DÉCIMA TERCEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
CNPJ/ME 07.192.414/0001-09
NIRE: 412.1046006-1

A abaixo identificada e qualificada:

> **IRDB HOLDING SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/ME nº 41.741.297/0001-23, registrada na Junta Comercial do Estado do Paraná sob NIRE nº 41209874001 em 28/04/2021, com sede e domicílio na Rua Rio Branco, 1885, sala 05, centro, Medianeira-Pr., CEP 85884-000, neste ato representada por seu sócio administrador **RAFAEL BOGO**, brasileiro, nascido aos 14/06/1982, casado pelo regime de separação total de bens, empresário, residente e domiciliado na Rua Perugia, 520, Anexo Residencial Treviso Q24 L08, FAG, em Cascavel-Paraná, CEP 85808-466, portador do RG n. 6.850.499-6 / SSP-PR e CPF n. 034.619.219-63.
>
> Única sócia da Sociedade Empresária Limitada denominada **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado com sede e foro na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, em Toledo-Paraná, CEP 85900-180, inscrita no CNPJ n° 07.192.414/0001-09, registrada na Junta Comercial do Paraná sob nº 41210460061 por despacho de sessão em 28/12/2021 e última alteração contratual registrada sob nº 20227160185 em 27/12/2022, resolve alterar o contrato social mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA ABERTURA DE FILIAL: Fica constituída uma filial, localizada na Rua Catarina Hoff, nº 137-D, Quadra 4038, Lote 5E, Bairro Líder, Chapecó – SC, CEP 89805-427. A filial terá como objeto social a exploração do Fornecimento e Preparo de Alimentos, Refeições, Lanches, Preponderantemente para Pessoas Físicas ou Jurídicas, Públicas ou Privadas, tais Como: Empresas, Restaurantes, Escolas, Órgãos Públicos; Serviços de Buffet; Comércio de Bebidas e Refrigerantes e Sucos; Serviços de Alimentação; Fornecimento de Mão de Obra de Cozinheiras, Merendeiras e Demais Serviços de Apoio Administrativo, Operacional e Serviços de Limpeza, e irá iniciar suas atividades em 02/01/2024.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ABERTURA DE FILIAL: Fica constituída uma filial, localizada na Rodovia BR 470, nº 7565, Galpão 02, CEP 89520-000, Bairro Getúlio Vargas – Curitibanos/SC. A filial terá como objeto social a exploração do ramo de fornecimento e preparo de alimentos, refeições, lanches, preponderantemente para pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, tais como: empresas, restaurantes, escolas, órgãos públicos; serviços de “BUFFET”; comércio de bebidas e refrigerantes e sucos; Serviços de alimentação; e Depósitos de Mercadorias; serviços de transporte, logísticas e distribuição; fornecimento de mão de obra de cozinheiras, merendeiras e demais serviços de apoio administrativo, operacional e serviços de limpeza, e irá iniciar suas atividades em 02/01/2024.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO DE FILIAL: Fica alterado o endereço da filial n. 02, inscrita no CNPJ nº 07.192.414/0003-70 e NIRE n. 41901443666, por despacho de sessão em 11/08/2016, para: *Av. Brasil, nº 390, Bairro Baixada Amarela, CEP 85892-000, em Santa Helena/PR.*

CLÁUSULA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO DE FILIAL: Fica alterado o endereço da filial n. 04, inscrita no CNPJ/ME sob nº 07.192.414/0005-32 e NIRE n.

41901443682, por despacho de sessão em 11/08/2016, para: *Avenida Torres, nº 1691, Centro, CEP 85880-000, em Itaipulândia/PR.*

CLÁUSULA QUINTA - FILIAIS E OUTRAS DEPENDÊNCIAS: A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filiais ou outras dependências, no país ou no exterior, mediante alteração contratual assinada por todos os sócios.

Parágrafo Primeiro: A empresa possui a filial n. 01, na Rodovia Celso Garcia Cid, 483, Jardim Sabará, em Londrina-Paraná, CEP 86066-230, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra e iniciou suas atividades no dia 01/07/2016, NIRE 41901442376, em 08/07/2016, CNPJ n. 07.192.414/0002-90.

Parágrafo Segundo: A empresa possui a filial n. 02, na Av. Brasil, nº 390, Bairro Baixada Amarela, CEP 85892-000, em Santa Helena/PR, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443666, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0003-70.

Parágrafo Terceiro: A empresa possui a filial n. 03, na Rua Américo Lunardelli, 36, Bairro Barra Funda, em Apucarana - PR, CEP 86800-540, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra; Prestação de serviços de capina manual e mecanizada, varrição, jardinagem e limpeza em geral de ruas e logradouros públicos, poda de árvores, manutenção de meio fio e canteiros, coleta, transporte e destinação final de resíduos urbanos, comerciais e residenciais e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443674, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0004-51.

Parágrafo Quarto: A empresa possui a filial n. 04, na Avenida Torres, nº 1691, Centro, CEP 85880-000, em Itaipulândia/PR, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443682, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0005-32.

Parágrafo Quinto: A empresa possui a filial n. 05, na Rua Engenheiro Rebouças, nº 2142, Bairro Rebouças, em Curitiba-PR, CEP 80.230-040, exerce a atividade de: fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros; serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais; atividades de limpeza não especificadas anteriormente e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443691, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0007-02.

Parágrafo Sexto: A empresa possui a filial n. 06, na Rua Candido Ramos, nº 750, Bairro Centro, em Lages-SC, CEP 88.501-200, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 42902107016 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0009-66.

Parágrafo Sétimo: A empresa possui a filial n. 07, na Rodovia Luiz Beraldi, nº 9955, Conjunto Habitacional Jamile Dequech, em Londrina-PR, CEP 86.044-770, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 41902112311 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0010-08.

Parágrafo Oitavo: A empresa possui a filial n. 08, na Avenida Agrícola Pães de Barros, n° 1523, Bairro Cidade Alta, Município de Cuiabá/MT, CEP 78.030-210, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 51920034464 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0011-80.

Parágrafo Nono: A empresa possui a filial n. 09, na Área Rural – Gleba Cauaxi II, Fazenda Vale da Benção, s/n, Área Rural de Paragominas, em Paragominas-PA, CEP 68.630-899, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 15902037300 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0008-85.

Parágrafo Décimo: A empresa possui a filial n. 10, na Rua Catarina Hoff, nº 137-D, Quadra 4038, Lote 5E, Bairro Líder, Chapecó – SC, CEP 89805-427, a filial tem como objeto social a exploração do ramo de Fornecimento e Preparo de Alimentos, Refeições, Lanches, Preponderantemente para Pessoas Físicas ou Jurídicas, Públicas ou Privadas, tais Como: Empresas, Restaurantes, Escolas, Órgãos Públicos; Serviços de Buffet; Comércio de Bebidas e Refrigerantes e Sucos; Serviços de Alimentação; Fornecimento de Mão de Obra de Cozinheiras, Merendeiras e Demais Serviços de Apoio Administrativo, Operacional e Serviços de Limpeza. Iniciou suas atividades em 02/01/2024.

Parágrafo Décimo Primeiro: A empresa possui a filial n. 11, na Rodovia BR 470, nº 7565, Galpão 02, CEP 89520-000, Bairro Getúlio Vargas – Curitibanos/SC, a filial tem como objeto social a exploração do ramo de fornecimento e preparo de alimentos, refeições, lanches, preponderantemente para pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, tais como: empresas, restaurantes, escolas, órgãos públicos; serviços de “BUFFET”; comércio de bebidas e refrigerantes e sucos; Serviços de alimentação; e Depósitos de Mercadorias; serviços de transporte, logísticas e distribuição; fornecimento de mão de obra de cozinheiras, merendeiras e demais serviços de apoio administrativo, operacional e serviços de limpeza. Iniciou suas atividades em 02/01/2024.

CLÁUSULA SEXTA – DA QUALIFICAÇÃO DE ADMINISTRADOR: Fica alterada a qualificação do administrador substituto **ISRAEL BOGO** para: **ISRAEL BOGO**, brasileiro, nascido em 07/09/1980, casado pelo regime de Separação Total de Bens, advogado, residente e domiciliado na Avenida Soledade, 2029, Centro, CEP 85.884-000, em Medianeira/PR, portador da cédula de identidade RG nº 6.537.099-9 SSP/PR e inscrito no CPF/ME sob nº 030.848.859-82.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA QUALIFICAÇÃO DE ADMINISTRADOR: Fica alterada a qualificação do administrador substituto **DANIEL BOGO** para: **DANIEL BOGO**, brasileiro, nascido aos 02/03/1992, casado pelo regime de Separação Total de Bens, advogado, residente e domiciliado na Rua Presidente Castelo Branco, 690, Bairro Condá, em Medianeira-Paraná, CEP 85884-000, portador do RG n. 8.871.774-0/ SSP-PR e CPF n. 073.060.769-06.

CLÁUSULA OITAVA – Permanecem inalteradas as demais cláusulas vigentes que não colidem com as disposições do presente instrumento.

CLÁUSULA NONA – DA CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO: À vista das modificações ora ajustadas, consolida-se o contrato social, que passa a ter a seguinte redação:

CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
CNPJ/ME: 07.192.414/0001-09
NIRE: 412.1046006-1

A abaixo identificada e qualificada:

IRDB HOLDING SERVIÇOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/ME nº 41.741.297/0001-23, registrada na Junta Comercial do Estado do Paraná sob NIRE nº 41209874001 em 28/04/2021, com sede e domicílio na Rua Rio Branco, 1885, sala 05, centro, Medianeira-Pr., CEP 85884-000, neste ato representada por seu sócio administrador **RAFAEL BOGO**, brasileiro, nascido aos 14/06/1982, casado pelo regime de separação total de bens, empresário, residente e domiciliado na Rua Perugia, 520, Anexo Residencial Treviso Q24 L08, FAG, em Cascavel-Paraná, CEP 85808-466, portador do RG n. 6.850.499-6 / SSP-PR e CPF n. 034.619.219-63.

Única sócia da Sociedade Empresária Limitada denominada **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado com sede e foro na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, em Toledo-Paraná, CEP 85900-180, inscrita no CNPJ n° 07.192.414/0001-09, registrada na Junta Comercial do Paraná sob nº 41210460061 por despacho de sessão em 28/12/2021 e última alteração contratual registrada sob nº 20227160185 em 27/12/2022, resolve consolidar o contrato social mediante as condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DENOMINAÇÃO SOCIAL, SEDE E DOMICÍLIO: A empresa gira sob o nome empresarial de **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA** e tem sede e domicílio na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, em Toledo-Paraná, CEP 85900-180.

CLÁUSULA SEGUNDA - FILIAIS E OUTRAS DEPENDÊNCIAS: A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filiais ou outras dependências, no país ou no exterior, mediante alteração contratual assinada por todos os sócios.

Parágrafo Primeiro: A empresa possui a filial n. 01, na Rodovia Celso Garcia Cid, 483, Jardim Sabará, em Londrina-Paraná, CEP 86066-230, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra e iniciou suas atividades no dia 01/07/2016, NIRE 41901442376, em 08/07/2016, CNPJ n. 07.192.414/0002-90.

Parágrafo Segundo: A empresa possui a filial n. 02, na Av. Brasil, nº 390, Bairro Baixada Amarela, CEP 85892-000, em Santa Helena/PR, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais,

condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443666, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0003-70.

Parágrafo Terceiro: A empresa possui a filial n. 03, na Rua Américo Lunardelli, 36, Bairro Barra Funda, em Apucarana - PR, CEP 86800-540, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra; Prestação de serviços de capina manual e mecanizada, varrição, jardinagem e limpeza em geral de ruas e logradouros públicos, poda de árvores, manutenção de meio fio e canteiros, coleta, transporte e destinação final de resíduos urbanos, comerciais e residenciais e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443674, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0004-51.

Parágrafo Quarto: A empresa possui a filial n. 04, na Avenida Torres, nº 1691, Centro, CEP 85880-000, em Itaipulândia/PR, exerce a atividade de: Prestação de serviços de limpeza e conservação em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades; Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443682, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0005-32.

Parágrafo Quinto: A empresa possui a filial n. 05, na Rua Engenheiro Rebouças, nº 2142, Bairro Rebouças, em Curitiba-PR, CEP 80.230-040, exerce a atividade de: fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros; serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais; atividades de limpeza não especificadas anteriormente e iniciou suas atividades no dia 01/08/2016, NIRE 41901443691, em 11/08/2016, CNPJ n. 07.192.414/0007-02.

Parágrafo Sexto: A empresa possui a filial n. 06, na Rua Candido Ramos, nº 750, Bairro Centro, em Lages-SC, CEP 88.501-200, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 42902107016 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0009-66.

Parágrafo Sétimo: A empresa possui a filial n. 07, na Rodovia Luiz Beraldi, nº 9955, Conjunto Habitacional Jamile Dequech, em Londrina-PR, CEP 86.044-770, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 41902112311 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0010-08.

Parágrafo Oitavo: A empresa possui a filial n. 08, na Avenida Agrícola Pães de Barros, n° 1523, Bairro Cidade Alta, Município de Cuiabá/MT, CEP 78.030-210, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 51920034464 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0011-80.

Parágrafo Nono: A empresa possui a filial n. 09, na Área Rural – Gleba Cauaxi II, Fazenda Vale da Benção, s/n, Área Rural de Paragominas, em Paragominas-PA, CEP 68.630-899, com o mesmo objeto social da matriz. Iniciou suas atividades em 17/10/2022, NIRE 15902037300 por despacho de sessão em 27/12/2022, CNPJ n. 07.192.414/0008-85.

Parágrafo Décimo: A empresa possui a filial n. 10, na Rua Catarina Hoff, nº 137-D, Quadra 4038, Lote 5E, Bairro Líder, Chapecó – SC, CEP 89805-427, a filial tem como objeto social

a exploração do ramo de Fornecimento e Preparo de Alimentos, Refeições, Lanches, Preponderantemente para Pessoas Físicas ou Jurídicas, Públicas ou Privadas, tais Como: Empresas, Restaurantes, Escolas, Órgãos Públicos; Serviços de Buffet; Comércio de Bebidas e Refrigerantes e Sucos; Serviços de Alimentação; Fornecimento de Mão de Obra de Cozinheiras, Merendeiras e Demais Serviços de Apoio Administrativo, Operacional e Serviços de Limpeza. Iniciou suas atividades em 02/01/2024.

Parágrafo Décimo Primeiro: A empresa possui a filial n. 11, na Rodovia BR 470, nº 7565, Galpão 02, CEP 89520-000, Bairro Getúlio Vargas – Curitibanos/SC, a filial tem como objeto social a exploração do ramo de fornecimento e preparo de alimentos, refeições, lanches, preponderantemente para pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, tais como: empresas, restaurantes, escolas, órgãos públicos; serviços de “BUFFET”; comércio de bebidas e refrigerantes e sucos; Serviços de alimentação; e Depósitos de Mercadorias; serviços de transporte, logísticas e distribuição; fornecimento de mão de obra de cozinheiras, merendeiras e demais serviços de apoio administrativo, operacional e serviços de limpeza. Iniciou suas atividades em 02/01/2024.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO INÍCIO DAS ATIVIDADES E PRAZO DE DURAÇÃO: O prazo de duração da sociedade é por tempo indeterminado, iniciando suas atividades a partir do dia 27/01/2005.

CLÁUSULA QUARTA – DO OBJETO SOCIAL: A sociedade tem por objeto a exploração do ramo de *Prestação de serviços de limpeza, conservação, desinsetização, desratização, descupinização, remoção e esgotamento sanitário, higienização em imóveis comerciais, residenciais, industriais, condomínios e entidades, prestação de serviços de capina manual e mecanizada, varrição, jardinagem e limpeza em geral de ruas e logradouros públicos, poda de árvores, manutenção de meio fio e canteiros, coleta, transporte e destinação final de resíduos urbanos, comerciais, hospitalares e residenciais, Prestação de serviços de fotocopistas, ascensorista, copeiras, motoristas, porteiros, vigias, telefonistas, telemarketing, secretárias, palientelistas, auxiliar de escritório, contínuos, monitores, cozinheiros, digitadores, office-boys, recepcionista, recreacionistas, cozinheiras, merendeiras e demais serviços de apoio administrativo e operacional em geral, serviços de manutenção predial, hidráulica e elétrica, serviços de pintor, pedreiro, marceneiro, eletricistas, mecânico, serviços de calceteiro, carteiro, auxiliar de serviços gerais, garagista, encarregado, supervisor, monitoria, tratorista, varredor, coletor, servente, zelador, serviços de lavanderia, leitura, corte e religamento de energia e água; fornecimento e preparo de alimentos, refeições, lanches, preponderantemente para pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, tais como: empresas, restaurantes, órgãos públicos; serviços de “BUFFET”; comércio de bebidas e refrigerantes e sucos e Construção Civil, Serviços de recrutamento, agenciamento e locação de mão de obra, Serviços de Costura e confecção de uniformes, com venda, locação e comodato dos mesmos, Serviços de Transporte Rodoviário de Cargas e Passageiros; Almoxarife; Analista de Sistemas; Arquivista; Auxiliar de enfermagem; Bombeiro Hidráulico; Bombeiro Civil; Camareira; Controlador de Acesso; Controlador de Carga e Descarga; Operador de Áudio e Vídeo; Piscineiro; Engenheiro Ambiental; Engenheiro Civil; Engenheiro Florestal; Garçom; Limpeza em Portos e Aeroportos; Manobrista; Motorista; Manutenção de Cargas em terminais aeroportuários; Operador de Reprografia; Instrutor de Informática; Técnico em informática; Operador de Equipamentos; Serviço de controle de vetores; Recepcionista Bilíngue; Recepcionista Executiva; Secretária Executiva; Bibliotecário; Confeiteiro; Açougueiro; Controlador de Estacionamento; Moto-boy; Leiturista de hidrômetros e contadores de energia elétrica;*

Serviços de alimentação; Monitores e programadores de informática; Serviços de proteção em aeroportos; Tratador de animais; Aluguel de máquinas e equipamentos; Leiturista de gás; Auxiliar Rural; Lavadores; Lavador de veículos; Passadeira; Mensageiro; Instalação e Manutenção de sistemas de iluminação e sinalização em vias públicas; Colocação e amarração de cargas em aeronaves; Comércio, importação e exportação de torres de geração de energia eólica, solar e híbrida; placas, painéis solares e quadros de comando para geração de energia elétrica, bem como suas partes e peças de reposição; Gestão de Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos – Aterro Sanitário. Prestação de serviços, Concessões, Privatizações, PPP – Parcerias Publicas Privadas nas áreas de saneamento, energias renováveis, iluminação pública, gestão de resíduos, limpeza urbana. Beneficiamento, Armazenagem e Comércio de Cereais; Comércio de Insumos, Máquinas e Implementos Agrícolas; Produção, Beneficiamento, Certificação e Comércio de Sementes; Produção, Cultivo e Comércio de Produtos Agropecuários e Cereais; intrusão e beneficiamento de cereais com venda de farelo e óleo.

CLÁUSULA QUINTA – DO CAPITAL SOCIAL: O capital social no valor de R$5.000.000,00 (cinco milhões de reais), dividido em 5.000.000 (cinco milhões) quotas, no valor de R$ 1,00 (um real) cada uma, totalmente subscrito e integralizado, está assim distribuído entre os sócios:

Nome	**(%)**	**Cotas**	**Valor R$**
IRDB Holding Serviços Ltda	100,00%	5.000.000	R$ 5.000.000,00
Total	**100,00%**	**5.000.000**	**R$ 5.000.000,00**

Parágrafo Único: A responsabilidade do sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLÁUSULA SEXTA – DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DE QUOTAS: As quotas são indivisíveis e somente poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros estranhos à sociedade, com o consentimento expresso unânime dos sócios remanescentes.

Parágrafo Primeiro: Aos sócios fica assegurado, em igualdade de condições e preço, o direito de preferência para a aquisição das quotas postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

Parágrafo Segundo: O sócio que pretender ceder ou transferir todas ou parte de suas quotas deverá notificar por escrito aos outros sócios, discriminando a quantidade de quotas postas à venda, o preço, forma e prazo de pagamento, para que estes exerçam ou renunciem ao direito de preferência, que deverão fazer dentro de 60 (sessenta) dias, contados do recebimento da notificação ou em prazo maior a critério do sócio alienante. Se todos os sócios manifestarem seu direito de preferência, a cessão das quotas se fará na proporção das quotas que então possuírem.

Parágrafo Terceiro: Vencido o prazo da oferta de venda sem que o alienante tenha alienado suas quotas para os demais sócios da sociedade, a sociedade poderá adquirir tal participação conforme avaliação mediante balanço especial levantado para tal fim, no dia da cessão de quotas, com base nos princípios contábeis geralmente aceitos e mediante avaliação a valor de mercado de bens pertencentes à sociedade, excluída qualquer outra forma de avaliação patrimonial.

Parágrafo Quarto: Após a apuração dos haveres de que trata o parágrafo anterior, o pagamento ao alienante será realizado em 05 (cinco) parcelas, anuais, vencível a primeira 30 (trinta) dias após o registro e arquivamento da alteração de contrato social perante o Registro Público de Empresas Mercantis a cargo da Junta Comercial e as demais sucessiva e anualmente, corrigidas monetariamente pelo INPC (IBGE), ou outro índice que vier a substituí-lo, até a data do efetivo pagamento, e acrescidas de juros de 1% ao mês.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ADMINISTRAÇÃO: A sociedade é administrada pelo administrador não sócio **RAFAEL BOGO**, já qualificado anteriormente, o qual competirá individualmente a prática de todos os atos de gestão e administração, com os poderes e atribuições de gerir e administrar os negócios da sociedade, representá-la ativa e passivamente, judicial e extra judicialmente, perante órgãos públicos, instituições financeiras, entidades privadas e terceiros em geral, bem como praticar todos os demais atos necessários à consecução dos objetivos ou à defesa dos interesses e direitos da sociedade.

Parágrafo Primeiro: É vedado o uso do nome empresarial em atividades estranhas ao interesse social.

Parágrafo Segundo: O administrador poderá representar a sociedade, atuando **isoladamente**, para onerar, alienar ou adquirir qualquer bem imóvel, bem como contrair empréstimos e financiamentos perante instituições financeiras, exclusivamente em benefício da sociedade, vedado prestar garantias, fianças ou aval em favor de terceiros ou em atividades estranhas ao interesse social.

Parágrafo Terceiro: No caso de falecimento ou impedimento legal, interdição, incapacidade jurídica absoluta, temporária ou permanente do administrador não sócio **RAFAEL BOGO,** a administração da empresa será exercida pelos administradores não sócios **ISRAEL BOGO**, brasileiro, nascido em 07/09/1980, casado pelo regime de Separação Total de Bens, advogado, residente e domiciliado na Avenida Soledade, 2029, Centro, CEP 85.884-000, em Medianeira/PR, portador da cédula de identidade RG nº 6.537.099-9 SSP/PR e inscrito no CPF/ME sob nº 030.848.859-82; ou **DANIEL BOGO**, brasileiro, nascido aos 02/03/1992, casado pelo regime de Separação Total de Bens, advogado, residente e domiciliado na Rua Presidente Castelo Branco, 690, Bairro Condá, em Medianeira-Paraná, CEP 85884-000, portador do RG n. 8.871.774-0/ SSP-PR e CPF n. 073.060.769-06; atuando **isoladamente**, com os mesmos poderes do administrador substituído, que mediante o evento, em seu nome assinará o respectivo termo e posse.

Parágrafo Quarto: Faculta-se ao administrador, atuando isoladamente, constituir, em nome da sociedade, procuradores para período determinado, devendo o instrumento de mandato especificar os atos e operações a serem praticados e o prazo de duração, exceto mandato judicial, que poderá ser por prazo indeterminado.

Parágrafo Quinto: As procurações anteriormente outorgadas pela sociedade permanecerão vigentes e convalidadas.

Parágrafo Sexto: Os administradores ficam dispensados de prestar caução.

CLÁUSULA OITAVA – DA DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO: O administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da

sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA NONA - EXERCÍCIO SOCIAL, DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS E PARTICIPAÇÃO DOS SÓCIOS NOS RESULTADOS: Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, os administradores prestarão contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e demais demonstrações contábeis requeridas pela legislação societária, elaboradas em conformidade com as Normas Brasileiras de Contabilidade, participando o sócio dos lucros ou perdas apurados, na mesma proporção ou não das quotas de capital que possui na sociedade.

Parágrafo único - A sociedade poderá levantar balanços ou balancetes patrimoniais em períodos inferiores há um ano, e o lucro apurado nessas demonstrações intermediárias, poderá ser distribuído mensalmente ao sócio, a título de antecipação de lucros, proporcionalmente ou não às quotas de capital. Nesse caso será observada a reposição dos lucros quando a distribuição afetar o capital social, conforme estabelece o art. 1.059 da Lei n.º 10.406/2002.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DELIBERAÇÕES SOCIAIS: Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, poderá ser convocada Reunião de Sócios pelos administradores, para aprovação das contas do exercício anterior. Os sócios e seus controladores serão comunicados com 30 (trinta) dias de antecedência de sua realização mediante a expedição de carta convocatória ou por outro meio eletrônico com identificação do recebimento, que indicará o local, data, hora e a ordem do dia da assembleia.

Parágrafo primeiro: Ficará dispensável qualquer convocação e reunião, bem como disponibilização prévia dos demonstrativos contábeis, se todos os sócios decidirem por escrito sobre a matéria objeto dela, conforme disposto no §3º do Art. 1.072 da Lei nº 10.406/2002.

Parágrafo segundo: A reunião de sócios, se realizada, ocorrerá no horário designado para a primeira convocação desde que presentes todos os sócios que representem o capital social, ou trinta minutos após o horário designado para a primeira convocação a reunião será instalada em segunda convocação com qualquer número de sócios e controladores presentes.

Parágrafo terceiro: Compete à Reunião de Sócios: a) eleição dos administradores não sócios; b) aprovação do balanço de resultado que será apresentado pelos administradores; c) fixar a remuneração dos administradores e; d) assuntos gerais de interesse da sociedade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GRAVAME SOBRE QUOTAS: É vedada a constituição, pelos sócios, de qualquer gravame sobre suas quotas.

Parágrafo Único: As quotas sociais são impenhoráveis. Na ocorrência de decisão judicial em sentido contrário:

a) Possuindo um único sócio, a sociedade poderá adquirir suas quotas e mantê-las em

quotas em tesouraria;

b) Possuindo a pluralidade de sócios, a sociedade poderá, pelos demais sócios em deliberação, excluir o sócio ou adquirir suas quotas a valor patrimonial contábil, com pagamento em parcelas anuais no prazo de 10 (dez) anos, vencível a primeira parcela 30 (trinta) dias após o trânsito em julgado da decisão judicial que determinar a penhora das quotas sociais e as demais sucessivamente sempre em parcelas anuais, corrigidas monetariamente pelo INPC (IBGE), ou outro índice que vier a substituí-lo, até a data do efetivo pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO SÓCIO DISSIDENTE: O sócio que não concordar com as decisões deliberadas pela maioria absoluta do capital social, não poderá arguir a dissolução da sociedade, mesmo que parcialmente, cabendo-lhe entre continuar na sociedade ou receber seus haveres na forma convencionada a seguir:

Parágrafo Primeiro: Os haveres e pagamentos do sócio dissidente serão apurados e realizados conforme previsto respectivamente nos Parágrafos Terceiro e Quarto da Cláusula Sexta do presente instrumento.

Parágrafo Segundo: Por critério da unanimidade dos sócios os haveres apurados poderão ser quitados mediante a entrega de bens da sociedade.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXCLUSÃO DE SÓCIOS: Quando os sócios, que representem a maioria absoluta do capital social, entenderem que, um ou mais sócios, estão pondo em risco a continuidade da empresa em virtude de seus atos, poderão excluí-lo(s) da sociedade, devendo, para tal fim, convocar reunião de quotistas para deliberar sobre tal questão. O acusado deverá ser previamente intimado, facultando-lhe o direito de defesa, nos termos do artigo 1.085 do Código Civil.

Parágrafo Primeiro: Os haveres do sócio excluído serão apurados mediante balanço especial levantado para tal fim, no dia da retirada do sócio, com base nos princípios contábeis geralmente aceitos e mediante avaliação dos bens a valor patrimonial.

Parágrafo Segundo: O pagamento ao sócio excluído será realizado em 10 (dez) parcelas, anuais, vencível a primeira 30 (trinta) dias após o ato da exclusão e as demais sucessiva e anualmente.

Parágrafo Terceiro: Por critério exclusivo dos sócios remanescentes, os haveres do sócio excluído poderão ser pagos através da transferência de bens da sociedade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FALECIMENTO DE SÓCIO OU ADMINISTRADOR: O falecimento do administrador ou de sócio não dissolverá necessariamente a sociedade, ficando os herdeiros do "*de cujus*" sub-rogados nos seus direitos e obrigações, podendo nela fazerem-se representar enquanto indiviso o quinhão respectivo pelo inventariante do espólio do sócio falecido. Após, concluído o inventário e a partilha, os herdeiros poderão ser admitidos como sócios a critério dos sócios remanescentes.

Parágrafo primeiro: Caso os herdeiros do sócio falecido não sejam admitidos na sociedade, seus haveres serão apurados mediante Demonstrações Financeiras Especiais que serão levantadas dentro de 90 (noventa) dias a contar da data do evento, salvo se da data das últimas Demonstrações Financeiras apresentadas não houver decorrido mais de 90 (noventa) dias, com base nos princípios contábeis geralmente aceitos e mediante

avaliação a valor de mercado de bens pertencentes à sociedade, excluída qualquer outra forma de avaliação patrimonial.

Parágrafo segundo: O pagamento das quotas do sócio falecido será realizado na forma prevista no Parágrafo Quarto da Cláusula Sexta do presente instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PRÓ-LABORE: Os sócios poderão, de comum acordo, fixar uma retirada mensal, a título de "pró-labore", observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA INCOMUNICABILIDADE DE QUOTAS: Os sócios estipulam que em caso de processo sucessório, salvo termo de ajuste particular expresso, as quotas, bem como os direitos que estas representam, inclusive os frutos futuros ficam gravados com a cláusula de INCOMUNICABILIDADE de acordo com legislação vigente. Assim na distribuição de dividendos, lucros ou bonificações, não se comunicam com o patrimônio do cônjuge ou companheiro(a) independentemente do regime de bens vigente, fazendo parte do patrimônio particular e reservado única e exclusivamente ao sócio, tornando tais efeitos plenos aos herdeiros.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DISSOLUÇÃO: A sociedade será dissolvida nos casos previstos em lei, cabendo aos sócios-quotistas e controladores, em qualquer hipótese, estabelecer o modo de liquidação, eleger os liquidantes e tomar as demais medidas necessárias para promover a liquidação. Realizado o ativo e solvido o passivo, o saldo verificado será repartido entre os sócios e controladores proporcionalmente ao valor das respectivas quotas de capital.

Parágrafo primeiro: No caso de dissolução da sociedade, fica reservado, preferencialmente, ao sócio manifestar interesse, o direito de adjudicação do negócio, assumindo o ativo e o passivo, desde que efetue o pagamento dos haveres eventualmente devido aos demais sócios.

Parágrafo segundo: O pagamento dos haveres aos sócios será realizado em moeda corrente nacional, no prazo de 05 (cinco) anos, em parcelas anuais e sucessivas, com vencimento da primeira parcela no prazo de 60 (sessenta) dias após o registro e arquivamento da alteração contratual perante o Registro Público de Empresas Mercantis a cargo da Junta Comercial, sendo as demais parcelas corrigidas monetariamente pelo INPC, ou outro índice que vier a substituí-lo, até data do efetivo pagamento e acrescidas de juros de 0,50% ao mês.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS ATOS NULOS: Serão nulos e não gerarão responsabilidade para a sociedade os atos praticados em desconformidade às regras estabelecidas neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS: Nos casos omissos neste contrato, a sociedade se regerá pelos dispositivos constantes na Lei nº 10.406/2002, do conhecimento de todos os sócios e controladores que a ela se sujeitam.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA UNIPESSOALIDADE: A empresa exerce suas atividades sob a condição de Sociedade Empresária Limitada Unipessoal, sendo permissível a admissão de sócios através de alteração contratual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - FORO: Fica eleito o foro da comarca de Toledo/PR para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha ser.

E, por estar assim justo e contratado, lavra, data e assina o presente instrumento particular de Alteração, em uma via, obrigando-se fielmente por si e seus herdeiros a cumpri-lo em todos os seus termos.

Toledo-PR, 02 de janeiro de 2024.

_____Assinado Digitalmente_____
IRDB HOLDING SERVIÇOS LTDA
Representada por **Rafael Bogo**
Sócia

_____Assinado Digitalmente_____
RAFAEL BOGO
Administrador

_____Assinado Digitalmente_____
ISRAEL BOGO
Administrador Substituto

_____Assinado Digitalmente_____
DANIEL BOGO
Administrador Substituto

ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa COSTA OESTE SERVICOS LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
03084885982	ISRAEL BOGO
03461921963	RAFAEL BOGO
07306076906	DANIEL BOGO

CERTIFICO O REGISTRO EM 17/01/2024 15:06 SOB Nº 20240041593.
PROTOCOLO: 240041593 DE 17/01/2024.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12400660990. CNPJ DA SEDE: 07192414000109.
NIRE: 41210460061. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 02/01/2024.
COSTA OESTE SERVICOS LTDA

LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA
SECRETÁRIO-GERAL
www.empresafacil.pr.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.

Governo do Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Indústria, Comércio e Serviços
Junta Comercial do Estado do Paraná

CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial: COSTA OESTE SERVICOS LTDA **NIRE :** 41210460061 **Natureza Jurídica:** Sociedade Empresária Limitada	**Protocolo:** PRC2420598370

NIRE (Sede)	CNPJ	Data de Ato Constitutivo	Início de Atividade
41210460061	07.192.414/0001-09	28/01/2005	27/01/2005

Endereço Completo
Rua NOSSA SENHORA DO ROCIO, Nº 1901, CENTRO - Toledo/PR - CEP 85900-180

Objeto Social
PRESTACAO DE SERVICOS DE LIMPEZA, CONSERVACAO, DESINSETIZACAO, DESRATIZACAO, DESCUPINZACAO, REMOCAO E ESGOTAMENTO SANITARIO, HIGIENIZACAO EM IMOVEIS COMERCIAIS, RESIDENCIAIS, INDUSTRIAIS, CONDOMINIOS E ENTIDADES, PRESTACAO DE SERVICOS DE CAPINA MANUAL E MECANIZADA, VARRICAO, JARDINAGEM E LIMPEZA EM GERAL DE RUAS E LOGRADOUROS PUBLICOS, PODA DE ARVORES, MANUTENCAO DE MEIO FIO E CANTEIROS, COLETA, TRANSPORTE E DESTINACAO FINAL DE RESIDUOS URBANOS, COMERCIAIS, HOSPITALARES E RESIDENCIAIS, PRESTACAO DE SERVICOS DE FOTOCOPISTAS, ASCENSORISTA, COPEIRAS, MOTORISTAS, PORTEIROS, VIGIAS, TELEFONISTAS, TELEMARKETING, SECRETARIAS, PALIENTELISTAS, AUXILIAR DE ESCRITORIO, CONTINUOS, MONITORES, COZINHEIROS, DIGITADORES, OFFICE-BOYS, RECEPCIONISTA, RECREACIONISTAS, COZINHEIRAS, MERENDEIRAS E DEMAIS SERVICOS DE APOIO ADMINISTRATIVO E OPERACIONAL EM GERAL, SERVICOS DE MANUTENCAO PREDIAL, HIDRAULICA E ELETRICA, SERVICOS DE PINTOR, PEDREIRO, MARCENEIRO, ELETRICISTAS, MECANICO, SERVICOS DE CALCETEIRO, CARTEIRO, AUXILIAR DE SERVICOS GERAIS, GARAGISTA, ENCARREGADO, SUPERVISOR, MONITORIA, TRATORISTA, VARREDOR, COLETOR, SERVENTE, ZELADOR, SERVICOS DE LAVANDERIA, LEITURA, CORTE E RELIGAMENTO DE ENERGIA E AGUA FORNECIMENTO E PREPARO DE ALIMENTOS, REFEICOES, LANCHES, PREPONDERANTEMENTE PARA PESSOAS FISICAS OU JURIDICAS, PUBLICAS OU PRIVADAS, TAIS EMPRESAS, RESTAURANTES, ORGAOS PUBLICOS SERVICOS DE BUFFET COMERCIO DE BEBIDAS E REFRIGERANTES E SUCOS E CONSTRUCAO CIVIL, SERVICOS DE RECRUTAMENTO, AGENCIAMENTO E LOCACAO DE MAO DE OBRA, SERVICOS DE COSTURA E CONFECCAO DE UNIFORMES, COM VENDA, LOCACAO E COMODATO DOS MESMOS, SERVICOS DE TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGAS E PASSAGEIROS ALMOXARIFE ANALISTA DE SISTEMAS ARQUIVISTA AUXILIAR DE ENFERMAGEM BOMBEIRO HIDRAULICO BOMBEIRO CIVIL CAMAREIRA CONTROLADOR DE ACESSO CONTROLADOR DE CARGA E DESCARGA OPERADOR DE AUDIO E VIDEO PISCINEIRO ENGENHEIRO AMBIENTAL ENGENHEIRO CIVIL ENGENHEIRO FLORESTAL GARCOM LIMPEZA EM PORTOS E AEROPORTOS MANOBRISTA MOTORISTA MANUTENCAO DE CARGAS EM TERMINAIS AEROPORTUARIOS OPERADOR DE REPROGRAFIA INSTRUTOR DE INFORMATICA TECNICO EM INFORMATICA OPERADOR DE EQUIPAMENTOS SERVICO DE CONTROLE DE VETORES RECEPCIONISTA BILINGUE RECEPCIONISTA EXECUTIVA SECRETARIA EXECUTIVA BIBLIOTECARIO CONFEITEIRO ACOUGUEIRO CONTROLADOR DE ESTACIONAMENTO MOTO-BOY LEITURISTA DE HIDROMETROS E CONTADORES DE ENERGIA ELETRICA SERVICOS DE ALIMENTACAO MONITORES E PROGRAMADORES DE INFORMATICA SERVICOS DE PROTECAO EM AEROPORTOS TRATADOR DE ANIMAIS ALUGUEL DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LEITURISTA DE GAS AUXILIAR RURAL LAVADORES LAVADOR DE VEICULOS PASSADEIRA MENSAGEIRO INSTALACAO E MANUTENCAO DE SISTEMAS DE ILUMINACAO E SINALIZACAO EM VIAS PUBLICAS COLOCACAO E AMARRACAO DE CARGAS EM AERONAVES COMERCIO, IMPORTACAO E EXPORTACAO DE TORRES DE GERACAO DE ENERGIA EOLICA, SOLAR E HIBRIDA PLACAS, PAINEIS SOLARES E QUADROS DE COMANDO PARA GERACAO DE ENERGIA ELETRICA, BEM COMO SUAS PARTES E PECAS DE REPOSICAO GESTAO DE TRATAMENTO E DISPOSICAO DE RESIDUOS NAO-PERIGOSOS - ATERRO SANITARIO. PRESTACAO DE SERVICOS, CONCESSOES, PRIVATIZACOES, PPP - PARCERIAS PUBLICAS PRIVADAS NAS AREAS DE SANEAMENTO, ENERGIAS RENOVAVEIS, ILUMINACAO PUBLICA, GESTAO DE RESIDUOS, LIMPEZA URBANA. BENEFICIAMENTO, ARMAZENAGEM E COMERCIO DE CEREAIS COMERCIO DE INSUMOS, MAQUINAS E IMPLEMENTOS AGRICOLAS PRODUCAO, BENEFICIAMENTO, CERTIFICACAO E COMERCIO DE SEMENTES PRODUCAO, CULTIVO E COMERCIO DE PRODUTOS AGROPECUARIOS E CEREAIS INTRUSAO E BENEFICIAMENTO DE CEREAIS COM VENDA DE FARELO E OLEO

Capital Social	Porte	Prazo de Duração
R$ 5.000.000,00 (cinco milhões reais) **Capital Integralizado** R$ 5.000.000,00 (cinco milhões reais)	Demais	Indeterminado

Dados do Sócio

Nome	CPF/CNPJ	Participação no capital	Espécie de sócio	Administrador	Término do mandato
IRDB HOLDING SERVICOS LTDA	41.741.297/0001-23	R$ 5.000.000,00	Sócio	N	Indeterminado
Nome	**CPF/CNPJ**	**Participação no capital**	**Espécie de sócio**	**Administrador**	**Término do mandato**
RAFAEL BOGO	034.619.219-63	R$ 0,00	REPRESENTANTE LEGAL / Administrador	S	Indeterminado

Dados do Administrador

Governo do Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Indústria, Comércio e Serviços
Junta Comercial do Estado do Paraná

CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Continuação

Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial: COSTA OESTE SERVICOS LTDA

NIRE : 41210460061
Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada

Protocolo: PRC2420598370

Nome	CPF	Término do mandato
RAFAEL BOGO	034.619.219-63	Indeterminado

Último Arquivamento

Data	Número	Ato/eventos
17/01/2024	20240041593	002 / 026 - ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF

Situação
ATIVA
Status
SEM STATUS

Filial(ais) nesta Unidade da Federação ou fora dela

1 - NIRE: 41901442376 **CNPJ:** 07.192.414/0002-90
Endereço Completo
RODOVIA CELSO GARCIA CID, Nº 483 , JARDIM SABARA, Londrina, PR, CEP: 86066230

2 - NIRE: 41901443666 **CNPJ:** 07.192.414/0003-70
Endereço Completo
AVENIDA BRASIL, Nº 390 , BAIXADA AMARELA, Santa Helena, PR, CEP: 85892000

3 - NIRE: 41901443682 **CNPJ:** 07.192.414/0005-32
Endereço Completo
AVENIDA TORRES, Nº 1691 , CENTRO, Itaipulândia, PR, CEP: 85880000

4 - NIRE: 15902037300 **CNPJ:** 07.192.414/0008-85
Endereço Completo
FAZENDA VALE DA BENCAO, GLEBA CAUAXI II, Nº S/N , AREA RURAL, Paragominas, PA, CEP: 68630899

5 - NIRE: 42902107016 **CNPJ:** 07.192.414/0009-66
Endereço Completo
RUA CANDIDO RAMOS, Nº 750 , CENTRO, Lages, SC, CEP: 88501200

6 - NIRE: 51920034464 **CNPJ:** 07.192.414/0011-80
Endereço Completo
AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS, Nº 1523 , CIDADE ALTA, Cuiabá, MT, CEP: 78030210

7 - NIRE: 42902141524 **CNPJ:** 07.192.414/0012-61
Endereço Completo
RODOVIA BR 470, Nº 7565, GALPAO02 , GETULIO VARGAS, Curitibanos, SC, CEP: 89520000

8 - NIRE: 41901443674 **CNPJ:** 07.192.414/0004-51
Endereço Completo
RUA AMERICO LUNARDELLI, Nº 36 , BARRA FUNDA, Apucarana, PR, CEP: 86800540

9 - NIRE: 42902141532 **CNPJ:** 07.192.414/0013-42
Endereço Completo
RUA CATARINA HOFF, Nº 137-D, QUADRA4038 LOTE 5E , LIDER, Chapecó, SC, CEP: 89805427

10 - NIRE: 41901443691 **CNPJ:** 07.192.414/0007-02
Endereço Completo
RUA ENGENHEIROS REBOUCAS, Nº 2142 , REBOUCAS, Curitiba, PR, CEP: 80230040

11 - NIRE: 41902112311 **CNPJ:** 07.192.414/0010-08
Endereço Completo
RODOVIA LUIZ BERALDI, Nº 9955 , CONJUNTO HABITACIONAL JAMILE D, Londrina, PR, CEP: 86044770

Esta certidão foi emitida automaticamente em 02/05/2024, às 08:17:00 (horário de Brasília).
Se impressa, verificar sua autenticidade no **https://www.empresafacil.pr.gov.br**, com o código **5JAMOGMV**.
LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA
Secretário(a) Geral

PROCURAÇÃO PARTICULAR

PROCURAÇÃO PARTICULAR que faz: **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ** sob nº **07.192.414/0001-09**, com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, Cidade e Comarca de Toledo/Paraná, CEP 85.900-180, representada neste ato por seu administrador, o Sr. **RAFAEL BOGO**, brasileiro, casado, empresário, inscrito na OAB/PR nº 40.910, CPF nº 034.619.219-63 e RG nº 6.850.499-6 SSP/PR, por este particular instrumento e na melhor forma de direito, nomeia e constitui seus bastante procuradores: **DANIEL BOGO**, com inscrição na OAB/PR nº 74.229 e no CPF/MF nº 073.060.769-06, **VANDERLEI TOMAS**, brasileiro, inscrito no CPF nº 574.828.109-00 e RG nº. 4.156.442-3 SSP/PR, **ALINE GRACIELA CAPPELLI**, brasileira, inscrita no CPF nº 036.920.099-33 e RG nº 8.295.987-4 SSP/PR**, ANA ALICE RODRIGUES MOREIRA**, brasileira, inscrita no CPF nº 020.815.211-30 e RG nº. 1.876.247-6 SSP/MT**, DIOGO FELIPE ESCHER**, brasileiro, casado, inscrito no CPF nº 048.614.289-20 e RG nº 9.092.176-2 SSP/PR, **ANDRÉ LUIZ STAFFEN**, brasileiro, inscrito no CPF nº 040.965.379-93 e RG nº. 7.349.338-2 SSP/PR, **JOSÉ ANTÔNIO MATTOSO,** brasileiro, divorciado, inscrita no CPF nº 357.661.079-00 e RG nº. 2.212.685-7, **CELIO APOLINARIO SOARES**, brasileiro, inscrito no CPF nº 053.659.549-63 e RG nº. 7.959.813-5 SSP/PR, **ERONDY RISTOW**, brasileiro, casado, inscrito no CPF nº 428.751.299-53 e RG nº. 1.444.719/PR - SSP/PR, **LYNCOLN SANTOS DA SILVA,** brasileiro, inscrito no RG 10.8104.090 SESP MT, e CPF sob o nº 083.465.019-35, **DANIELE DO AMARAL** brasileira, inscrita no CPF nº 076.348.199-80 e RG nº. 9.088.053-5, **RONALDO CESAR DE ABREU**, brasileiro, inscrito no RG sob n° 6.598.482-2 SSP/PR, CPF: 931.840.939-72**, VIVIANE PATRICIA KOTHE**, brasileira, inscrito no CPF nº 059.398.939-29 e RG nº. 8.588.685-1 SSP/PR**, RAFAELA FERNANDA FREIRE SESSENTA**, brasileira, inscrita no CPF nº 054.190.799-92 e RG nº. 8.690.345-8 SSP/PR**, ROSÁLIA SERRA PACHECO,** brasileira, inscrita no CPF n.º 095.882.886-57e RG nº. 16.285.419 –MG, **FERNANDO DELGADO CORRÊA**, portador da célula de identidade RG n.°8.687.761-9 SSP/PR, e do CPF/MF n.°051.208.909-46, registrado no CREA-PR sobe o n.°PR192753/D, com endereço na Rua Argentina, n.º 798, na cidade de Santa Helena – PR, **aos quais confere poderes amplos, gerais e ilimitados para a finalidade de, INDIVIDUALMENTE:** participar de licitações, retirar e/ou impugnar editais de licitações, pedir esclarecimentos, fazer vistorias ou visitas, apresentar documentação e propostas, assinar declarações exigidas nas licitações, participar de sessões públicas de habilitação e julgamento da documentação/propostas, assinar atas, registrar ocorrências, interpor recursos, impugnar recursos, renunciar direito de recursos, formular verbalmente lances e novas propostas de preços, manifestar imediata e motivadamente a intenção de recurso ou renunciar esse direito, assinar atas, inclusive a com valor final dos lances e praticar/assinar/decidir sobre todos os demais atos do certame, podendo responder ofícios e notificações de contratos em vigência, tudo com a finalidade de bem representar e promover os interesses da outorgante, devendo praticar todos os atos necessários para o bom e fiel desempenho do mandato.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 2E18-54D4-BC69-9108.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 2E18-54D4-BC69-9108.

Aos procuradores **VANDERLEI TOMAS**, brasileiro, inscrito no CPF nº 574.828.109-00 e RG nº. 4.156.442-3 SSP/PR, **VIVIANE PATRICIA KOTHE**, brasileira, inscrito no CPF nº 059.398.939-29 e RG nº. 8.588.685-1 SSP/PR, **ANDRÉ GILSON DESOTI** brasileiro, inscrito no CPPF 066.555.029-42 e RG 8.280.319-0 SSP/PR, **outorga poderes especiais para, individualmente, representar a outorgante perante aos seus clientes e fornecedores, podendo assinar contratos, aditivos, contrair obrigações e direitos**, seja perante a iniciativa privada ou os órgãos da administração pública direta e indireta, seja na esfera federal, estadual ou municipal, empresas públicas, autarquias, sociedades de economia mista, Poder Judiciário, Poder Executivo, Poder Legislativo, Ministérios Públicos dos estados e da união, assim como perante todos os demais clientes ou potenciais clientes da outorgante e, ainda, perante Sindicatos Laborais e Patronais, Conselhos Regionais de Classe (CRA, CREA, CRN, CRQ, podendo requerer inscrição, registro de atestado, acervo técnico, e o que mais for necessário), Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, requerer CND´S em geral a empresa perante instituições financeiras, bancos e seguradoras, com a finalidade de contratar e assinar carta fiança bancária, seguro-garantia, abrir, movimentar e encerrar contas vinculadas, e demais modalidades de seguro que se fizerem necessárias para atender exigências relativas a licitações públicas e contratos administrativos decorrentes da atividade empresarial descrita no contrato social da outorgante, outorga ainda poderes especiais para substabelecer esta, total ou parcialmente, bem como para nomear e constituir procuradores, podendo agir em conjunto ou separadamente.

Procuração com validade de dezoito (18) meses contados da data de sua assinatura.

Toledo - PR, 10 de Julho de 2023.

_____

Rafael Bogo
Administrador
RG nº 6.850.499-6 SSP/PR
CPF nº 034.619.219-63

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 2E18-54D4-BC69-9108.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 2E18-54D4-BC69-9108.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma IziSign. Para verificar as assinaturas clique no link: https://izisign.com.br/Verificar/2E18-54D4-BC69-9108 ou vá até o site https://izisign.com.br:443 e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 2E18-54D4-BC69-9108

Hash do Documento

01EC7C5B04CBC04D178F9C6D0C24600E1D653C84A57D634E986D564507E646E6

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 13/07/2023 é(são) :

☑ Rafael Bogo - 034.619.219-63 em 13/07/2023 14:23 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA
SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO

CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

3182072007

2 e 1 NOME E SOBRENOME
RAFAEL BOGO

1ª HABILITAÇÃO
02/08/2002

3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO
14/06/1982, MATELANDIA, PR

4a DATA EMISSÃO
11/05/2023

4b VALIDADE
11/05/2033

ACC

D

4c DOC IDENTIDADE / ÓRG EMISSOR / UF
68504996 SESP PR

4d CPF
034.619.219-63

5 Nº REGISTRO
02451662927

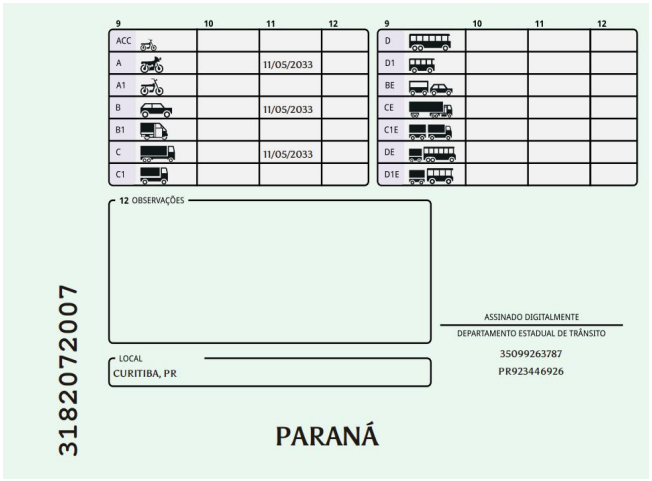
9 CAT HAB
AC

NACIONALIDADE
BRASILEIRO

FILIAÇÃO
GILMAR BOGO

CLACI BOGO

7 ASSINATURA DO PORTADOR



9	10	11	12
ACC			
A		11/05/2033	
A1			
B		11/05/2033	
B1			
C		11/05/2033	
C1			

9	10	11	12
D			
D1			
BE			
CE			
C1E			
DE			
D1E			

12 OBSERVAÇÕES

ASSINADO DIGITALMENTE
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO
35099263787
PR923446926

LOCAL
CURITIBA, PR

3182072007

PARANÁ

2 e 1. Nome e Sobrenome / Name and Surname / Nombre y Apellidos – Primeira Habilitação / First Driver License / Primera Licencia de Conducir – 3. Data e Local de Nascimento / Date and Place of Birth DD/MM/YYYY / Fecha y Lugar de Nacimiento – 4a. Data de Emissão / Issuing Date DD/MM/YYYY / Fecha de Emisión – 4b. Data de Validade / Expiration Date DD/MM/YYYY / Valido Hasta – ACC – 4c. Documento Identidade - Órgão emissor / Identity Document - Issuing Authority / Documento de Identificación - Autoridad Expedidora – 4d. CPF – 5. Número de registro da CNH / Driver License Number / Número de Permiso de Conducir – 9. Categoria de Veículos da Carteira de Habilitação / Driver license Class / Categoría de Permisos de Conducir – Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad – Filiação / Filiation / Filiación – 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA024516629<276<<<<<<<<<<<<
8206141M3305119BRA<<<<<<<<<<<2
RAFAEL<<BOGO<<<<<<<<<<<<<<<<<<

QR-CODE

Documento assinado com certificado digital em conformidade com a Medida Provisória nº 2200-2/2001. Sua validade poderá ser confirmada por meio do programa Assinador Serpro.

As orientações para instalar o Assinador Serpro e realizar a validação do documento digital estão disponíveis em: https://www.serpro.gov.br/assinador-digital.

SERPRO / SENATRAN

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES
SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO

CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

2791670045

2 e 1 NOME E SOBRENOME: VIVIANE PATRICIA KOTHE

1ª HABILITAÇÃO: 06/11/2009

3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO: 10/07/1986, TOLEDO, PR

4a DATA EMISSÃO: 05/04/2024

4b VALIDADE: 05/04/2034

ACC:

D

4c DOC IDENTIDADE / ÓRG EMISSOR / UF: 85886851 SESP PR

4d CPF: 059.398.939-29

5 Nº REGISTRO: 04801993207

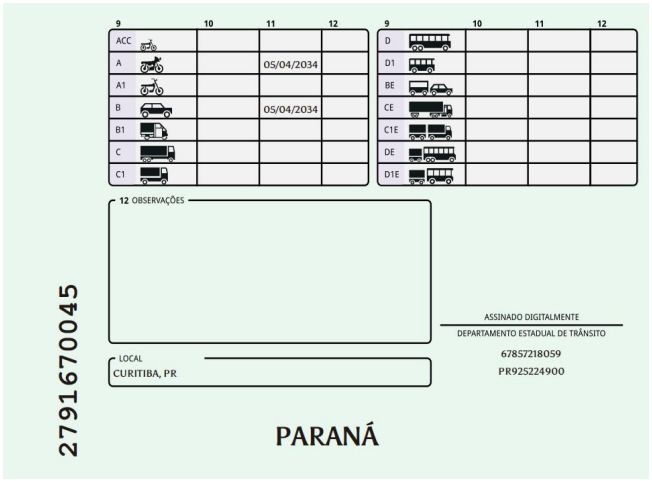
9 CAT HAB: AB

NACIONALIDADE: BRASILEIRO

FILIAÇÃO: ARI KOTHE

MARINA DE JESUS

7 ASSINATURA DO PORTADOR



	9	10	11	12
ACC				
A			05/04/2034	
A1				
B			05/04/2034	
B1				
C				
C1				

	9	10	11	12
D				
D1				
BE				
CE				
C1E				
DE				
D1E				

12 OBSERVAÇÕES

ASSINADO DIGITALMENTE
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO
67857218059
PR925224900

LOCAL: CURITIBA, PR

2791670045

PARANÁ

2 e 1. Nome e Sobrenome / Name and Surname / Nombre y Apellidos – Primeira Habilitação / First Driver License / Primera Licencia de Conducir – 3. Data e Local de Nascimento / Date and Place of Birth DD/MM/YYYY / Fecha y Lugar de Nacimiento – 4a. Data de Emissão / Issuing Date DD/MM/YYYY / Fecha de Emisión – 4b. Data de Validade / Expiration Date DD/MM/YYYY / Valido Hasta – ACC – 4c. Documento Identidade - Órgão emissor / Identity Document - Issuing Authority / Documento de Identificación - Autoridad Expedidora – 4d. CPF – 5. Número de registro da CNH / Driver License Number / Número de Permiso de Conducir – 9. Categoria de Veículos da Carteira de Habilitação / Driver license Class / Categoría de Permisos de Conducir – Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad – Filiação / Filiation / Filiación – 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA048019932<077<<<<<<<<<<<<
8607106F3404056BRA<<<<<<<<<<<0
VIVIANE<<PATRICIA<KOTHE<<<<<<<

QR-CODE

Documento assinado com certificado digital em conformidade com a Medida Provisória nº 2200-2/2001. Sua validade poderá ser confirmada por meio do programa Assinador Serpro.

As orientações para instalar o Assinador Serpro e realizar a validação do documento digital estão disponíveis em: https://www.serpro.gov.br/assinador-digital.

SERPRO / SENATRAN

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PROFISSIONAIS

Contrato de prestação de serviços profissionais que entre si fazem de um lado aqui denominado como contratante, **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA EIRELI**, inscrita no **CNPJ/MF nº 07.192.414/0001-09**, sociedade comercial com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, CEP: 85.900-180, cidade de Toledo – Paraná, neste ato por seu representante legal o Sr. **VANDERLEI TOMAS**, brasileiro, casado, portador do RG n.° 4.156.442-3 SSP/PR e inscrito no CPF sob nº 574.828.109-00, e de outro lado o Sr. **DIOGO FELIPE ESCHER**, brasileiro, casado, Administrador de empresas, portador da carteira de identidade nº 9.092.176-2 SSP/PR, inscrito no CPF/MF sob o nº 048.614.289-20 e no CRA-PR nº 27.109, residente e domiciliado na Rua Carlos Barbosa, 2327, apto. 201, Toledo/PR, CEP 85.904-210 nas cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - O Administrador prestará serviços profissionais à contratante como responsável técnico, comprometendo-se a:

- ✓ Remeter ao Conselho Regional de Administração cópia de todas alterações contratuais ou atos constitutivos da instituição.
- ✓ Empenhar-se para renovação anual do alvará da instituição. Observando o prazo fixado pelo Conselho Federal de Administração.
- ✓ Elaborar relatório circunstanciado de suas atividades, no prazo de 30 (trinta) dias, quando solicitado pelo Conselho Regional de Administração.
- ✓ Comunicar ao Conselho Regional de Administração quaisquer violações ao Código de Ética do Administrador que venham porventura ser praticados pela instituição.
- ✓ Assinar todos os documentos produzidos em consequência do que supervisiona ou elabora.
- ✓ Zelar pela correta aplicação científica da atividade.
- ✓ Informar imediatamente ao Conselho Regional de Administração a eventual rescisão contratual com a instituição.

CLÁUSULA SEGUNDA - A prestação dos serviços mencionados na cláusula primeira deverá ser efetuada na cidade de Medianeira - PR, em horários flexíveis, de acordo com a disponibilidade das partes, ficando convencionado que em relação a qualquer trabalho prestado fora desta cidade ficarão sob a responsabilidade do contratante as despesas de viagem cujos valores deverão ser recebidos antecipadamente pelo contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – A contratante, em retribuição pelos serviços contratados pagará ao contratado honorários mensais e fixos, no valor de **R$ 170,00 (cento e setenta reais)**, que serão pagos até o décimo dia do mês subsequente ao vencido.

CLÁUSULA QUARTA - O presente contrato, cuja vigência iniciou em 01/07/2013 por prazo indeterminado, podendo ser rescindido por qualquer das partes, com aviso prévio de trinta dias sem direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA QUINTA - Fica convencionado entre as partes que este instrumento não caracteriza qualquer vínculo empregatício, previsto na Lei específica.

CLÁUSULA SEXTA - Renunciando a outro qualquer as partes elegem o foro desta cidade, Toledo – PR, para questões oriundas do presente instrumento original.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em duas vias de igual teor e forma.

Toledo/PR, 07 de Outubro de 2021

CONTRATANTE:
VANDERLEI TOMAS:57482810900
Assinado de forma digital por VANDERLEI TOMAS:57482810900
Dados: 2021.10.08 12:04:12 -03'00'

VANDERLEI TOMAS
COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA EIRELI

CONTRATADO:
DIOGO FELIPE ESCHER:04861428920
Assinado digitalmente por DIOGO FELIPE ESCHER:04861428920
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=VALID, OU=AR ONLINE SUL, OU=Presencial, OU=14685517000157, CN=DIOGO FELIPE ESCHER:04861428920
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2021-10-08 12:52:49
Foxit Reader Versão: 10.0.1

DIOGO FELIPE ESCHER
CRA/PR N.° 27.109

TESTEMUNHAS:

VIVIANE PATRICIA KOTHE
CPF: 059.398.939-29

RAFAELA F.F. SESSENTA
CPF: 054.190.799-92

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA
07.192.414/0001-09 **MATRIZ**		**28/01/2005**

NOME EMPRESARIAL
COSTA OESTE SERVICOS LTDA

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)	PORTE
TERCEIRIZE MAIS - SERVICOS	**DEMAIS**

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL
78.30-2-00 - Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
01.11-3-99 - Cultivo de outros cereais não especificados anteriormente
10.41-4-00 - Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho
14.12-6-03 - Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas
38.11-4-00 - Coleta de resíduos não-perigosos
38.12-2-00 - Coleta de resíduos perigosos
38.21-1-00 - Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos
43.30-4-04 - Serviços de pintura de edifícios em geral
43.99-1-03 - Obras de alvenaria
46.23-1-06 - Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas
46.23-1-99 - Comércio atacadista de matérias-primas agrícolas não especificadas anteriormente
46.32-0-01 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados
46.61-3-00 - Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário; partes e peças
46.69-9-99 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças
49.30-2-02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional
52.12-5-00 - Carga e descarga
56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
71.12-0-00 - Serviços de engenharia
77.39-0-99 - Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador
81.11-7-00 - Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA
206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO	NÚMERO	COMPLEMENTO
R NOSSA SENHORA DO ROCIO	**1901**	********

CEP	BAIRRO/DISTRITO	MUNICÍPIO	UF
85.900-180	**CENTRO**	**TOLEDO**	**PR**

ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE
	(45) 3055-3644

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****

SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVA	**28/01/2005**

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL
********	********

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **04/06/2024** às **10:52:11** (data e hora de Brasília). Página: **1/2**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA
07.192.414/0001-09 **MATRIZ**		**28/01/2005**

NOME EMPRESARIAL
COSTA OESTE SERVICOS LTDA

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
81.21-4-00 - Limpeza em prédios e em domicílios
81.29-0-00 - Atividades de limpeza não especificadas anteriormente
81.30-3-00 - Atividades paisagísticas
82.19-9-99 - Preparação de documentos e serviços especializados de apoio administrativo não especificados anteriormente
95.11-8-00 - Reparação e manutenção de computadores e de equipamentos periféricos
96.01-7-01 - Lavanderias
97.00-5-00 - Serviços domésticos

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA
206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO	NÚMERO	COMPLEMENTO
R NOSSA SENHORA DO ROCIO	**1901**	********

CEP	BAIRRO/DISTRITO	MUNICÍPIO	UF
85.900-180	**CENTRO**	**TOLEDO**	**PR**

ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE
	(45) 3055-3644

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****

SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL
ATIVA	**28/01/2005**

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL
********	********

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **04/06/2024** às **10:52:11** (data e hora de Brasília). Página: **2/2**

ESTADO DO PARANÁ
Secretaria de Estado da Administração e da Previdência - SEAP
Departamento de Logística para Contratações Públicas -
Sistema GMS - GESTÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS

CADASTRO GERAL DE FORNECEDORES DO ESTADO

Certificado de Registro Cadastral - Completo

Certificado N.º	259791/2024
Emitido em	06/06/2024 Documento válido por 15 dias.
Fornecedor	07.192.414/0001-09 - COSTA OESTE SERVICOS LTDA
Endereço	Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901 - Centro
	CEP: 85900-180 Toledo-PR
Capital Social	R$ 5.000.000,00

Situação do Cadastro

REGULAR

Documentacões a Vencer

CNAE/Nat.	Documento	N.º	Emissão	Vencimento
206-2	Inscrição no Cadastro de Contribuinte do Estado	90479791-00	15/05/2024	14/06/2024
206-2	Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS	2024052005241294958579	20/05/2024	18/06/2024

Documentações Válidas

CNAE/Nat.	Documento	N.º	Emissão	Vencimento
4390-0/00	Registro do Responsavel Técnico no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA	25083/2024	01/03/2024	30/08/2024
5620-1/01	Declaração de utilização de Manual de Boas Práticas - alimentação	07192414000109561	09/12/2023	08/12/2024
206-2	Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ	07192414000109	03/01/2024	03/01/2025
206-2	Alvará de funcionamento (Inativado pela Resolução SEAP 3986/2023)	985380	29/11/2023	20/12/2024
206-2	Prova dos administradores em exercício	41210460061	27/12/2022	
206-2	Cadastro de Pessoa Física - CPF do proprietário	034.619.219-63		
206-2	Cédula de Identidade dos Diretores/Gerentes	68504996	02/05/2018	
206-2	Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis, Termo de Abertura e Encerramento	2023	31/12/2023	30/06/2025
206-2	Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União - CND	A14D.21BE.518C.6FB4	07/02/2024	05/08/2024
206-2	Certidão Negativa de Tributos Estaduais no Estado do Paraná	033094014-61	19/03/2024	17/07/2024

CADASTRO GERAL DE FORNECEDORES DO ESTADO

Certificado de Registro Cadastral - Completo

Certificado N.º 259791/2024 (Continuação)

Documentações Válidas

CNAE/Nat.	Documento	N.º	Emissão	Vencimento
4390-0/00	Registro do Responsavel Técnico no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA	25085/2024	01/03/2024	30/08/2024
5620-1/01	Alvará de Licença Sanitária	20240000224	19/02/2024	19/02/2025
7110-0/00	Registro do Responsavel Técnico no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA	9767/2024	23/01/2024	23/07/2024
7800-0/00	Certidão de Débitos e Consulta de Autos de Infração Trabalhista	72	06/05/2024	04/08/2024
8120-0/00	Certidão de Débitos e Consulta de Autos de Infração Trabalhista	SAWZKJ8GYX	06/05/2024	04/08/2024
206-2	Contrato Social	07192414000109	17/01/2024	
5600-0/00	Certidão de Débitos e Consulta de Autos de Infração Trabalhista	47	06/05/2024	04/08/2024
206-2	Certidão Negativa de Falência e Concordata	07192414000109 44	02/05/2024	02/08/2024
206-2	Declaração de não utilização de mão-de-obra infantil	2024	17/04/2024	17/04/2025
206-2	Certidão Negativa de Tributos Municipais	237062024	20/05/2024	19/07/2024
5620-1/01	Registro do responsável técnico no Conselho Regional de Nutricionista - CRN	2048	04/06/2024	10/06/2025
206-2	Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT	34066317	16/05/2024	12/11/2024
206-2	Cadastro de Pessoa Física - CPF dos Diretores/Gerentes	034.619.219-63		

Atividade(s) Econômica(s)

CNAE	Descrição da Atividade	Situação da Habilitação
7830-0/00	Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros	Sem Pendência
7739-0/99	Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador	Sem Pendência
9700-0/00	SERVIÇOS DOMÉSTICOS	Sem Pendência
4930-2/02	Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional	Sem Pendência
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	Sem Pendência
1412-6/03	Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas	Sem Pendência
0111-3/99	Cultivo de outros cereais não especificados anteriormente	Sem Pendência
8219-9/99	Preparação de documentos e serviços especializados de apoio administrativo não especificados anteriormente	Sem Pendência

CADASTRO GERAL DE FORNECEDORES DO ESTADO

Certificado de Registro Cadastral - Completo

Certificado N.º 259791/2024 (Continuação)

Atividade(s) Econômica(s)

CNAE	Descrição da Atividade	Situação da Habilitação
8129-0/00	Atividades de limpeza não especificadas anteriormente	Sem Pendência
4330-4/04	Serviços de pintura de edifícios em geral	Sem Pendência
8111-7/00	Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais	Sem Pendência
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	Sem Pendência
9511-8/00	Reparação e manutenção de computadores e de equipamentos periféricos	Sem Pendência
4399-1/03	Obras de alvenaria	Sem Pendência
5212-5/00	Carga e descarga	Sem Pendência
7112-0/00	Serviços de engenharia	Sem Pendência

Linhas(s) de Fornecimento

Código	Descrição
7910	Utensílios para limpeza e conservação
7911	Equipamentos de limpeza

Vínculos de Sócios

Sócio	Consta como Fornecedor	Empresas em que consta como sócio	Empresas em que consta como dirigente
41.741.297/0001-23-IRDB HOLDING SERVIÇOS LTDA.	-	07.192.414/0001-09-COSTA OESTE SERVICOS LTD	-

Vínculos de Dirigentes

Dirigente	Consta como Fornecedor	Empresas em que consta como sócio	Empresas em que consta como dirigente
034.619.219-63-RAFAEL BOGO	-	08.058.662/0001-24-GRABIN TRABALHO TEMPORARIO E SERVICOS LTD	07.192.414/0001-09-COSTA OESTE SERVICOS LTDA(Administrador)

Obs.: - A veracidade das informações poderá ser verificada no
www.comprasparana.pr.gov.br opção: Cadastro de Licitantes do Estado
- Certificado emitido gratuitamente.

RECEITA ESTADUAL DO PARANÁ

PARANÁ GOVERNO DO ESTADO SECRETARIA DA FAZENDA

Comprovante de Inscrição Cadastral - CICAD

Inscrição no CAD/ICMS	Inscrição CNPJ	Início das Atividades
90479791-00	07.192.414/0001-09	05/2009

Empresa / Estabelecimento

Nome Empresarial	**COSTA OESTE SERVICOS LTDA**
Título do Estabelecimento	**TERCEIRIZE MAIS - SERVICOS**
Endereço do Estabelecimento	**RUA NOSSA SENHORA DO ROCIO, 1901 - CENTRO - CEP 85900-180 FONE: (45) 3055-3644**
Município de Instalação	**TOLEDO - PR, DESDE 11/2017**
	(Estabelecimento Matriz)

Qualificação

Situação Atual	**ATIVO - REGIME NORMAL / NORMAL - DIA 12 DO MES+1, DESDE 06/2018**
Natureza Jurídica	**206-2 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LTDA**
Atividade Econômica Principal do Estabelecimento	**9511-8/00 - REPARACAO E MANUTENCAO DE COMPUTADORES E DE EQUIPAMENTOS PERIFERICOS**
Atividade(s) Econômica(s) Secundária(s) do Estabelecimento	**1041-4/00 - FABRICACAO DE OLEOS VEGETAIS EM BRUTO, EXCETO OLEO DE MILHO** **1412-6/03 - FACCAO DE PECAS DO VESTUARIO, EXCETO ROUPAS INTIMAS** **4623-1/06 - COMERCIO ATACADISTA DE SEMENTES, FLORES, PLANTAS E GRAMAS** **4623-1/99 - COMERCIO ATACADISTA DE MATERIAS-PRIMAS AGRICOLAS NAO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE** **4632-0/01 - COMERCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS** **4661-3/00 - COMERCIO ATACADISTA DE MAQUINAS, APARELHOS E EQUIPAMENTOS PARA USO AGROPECUARIO; PARTES E PECAS** **4669-9/99 - COMERCIO ATACADISTA DE OUTRAS MAQUINAS E EQUIPAMENTOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE; PARTES E PECAS** **4930-2/02 - TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS, INTERMUNICIPAL, INTERESTADUAL E INTERNACIONAL** **5620-1/01 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS** **5620-1/02 - SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES - BUFE** **4399-1/03 - OBRAS DE ALVENARIA** **0111-3/99 - CULTIVO DE OUTROS CEREAIS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE**

Quadro Societário

Tipo	Inscrição	Nome Completo / Nome Empresarial	Qualificação
CPF	**034.619.219-63**	**RAFAEL BOGO**	**ADMINISTRADOR**
CNPJ	**41.741.297/0001-23**	**IRDB HOLDING SERVICOS LTDA**	**SÓCIO**

Este CICAD tem validade até 14/06/2024.

Os dados cadastrais deste estabelecimento poderão ser confirmados via Internet www.fazenda.pr.gov.br

Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

CAD/ICMS Nº 90479791-00

Emitido Eletronicamente via Internet
15/05/2024 11:45:59

Dados transmitidos de forma segura
Tecnologia CELEPAR

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: COSTA OESTE SERVICOS LTDA
CNPJ: 07.192.414/0001-09

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 10:46:08 do dia 16/05/2024 <hora e data de Brasília>.
Válida até 12/11/2024.
Código de controle da certidão: **B8FB.D02F.ED34.CE9B**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual

Nº 033527008-86

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: **07.192.414/0001-09**
Nome: **COSTA OESTE SERVICOS LTDA**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 13/09/2024 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet
www.fazenda.pr.gov.br

Emitido via Internet Pública (16/05/2024 10:23:33)

MUNICÍPIO DE TOLEDO

ESTADO DO PARANÁ

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS MUNICIPAIS (MOBILIÁRIOS E IMOBILIÁRIOS) 23706/2024

IMPORTANTE:	FICA RESSALVADO O DIREITO DA FAZENDA MUNICIPAL COBRAR DÉBITOS CONSTATADOS POSTERIORMENTE MESMO REFERENTE AO PERÍODO COMPREENDIDO NESTA CERTIDÃO.

Certificamos que até a presente data não existe débito tributário vencido relativo a empresa com a Localização descrita abaixo.

VALIDADE: 19/07/2024	**CÓD. AUTENTICAÇÃO: 5ZTJ4J2QE5J24X45EBT**

RAZÃO SOCIAL: COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA

INSCRIÇÃO EMPRESA	CNPJ/CPF	INSCRIÇÃO ESTADUAL	ALVARÁ
985380	07.192.414/0001-09	90479791-00	985380

ENDEREÇO

RUA NOSSA SENHORA DO ROCIO, 1901, 1901 - S 115 Q 71 - Centro CEP: 85900180 Toledo - PR

ATIVIDADES

Coleta de resíduos não-perigosos, Serviços domésticos, Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas, Coleta de resíduos perigosos, Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos, Serviços de pintura de edifícios em geral, Obras de alvenaria, Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas, Comércio atacadista de matérias-primas agrícolas não especificadas anteriormente, Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário; partes e peças, Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças, Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional, Carga e descarga, Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê, Serviços de engenharia, Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador, Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros, Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais, Limpeza em prédios e em domicílios, Atividades de limpeza não especificadas anteriormente, Atividades paisagísticas, Preparação de documentos e serviços especializados de apoio administrativo não especificados anteriormente, Reparação e manutenção de computadores e de equipamentos periféricos, Lavanderias, Cultivo de outros cereais não especificados anteriormente, Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho

Observações:

Certidão emitida gratuitamente pela internet em 20/05/2024.

Qualquer rasura invalidará este documento.

Conferir autenticidade em www.toledo.pr.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, FINANÇAS E ORÇAMENTO
DEPARTAMENTO DE CONTROLE FINANCEIRO

CERTIDÃO NEGATIVA
DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS E DÍVIDA ATIVA MUNICIPAL

Certidão nº: 11.346.362
CNPJ: 07.192.414/0001-09
Nome: COSTA OESTE SERVIÇOS

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Municipal inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria Municipal de Finanças e créditos tributários e não tributários inscritos em dívida ativa junto à Procuradoria Geral do Município (PGM).

Esta certidão compreende os Tributos Mobiliários (Imposto sobre serviço - ISS), Tributos Imobiliários (Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU), Imposto sobre a Transmissão de Bens Imóveis Intervivos- ITBI e Contribuição de Melhoria), Taxas de Serviços e pelo Poder de Polícia e outros débitos municipais inscritos em dívida ativa.

A certidão expedida em nome de pessoa jurídica abrange todos os estabelecimentos (matriz e filiais) cadastrados no Município de Curitiba.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no endereço https://cnd-cidadao.curitiba.pr.gov.br/Certidao/ValidarCertidao.

Certidão emitida com base no Decreto 619/2021 de 24/03/2021.
Emitida às 09:17 do dia 06/06/2024.
Código de autenticidade da certidão: C8C79973F5FC48238A4CAFB27C735FE7F0
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Válida até 04/09/2024 – Fornecimento Gratuito

Você também pode validar a autenticidade
da certidão utilizando um leitor de QRCode.

MUNICÍPIO DE TOLEDO
ESTADO DO PARANÁ
76.205.806/0001-88
RUA RAIMUNDO LEONARDI, 1586 - CENTRO - TOLEDO - PR

ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO nº 985380

O Município de Toledo, conforme protocolo nº 58229/2023 de 29/11/2023 concede alvará de licença para localização a:

Nome
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
CNPJ/CPF: 07.192.414/0001-09

Localização
RUA NOSSA SENHORA DO ROCIO, 1901, 1901 - S 115 Q 71 - Centro CEP: 85900180 Toledo - PR
Área utilizada: 145,25

Atividades

3811-4/00 - Coleta de resíduos não-perigosos.

9700-5/00 - Serviços domésticos.

1412-6/03 - Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas.

3812-2/00 - Coleta de resíduos perigosos.

3821-1/00 - Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos.

4330-4/04 - Serviços de pintura de edifícios em geral.

4399-1/03 - Obras de alvenaria.

4623-1/06 - Comércio atacadista de sementes, flores, plantas e gramas.

4623-1/99 - Comércio atacadista de matérias-primas agrícolas não especificadas anteriormente.

4632-0/01 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados.

4661-3/00 - Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário; partes e peças.

4669-9/99 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças.

4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional.

5212-5/00 - Carga e descarga.

5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.

5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê.

7112-0/00 - Serviços de engenharia.

7739-0/99 - Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador.

7830-2/00 - Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros.

8111-7/00 - Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais.

8121-4/00 - Limpeza em prédios e em domicílios.

8129-0/00 - Atividades de limpeza não especificadas anteriormente.

8130-3/00 - Atividades paisagísticas.

8219-9/99 - Preparação de documentos e serviços especializados de apoio administrativo não especificados anteriormente.

9511-8/00 - Reparação e manutenção de computadores e de equipamentos periféricos.

9601-7/01 - Lavanderias.

0111-3/99 - Cultivo de outros cereais não especificados anteriormente.

1041-4/00 - Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho.

Horário de funcionamento: Comercial
Segunda à Sábado das 08:00 às 22:00

Emitido em	**Válido até**
29/11/2023	20/12/2024

Vistorias

Data	Natureza	Laudo	Validade

19/11/2023	LAUDO DE VISTORIA DO BOMBEIRO	825262-30	19/11/2024
22/02/2023	LAUDO DA VIGILANCIA SANITARIA	20230000175	22/02/2024
24/08/2020	LICENÇA AMBIENTAL	145677	13/07/2024

Observações

1 - O presente alvará só tem efeito para o período e para as atividades acima especificadas, ficando sujeito a renovação anual.As demias atividades não estão licenciadas pelo Munícipio, ainda que constem no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica.

2 - Será exigida renovação da licença sempre que ocorrer mudanças de ramo de atividade, modificações nas características do estabelecimento ou transferência de local.

3 - Nos casos de alterações tais como: mudanças de endereço, razão social, ramo de atividade,cessação das atividades, etc., o contribuinte ou responsável deverá comunicar o fato à Administração Tributária dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias.

IMPORTANTE

- Evite multas, auditorias, fiscalização especial e outros aborrecimentos mantEndo em dia sua situação perante o fisco. Futuramente, voce precisará de Certidões para fins de aposentadoria, auxílios, pensão, etc. Zele pelo seu futuro.

Alvará emitido pela internet em 29/11/2023.
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.
Conferir autenticidade em www.toledo.pr.gov.br
Código de autenticação 5ZTJ4BRQX5X4XZ4RQ2

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA DE SAÚDE

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

LICENÇA SANITÁRIA Nº 20240000224

VENCIMENTO: 19 / 02 / 2025

Razão Social: COSTA OESTE SERVICOS LTDA
Nome Fantasia: TERCEIRIZE MAIS - SERVICOS
CNPJ: 07.192.414/0001-09
Endereço: R Nossa Senhora Do Rocio, 1901 - Centro - Toledo/PR - 85900-180

ATIVIDADES LICENCIADAS:

3811-4/00 - Coleta de resíduos não-perigosos
3812-2/00 - Coleta de resíduos perigosos
4632-0/01 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados
1041-4/00 - Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
9601-7/01 - Lavanderias
5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
3821-1/00 - Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos

OBSERVAÇÃO: AS DEMAIS ATIVIDADES INSCRITAS NO CARTÃO CNPJ NÃO SÃO DE INTERESSE SANITÁRIO

LOCAL E DATA: Toledo, 19 de Fevereiro de 2024

Gabriela Almeida Kucharski Ravache
Gestor da Vigilância Sanitária

Código de Autenticidade: 035FA10F9083ECA7D820B1E43261B5A9
Endereço para Validação: https://www.sievisa.sesa.pr.gov.br/sievisa/validarLicenca

Concede a Presente Licença Sanitária, sendo que seu(s) Responsável(s), assume(m) cumprir a Legislação Vigente e observar as Boas Práticas referentes às atividades e/ou serviços prestados, respondendo civil e criminalmente pelo não cumprimento de tais exigências, ficando inclusive sujeito(s) ao cancelamento deste documento.

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 07.192.414/0001-09

Razão Social: COSTA OESTE SERVICOS DE LIMPEZA EIRELI

Endereço: R NOSSA SENHORA DO ROCIO 1901 / CENTRO / TOLEDO / PR / 85900-180

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:20/05/2024 a 18/06/2024

Certificação Número: 2024052005241294958579

Informação obtida em 24/05/2024 07:56:07

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

CARTORIO DISTRIBUIDOR DE TOLEDO
Rua Almirante Barroso, n° 3202 - Centro
TOLEDO/PR - 85905-010

T I T U L A R
OSMAR DOS SANTOS

Certidão Negativa

Osmar dos Santos, Oficial Designado do Ofício do Distribuidor, Contador, Partidor, Depositário e Avaliador Judicial da Comarca de Toledo, Estado do Paraná, na forma da lei. CERTIFICO, atendendo a pedido por escrito da parte interessada, que revendo os livros e arquivos de distribuição CÍVEL correspondente a Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial sob minha guarda neste cartório, verifiquei NÃO CONSTAR nenhum registro em andamento contra:

COSTA OESTE SERVICOS LTDA

CNPJ 07.192.414/0001-09, no período compreendido desde 09/06/1954, data de instalação deste cartório, até a presente data.

TOLEDO/PR, 31 de Maio de 2024, 14:33:41

Certificação

OSMAR DOS SANTOS
OSMAR DOS SANTOS:00629049904
Digitally signed by OSMAR DOS SANTOS:00629049904
Date: 2024.06.03 09:09:25 -03'00'

EMOLUMENTOS DESTA CERTIDÃO: R$ 67,30 + 2,43 por fls. adicional

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: COSTA OESTE SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 07.192.414/0001-09
Certidão nº: 34066317/2024
Expedição: 16/05/2024, às 10:22:45
Validade: 12/11/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **COSTA OESTE SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **07.192.414/0001-09**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.
Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.° 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022.
Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.
A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).
Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE
Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – Sped Versão: 10.1.1

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE	CNPJ	
41210460061	07.192.414/0001-09	

NOME EMPRESARIAL
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO
Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)	01/01/2022 a 31/12/2022
NATUREZA DO LIVRO	**NÚMERO DO LIVRO**
Livro Diario	18

IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH)
B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTES CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
CONTADOR	03643164971	RONALDO CESAR DA SILVA:03643164971	764355190598751393 7	05/08/2022 a 05/08/2023	Não
DIRETOR	03461921963	RAFAEL BOGO:03461921963	781576926468095021 0	28/03/2022 a 28/03/2023	Sim

NÚMERO DO RECIBO:

B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.
F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 08/03/2023 às 14:36:48

5C.02.78.59.33.CD.A5.86
4E.BD.CA.04.FE.F0.C1.7F

Considera-se autenticado o livro contábil a que se refere este recibo, dispensando-se a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994. Este recibo comprova a autenticação.

BASE LEGAL: Decreto nº 1.800/1996, com a alteração do Decreto nº 8.683/2016, e arts. 39, 39-A, 39-B da Lei nº 8.934/1994 com a alteração da Lei Complementar nº 1247/2014.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.
Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

SITUAÇÃO DO ARQUIVO DA ESCRITURAÇÃO

Nome Empresarial:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA				
CNPJ:	07.192.414/0001-09	Nire:	41210460061	Scp:	
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022				
Forma de Escrituração Contábil:	Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)				
Natureza do Livro:	Livro Diario				
Identificação do arquivo(hash):	B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-				

Consulta Realizada em: 08/03/2023 11:40:56

Resultado da Verificação

A escrituração visualizada é a mesma que se encontra na base de dados do SPED.

Situação Atual

Escrituração com NIRE AUTENTICADA

A escrituração encontra-se na base de dados do Sped e considera-se autenticada nos termos do Decreto nº 1.800/1996, com a alteração dada pelo Decreto nº 8.683/2016. O recibo de entrega constitui a comprovação da autenticação, nos termos do art. 39-B da Lei nº 8.934/1994, sendo dispensada qualquer outra autenticação (art.39-A da Lei nº 8.934/1994).

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
NIRE	41210460061
CNPJ	07.192.414/0001-09
Número de Ordem	18
Natureza do Livro	Livro Diario
Município	TOLEDO
Data do arquivamento dos atos constitutivos	28/01/2005
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2022
Quantidade total de linhas do arquivo digital	524235

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Natureza do Livro	Livro Diario
Número de ordem	18
Quantidade total de linhas do arquivo digital	524235
Data de inicio	01/01/2022
Data de término	31/12/2022

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R$ 85.418.519,20	R$ 100.086.830,69
ATIVO CIRCULANTE		R$ 71.763.490,22	R$ 83.936.106,11
DISPONIBILIDADES		R$ 33.060.889,37	R$ 34.992.382,76
CAIXA GERAL		R$ 20.306,20	R$ 0,00
Caixa Matriz		R$ 20.306,20	R$ 0,00
DEPÓSITOS BANCÁRIOS À VISTA		R$ 69.772,00	R$ 835.433,40
Bancos Conta Movimento - No País		R$ 69.772,00	R$ 835.433,40
OUTRAS DISPONIBILIDADES		R$ 32.970.811,17	R$ 34.156.949,36
Outras Disponibilidades		R$ 32.970.811,17	R$ 34.156.949,36
CRÉDITOS		R$ 37.530.228,45	R$ 48.009.814,23
ADIANTAMENTOS		R$ 6.620.938,97	R$ 2.816.495,08
Adiantamentos a Fornecedores - no País - Circulante		R$ 665.406,45	R$ 992.798,57
Adiantamentos a Terceiros - Circulante		R$ 3.236.615,00	R$ 0,00
Outros Adiantamentos - Circulante		R$ 2.718.917,52	R$ 1.823.696,51
DUPLICATAS A RECEBER		R$ 22.693.962,48	R$ 37.975.358,32
Duplicatas a Receber - Operações com Partes Não Relacionadas - no País		R$ 22.693.962,48	R$ 37.975.358,32
TRIBUTOS A COMPENSAR		R$ 3.797.924,91	R$ 2.438.213,01
Outros Tributos a Compensar		R$ 3.797.924,91	R$ 2.438.213,01
OUTROS CRÉDITOS - CIRCULANTE		R$ 4.417.402,09	R$ 4.779.747,82
Dividendos a Receber - Circulante - No País		R$ 2.712.958,59	R$ 3.133.526,90
Demais Créditos a Receber - Circulante		R$ 1.704.443,50	R$ 1.646.220,92
ESTOQUES		R$ 1.172.372,40	R$ 933.909,12
ESTOQUES DE PRODUTOS		R$ 1.172.372,40	R$ 933.909,12
Outros Materiais		R$ 1.172.372,40	R$ 933.909,12
ATIVO NÃO CIRCULANTE		R$ 13.655.028,98	R$ 16.150.724,58
REALIZÁVEL A LONGO PRAZO		R$ 2.799.839,24	R$ 5.700.937,29
CRÉDITOS E VALORES - LONGO PRAZO		R$ 166.982,49	R$ 19.165,54
Contraprestação Contingente Ativa - Combinação de Negócios - Longo Prazo		R$ 166.982,49	R$ 19.165,54
OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO		R$ 2.632.856,75	R$ 5.681.771,75
Outros Créditos - Longo Prazo		R$ 2.632.856,75	R$ 5.681.771,75
INVESTIMENTOS		R$ 3.113.393,44	R$ 3.866.546,92

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
OUTROS INVESTIMENTOS PERMANENTES		R$ 3.113.393,44	R$ 3.866.546,92
Outros Investimentos Permanentes		R$ 3.113.393,44	R$ 3.866.546,92
IMOBILIZADO		R$ 7.741.796,30	R$ 6.583.240,37
IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO		R$ 7.741.796,30	R$ 6.583.240,37
Outras Imobilizações em Andamento		R$ 602.646,53	R$ 463.856,87
Máquinas, Equipamentos e Instalações Industriais		R$ 3.229.007,86	R$ 3.912.487,66
Móveis, Utensílios e Instalações Comerciais		R$ 460.534,33	R$ 682.445,61
Veículos		R$ 9.444.045,14	R$ 9.368.705,14
(-) (-) Depreciação Acumulada - Imobilizado		R$ (5.994.437,56)	R$ (7.844.254,91)
INTANGÍVEL		R$ 0,00	R$ 0,00
ATIVOS INTANGÍVEIS		R$ 0,00	R$ 0,00
Software ou Programas de Computador		R$ 277.253,69	R$ 277.253,69
(-) (-) Amortização Acumulada - Intangível		R$ (277.253,69)	R$ (277.253,69)
PASSIVO		R$ 85.418.519,20	R$ 100.086.830,69
PASSIVO CIRCULANTE		R$ 33.947.909,52	R$ 37.846.184,22
OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE		R$ 33.947.909,52	R$ 37.846.184,22
BENEFÍCIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE		R$ 5.749.071,11	R$ 9.123.375,17
Salários e Remunerações a Pagar		R$ 3.735.645,43	R$ 6.851.154,87
INSS a Recolher		R$ 1.014.536,52	R$ 671.564,50
FGTS a Recolher		R$ 890.639,80	R$ 1.385.748,23
Demais Encargos a Recolher		R$ 42.370,18	R$ 121.534,50
Benefícios Rescisórios		R$ 65.879,18	R$ 93.373,07
FORNECEDORES - CIRCULANTE		R$ 4.347.578,72	R$ 5.276.348,24
Fornecedores - Operações com Partes Não Relacionadas - No País - Circulante		R$ 4.347.578,72	R$ 5.276.348,24
EMPRÉSTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE		R$ 6.900.752,74	R$ 4.789.166,56
Empréstimos ou Financiamentos - no País - Circulante		R$ 6.900.752,74	R$ 4.789.166,56
OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE		R$ 1.275.195,09	R$ 3.097.627,12
IRRF a Recolher - Circulante		R$ 4.718,30	R$ 278.276,99
ICMS a Recolher - Circulante		R$ 12.553,77	R$ 9.929,74
PIS a Recolher - Circulante		R$ 220.687,54	R$ 486.643,95

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
COFINS a Recolher - Circulante		R$ 1.021.435,91	R$ 2.248.144,49
CSLL a Recolher - Circulante		R$ 15.768,97	R$ 71.579,95
Outros Tributos a Recolher - Circulante		R$ 30,60	R$ 3.052,00
PROVISÕES - CIRCULANTE		R$ 15.046.474,10	R$ 15.400.856,98
Férias a Pagar		R$ 7.738.112,45	R$ 10.534.398,59
Provisões de Natureza Trabalhista - Circulante		R$ 2.603.142,49	R$ 3.755.410,54
Outras Provisões		R$ 4.705.219,16	R$ 1.111.047,85
OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE		R$ 628.837,76	R$ 158.810,15
Contraprestação Contingente Passiva - Combinação de Negócios - Circulante		R$ 34.075,57	R$ 44.427,24
Outras Obrigações - Circulante		R$ 594.762,19	R$ 114.382,91
PASSIVO NÃO-CIRCULANTE		R$ 7.813.740,75	R$ 11.291.230,71
OBRIGAÇÕES A LONGO PRAZO		R$ 7.813.740,75	R$ 11.291.230,71
EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS - LONGO PRAZO		R$ 5.616.581,70	R$ 3.989.451,43
Empréstimos ou Financiamentos - no País - Longo Prazo		R$ 5.616.581,70	R$ 4.080.388,57
(-) (-)Juros a Apropriar Decorrentes de Ajuste a Valor Presente (AVP) - Empréstimos e Financiamentos - Longo Prazo		R$ (0,00)	R$ (90.937,14)
PROVISÕES - LONGO PRAZO		R$ 0,00	R$ 5.833.001,21
Provisões de Natureza Trabalhista - Longo Prazo		R$ 0,00	R$ 5.833.001,21
OUTRAS OBRIGAÇÕES - LONGO PRAZO		R$ 2.197.159,05	R$ 1.468.778,07
Outras Obrigações - Longo Prazo		R$ 2.197.159,05	R$ 1.468.778,07
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R$ 43.656.868,93	R$ 50.949.415,76
CAPITAL SOCIAL		R$ 1.800.000,00	R$ 5.000.000,00
CAPITAL REALIZADO - DE RESIDENTE NO PAÍS		R$ 1.800.000,00	R$ 5.000.000,00
Capital Subscrito de Domiciliados e Residentes no País		R$ 1.800.000,00	R$ 5.000.000,00
OUTRAS CONTAS DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R$ 41.856.868,93	R$ 45.949.415,76
OUTRAS CONTAS DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R$ 41.856.868,93	R$ 45.949.415,76
Lucros Acumulados e/ou Saldo à Disposição da Assembléia		R$ 41.856.868,93	R$ 50.043.162,81
(-) Ajustes de Exercícios Anteriores		R$ (0,00)	R$ (493.747,05)
(-) Contas do Patrimônio Líquido Não Classificadas		R$ (0,00)	R$ (3.600.000,00)

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO		R$ 2.461.920,00	R$ 11.386.293,88
RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO ANTES DO IRPJ E DA CSLL - ATIVIDADE GERAL		R$ 3.207.072,99	R$ 12.262.994,07
RESULTADO OPERACIONAL		R$ 3.207.072,99	R$ 12.309.794,12
RECEITA LIQUIDA		R$ 146.401.117,25	R$ 230.565.744,72
RECEITA BRUTA		R$ 168.374.422,54	R$ 262.726.850,03
Receita da Prestação de Serviços no Mercado Interno		R$ 168.374.422,54	R$ 262.726.850,03
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R$ (21.973.305,29)	R$ (32.161.105,31)
(-) (-) Vendas Canceladas e Devoluções de Vendas		R$ (682.580,22)	R$ (353.973,94)
(-) (-) COFINS Sobre Receita Bruta		R$ (12.601.135,57)	R$ (18.726.187,62)
(-) (-) PIS/PASEP Sobre Receita Bruta		R$ (2.735.561,28)	R$ (4.065.554,13)
(-) (-) ISS		R$ (5.954.028,22)	R$ (9.015.389,62)
(-) CUSTO DOS BENS E SERVIÇOS		R$ (139.581.200,81)	R$ (213.604.221,17)
(-) CUSTO DOS BENS E SERVIÇOS VENDIDOS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (139.581.200,81)	R$ (213.604.221,17)
(-) (-) Custo dos Serviços Prestados		R$ (139.581.200,81)	R$ (213.604.221,17)
OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS		R$ 6.253.408,30	R$ 8.086.635,02
OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ 6.253.408,30	R$ 8.086.635,02
Outras Receitas Financeiras		R$ 2.472.212,33	R$ 3.129.595,70
Outras Receitas Operacionais		R$ 3.781.195,97	R$ 4.957.039,32
(-) DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (6.528.225,01)	R$ (6.761.114,28)
(-) DESPESAS OPERACIONAIS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (6.528.225,01)	R$ (6.761.114,28)
(-) Remuneração a Dirigentes e a Conselho de Administração		R$ (30.038,50)	R$ 0,00
(-) (-) Ordenados, Salários, Gratificações e Outras Remunerações a Empregados		R$ (1.787.641,87)	R$ (2.626.822,59)
(-) (-) Outros Serviços Prestados por Pessoa Física ou Jurídica		R$ (2.628.598,12)	R$ (1.298.050,19)
(-) (-) Encargos Sociais - Previdência Social		R$ (498.041,96)	R$ (743.244,17)
(-) (-) Encargos Sociais - FGTS		R$ (240.468,48)	R$ (250.213,13)
(-) (-) Demais Impostos, Taxas e Contribuições, exceto IR e CSLL		R$ (387.658,73)	R$ (510.211,62)
(-) Aluguéis		R$ (350,00)	R$ 0,00
(-) (-) Despesas com Veículos e de Conservação de Bens e Instalações		R$ (75.005,18)	R$ (151.499,96)
(-) (-) Propaganda, Publicidade e Patrocínio		R$ (41.926,67)	R$ (28.277,71)
(-) (-) Multas		R$ (25.364,05)	R$ (27.990,60)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
(-) (-) Provisões para Férias		R$ (232.743,11)	R$ (312.340,43)
(-) (-) Provisões para 13º Salário de Empregados		R$ (131.588,78)	R$ (192.778,94)
(-) (-) Assistência Médica, Odontológica e Farmacêutica a Empregados		R$ (42.173,57)	R$ (61.887,88)
(-) (-) Bens de Pequeno Valor Unitário ou de Vida Útil de até um Ano Deduzidos como Despesa		R$ (44.395,03)	R$ (72.941,28)
(-) (-) Despesas com Energia Elétrica		R$ 0,00	R$ (3.350,07)
(-) (-) Despesas com Água e Esgoto		R$ (3.101,10)	R$ (1.167,87)
(-) (-) Despesas com Correios e Malotes		R$ (26.883,91)	R$ (20.416,95)
(-) (-) Despesas com Seguros		R$ (332.245,95)	R$ (459.920,89)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (3.322.328,19)	R$ (5.890.796,05)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (3.322.328,19)	R$ (5.890.796,05)
(-) (-) Outras Despesas Financeiras		R$ (2.745.381,96)	R$ (4.884.223,09)
(-) (-) Outras Despesas Operacionais		R$ (576.946,23)	R$ (1.006.572,96)
(-) OUTRAS RECEITAS, OUTRAS DESPESAS E RESULTADO DE OPERAÇÕES DESCONTINUADAS		R$ (15.698,55)	R$ (86.454,12)
(-) OUTRAS RECEITAS, OUTRAS DESPESAS E RESULTADO DE OPERAÇÕES DESCONTINUADAS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (15.698,55)	R$ (86.454,12)
(-) (-) Valor Contábil dos Bens e Direitos do Ativo Não Circulante Investimentos, Intangível e Imobilizado Alienados		R$ (15.698,55)	R$ (86.454,12)
(-) PARTICIPAÇÕES		R$ 0,00	R$ (46.800,05)
(-) PARTICIPAÇÕES NOS LUCROS		R$ (0,00)	R$ (46.800,05)
(-) OUTRAS PARTICIPAÇÕES		R$ 0,00	R$ (46.800,05)
(-) (-) Outras Participações		R$ 0,00	R$ (46.800,05)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (745.152,99)	R$ (876.700,19)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (745.152,99)	R$ (876.700,19)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (745.152,99)	R$ (876.700,19)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (745.152,99)	R$ (876.700,19)
(-) (-) Provisão para Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (Atividade Geral)		R$ (203.599,32)	R$ (238.420,64)
(-) (-) Provisão para Imposto de Renda - Pessoa Jurídica (Atividade Geral e Rural)		R$ (541.553,67)	R$ (638.279,55)

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

DEMONSTRATIVOS DO FLUXO DE CAIXA

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

COSTA OESTE SERVIÇOS

Costa Oeste Serviços Ltda
CNPJ: 07.192.414/0001-09

Demonstrações dos fluxos de caixa

	2022	2021
Fluxo de caixa das atividades operacionais		
Lucro Líquido do Exercício	**11.386.294**	2.461.920
Ajustado por:		
Depreciação e Amortização	**1.849.817**	1.879.975
Provisão para Contingências		77.597
Lucro Líquido do Exercício Ajustado	**13.236.111**	4.419.492
Variações de ativos e passivos operacionais		
Contas a Receber de Clientes	**(15.281.396)**	1.506.980
Estoques	**238.463**	(787.672)
Impostos a Recuperar	**1.359.712**	1.792.192
Adiantamentos	**920.245**	(1.328.574)
Créditos em Contigenciamento	**(420.568)**	1.445.349
Valores Caucionados	**147.817**	-
Fornecedores	**952.308**	2.094.413
Obrigações Sociais	**9.563.646**	928.831
Obrigações Fiscais	**1.830.261**	310.652
Reclamatórias Trabalhistas	**(728.381)**	77.597
Outras Obrigações	**(140.555)**	51.081
Fluxo de caixa (aplicado nas) gerado pelas atividades operacionais	**(1.558.447)**	6.090.849
Fluxo de caixa das atividades de investimento		
Aquisições de imobilizado e intangível	**(691.261)**	(2.306.649)
Resgate de aplicações financeiras	**5.300.660**	1.365.209
Aquisição/Baixa de Investimentos	**(753.153)**	861.896
Fluxo de caixa (aplicado nas) gerado pelas atividades de investimentos	**3.856.245**	(79.544)
Fluxos de caixa das atividades de financiamentos		
Captações (pagamentos) de empréstimos e financiamentos	**(4.595.263)**	(2.213.151)
Distribuição de Lucros	**(3.600.000)**	(7.007)
Fluxo de caixa (aplicado nas) gerado pelas atividades de financiamento	**(8.195.263)**	(2.220.158)
Aumento de caixa e equivalentes de caixa	**7.338.646**	8.210.639
Caixa e equivalentes de caixa no início do exercício	**9.552.428**	1.341.789
Caixa e equivalentes de caixa no final do exercício	**16.891.074**	9.552.428
Aumento de caixa e equivalentes de caixa	**7.338.646**	8.210.639

Rafael Bogo
Administrador
CPF: 034.619.219-63

Ronaldo Cesar da Silva
Contador CRC-PR 054060/O-0
CPF: 036.431.649-71

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 10.1.1 do Visualizador

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA				
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNP	07.192.414/0001-09	Número de Ordem do Livro:	18
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022				

Histórico	Código de Aglutinação das Contas de Patrimônio Líquido					Total (R$)
	Capital Subscrito de Domiciliados e Residentes no País (R$)	Lucros Acumulados (R$)	Lucros Distribuidos (R$)	Resultado do Exercicio (R$)	Ajustes de Exercícios Anteriores (R$)	
Saldo Inicial em 01.01.2022	1.800.000,00	41.856.868,93	0,00	0,00	0,00	43.656.868,93
Integralização de Capital Social	3.200.000,00					3.200.000,00
Integralização de Capital Social		(-)3.200.000,00				(-)3.200.000,00
Distribuição de Lucros			(-)3.600.000,00			(-)3.600.000,00
Resultado Líquido do Periodo				11.386.293,88		11.386.293,88
Ajustes de Exercícios Anteriores					(-)493.747,05	(-)493.747,05
Saldo Final em 31.12.2022	5.000.000,00	38.656.868,93	(-)3.600.000,00	11.386.293,88	(-)493.747,05	50.949.415,76
Notas						

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://validar.iti.gov.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://validar.iti.gov.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

NOTAS EXPLICATIVAS DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS			
Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

Costa Oeste Serviços Ltda
Notas Explicativas às Demonstrações Contábeis.
Exercícios findos em 31 de dezembro de 2022 e de 2021

1. Contexto Operacional

A Costa Oeste Serviços Ltda ("Empresa") foi constituída em 27 de janeiro de 2005 como uma empresa limitada com sede na cidade de Toledo, estado do Paraná, tendo como objetivo social serviços de alimentação e fornecimento de lanches; serviços de carga e descarga, transporte, telefonista, recepcionista, portaria, manutenções prediais; serviços de coleta de lixo domiciliar e hospitalar; serviços de limpeza e conservação em geral e serviços de manutenção de áreas verdes e afins.

2. Base de elaboração

As demonstrações financeiras da Empresa referente ao exercício findo em 31 de dezembro de 2022 foram elaboradas e estão sendo apresentadas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil, que compreendem os pronunciamentos contábeis, orientações e interpretações emitidos pelo Comitê de Pronunciamentos Contábeis ("CPC") e aprovados pelo Conselho Federal de Contabilidade ("CFC"), que estão em conformidade com as Normas Internacionais de Relatório Financeiro ("IFRS") emitidas pela *International Accounting Standard Board* ("IASB").

As demonstrações financeiras foram elaboradas com base no custo histórico, exceto pelos instrumentos financeiros mensurados a valor justo. O custo histórico geralmente é baseado no valor justo das contraprestações pagas em troca de ativos.

A Administração avaliou a capacidade da Empresa em continuar operando normalmente e está convencida de que possui recursos para dar continuidade a seus negócios no futuro. Adicionalmente, a Administração não tem conhecimento de nenhuma incerteza material que possa gerar dúvidas significativas sobre a sua capacidade de continuar operando.

As demonstrações financeiras são apresentadas em reais (R$), que é a moeda funcional e de apresentação da Empresa.

A Administração da empresa optou pela contratação de contabilidade terceirizada, a qual se encontra alinhada à legislação profissional, e estando assim, regulamentada pelo Conselho Federal de

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Contabilidade no que tange à questão ética e profissional e ainda conforme previsto em cláusulas contratuais. Assim, a diretoria da empresa declara que tomou ciência do conteúdo do aludido contrato em todos os seus termos e, assim, as presentes demonstrações refletem e espelham a realidade da empresa em todos os seus termos.

Os resultados produzidos são frutos do documental remetido para contabilização pela administração da empresa, respondendo, pela veracidade, integralidade e procedência. A diretoria encontra-se ciente de toda a legislação aqui aplicável. A responsabilidade profissional do contabilista que referenda estas demonstrações contábeis está limitada aos fatos contábeis efetivamente notificados pela diretoria da empresa a este profissional.

3. Políticas contábeis significativas

As políticas contábeis significativas adotadas pela Empresa estão descritas nas notas explicativas específicas. Essas políticas vêm sendo aplicadas de modo consistente em todos os exercícios apresentados, salvo disposições em contrário. Empresa aplicou as políticas contábeis a seguir de maneira consistente a todos os exercícios apresentados nestas demonstrações financeiras.

3.1 Mensuração a valor justo

A Empresa mensura instrumentos financeiros contabilizados a valor justo em cada data de fechamento das demonstrações financeiras.

Valor justo é o preço que seria recebido pela venda de um ativo ou pago pela transferência de um passivo em uma transação não forçada entre participantes do mercado na data de mensuração. A mensuração do valor justo é baseada na presunção de que a transação para vender o ativo ou transferir o passivo ocorrerá:

- No mercado principal para o ativo ou passivo; ou
- Na ausência de um mercado principal, no mercado mais vantajoso para o ativo ou o passivo.

3.2 Demonstrações dos fluxos de caixa

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

As demonstrações dos fluxos de caixa foram preparadas pelo método indireto e estão apresentadas de acordo com o CPC 03 (R2) / IAS 7 – Demonstração dos Fluxos de Caixa.

4. Estimativas e premissas contábeis significativas

Provisões para demandas judiciais

A Empresa é parte em processos trabalhistas, sendo as provisões para demandas judiciais constituídas para todos os processos cuja probabilidade de perda seja provável. Essa análise de probabilidade é realizada pela Empresa com auxílio de assessores legais externos. A avaliação da probabilidade de perda inclui a avaliação das evidências disponíveis, a hierarquia das leis, a jurisprudência existente, as decisões mais recentes nos tribunais e sua relevância jurídica, o histórico de ocorrência e os valores envolvidos.

5. Caixa e equivalentes de caixa e aplicações financeiras

Política contábil

A Empresa mantém o nível de seus equivalentes de caixa, com a finalidade de atender a compromissos de caixa de curto prazo.

	2022	2021
Caixa e bancos – conta movimento	**835.433**	90.078
Aplicações financeiras – CDB (a) e fundos de liquidez imediata	**16.055.640**	9.462.349
Caixa e equivalentes de caixa	**16.891.074**	9.552.427
Aplicações financeiras de curto prazo	**18.101.308**	23.508.461
Títulos de capitalização	**1.338.175**	1.231.682
Aplicações financeiras não circulante	**3.864.540**	3.111.386
Aplicações financeiras	**23.304.023**	27.851.529

(a) Certificado de Depósito Bancário

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

As aplicações financeiras estão representadas por aplicações diárias atreladas ao Certificado de Depósito Interbancário (CDI) com disponibilidade imediata e fundos de investimento de renda fixa.

6. Contas a receber de clientes

Política contábil

As contas a receber de clientes correspondem aos valores decorrentes da prestação de serviços no decurso normal das atividades da Empresa. Como o prazo de recebimento é equivalente a até um ano, as contas a receber são classificadas no ativo circulante. As contas a receber de clientes são inicialmente reconhecidas pelo valor justo dos serviços.

Contas a receber de clientes nacionais	**2022**	**2021**
Contas a receber de clientes nacionais	**37.975.358**	22.693.962

Análise de vencimento dessas contas a receber está apresentada a seguir:

	2022
A vencer	**34.196.166**
Vencidos	
Vencidos de 1 a 30 dias	1.658.983
Vencidos de 31 a 90 dias	494.989
Vencidos de 91 a 180 dias	144.072
Vencidos de 181 a 270 dias	38.676
Vencidos de 271 a 360 dias	30.734
Acima de 361 dias	1.411.735
Subtotal - vencidos	**3.779.191**
Total	**37.975.358**

7. Adiantamento a fornecedores

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

	2022	2021
Adiantamento a fornecedores	**992.798**	665.406
	992.798	**665.406**

8. Créditos a funcionários

Política contábil

Referem-se a adiantamentos realizados a colaboradores e depósito recursal trabalhista com perspectiva de ganho, sendo o relatório encaminhado pela empresa contratada.

	2022	2021
Adiantamento a colaboradores (a)	**1.823.697**	1.584.212
Depósito recursal trabalhista	**308.045**	472.761
	2.131.742	**2.056.973**

(a) adiantamento de salário e antecipação de férias.

9. Tributos a recuperar

	2022	2021
IRPJ e CSLL (a)	**2.438.007**	3.797.718
Outros tributos a compensar	**205**	205
	2.438.213	**3.797.924**

(a) saldos negativos referentes a retenções de tributos nas notas fiscais de serviços prestados no ano corrente.

10. Créditos em contingenciamentos/caucionados

Política contábil

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

As receitas da atividade operacional da empresa são oriundas de licitações públicas e os contratos vinculados preveem o depósito em conta especifica de parte do valor da contratação, que será liberado após a finalização do contrato e execução sem glosas.

	2022	2021
Créditos em contingenciamento	**3.133.526**	2.712.958
Créditos Caucionados	**19.165**	166.982
	3.152.692	**2.879.941**

11. Estoques

Política contábil

Os estoques são mensurados pelo método do custo médio, cada unidade em estoque se altera pelas compras de outras unidades por um preço diferente, método MPM (Média Ponderada Móvel ou Preço Médio Ponderado), o estoque é controlado permanentemente e, a cada aquisição de mercadoria, o cálculo de custos é refeito. Se somam os custos do primeiro lote com os do segundo lote e divide-se pela quantidade total de produtos. Este controle faz com que o preço médio do patrimônio estocado ofereça rentabilidade mediana e segura, ou seja, o método de custo médio ponderado corresponde à ponderação entre os valores de estoques, de forma que sua valorização unitária corresponda à média de cálculo das entradas.

	2022	2021
Mercadorias	**933.909**	1.172.372
	933.909	**1.172.372**

12. Imobilizado

Política contábil

Os itens do imobilizado são apresentados pelo custo histórico menos a depreciação acumulada.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

O custo histórico inclui os gastos diretamente atribuíveis à aquisição dos itens. O custo histórico também inclui, quando aplicável, os custos de financiamento relacionados com a construção de ativos qualificados. Os custos subsequentes são incluídos no valor contábil do ativo ou reconhecidos como um ativo separado, conforme apropriado, somente quando for provável que fluam benefícios econômicos futuros associados ao item e que o custo do item possa ser mensurado com segurança. Os reparos e manutenções são lançados em contrapartida ao resultado do exercício, quando incorridos.

A depreciação dos ativos é calculada usando o método linear, considerando os seus custos.

A composição do ativo imobilizado consolidado pode ser assim apresentada:

Descrição	**Vida útil**	**Valor de custo em 2022**	**Depreciação acumulada em 2022**	**Saldo em 31 de dezembro de 2022**
Computadores e periféricos	5 anos	**415.419**	**(170.599)**	**244.820**
Máquinas e equipamentos	10 anos	**3.912.487**	**(1.024.948)**	**2.887.539**
Móveis e utensílios	10 anos	**267.026**	**(86.434)**	**180.592**
Veículos e caminhões	5 anos	**9.368.705**	**(6.562.272)**	**2.806.433**
Imobilizado em andamento		**463.856**	**-**	**463.856**
		14.427.495	**(7.844.254)**	**6.583.241**

13. Fornecedores

	2022	**2021**
Fornecedores	**5.276.348**	4.347.578

14. Empréstimos e financiamentos

Política contábil

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Os empréstimos e financiamentos são reconhecidos, inicialmente pelo valor justo, líquido dos custos da transação e na sequência são demonstrados pelo custo de amortização. Qualquer diferença entre os valores reconhecidos e os valores pagos são reconhecidos na demonstração do resultado do exercício em que estão em andamento. São classificados no passivo circulante os valores vincendos nos próximos doze meses do fechamento do balanço, e os valores com vencimento superior são classificados no passivo não circulante.

14.1 Empréstimos e financiamentos

A composição dos empréstimos e financiamentos é como segue:

Modalidade	**2022**	**2021**
Finame	3.224.391	4.427.630
Capital de Giro	6.024.918	8.581.120
Juros a Apropriar	(470.691)	(491.416)
	8.778.617	12.517.334
Circulante	4.789.166	6.900.753
Não Circulante	3.989.451	5.616.581

Os empréstimos e financiamentos estão em sua totalidade em real e as taxas de juros são pré-fixadas variado entre 4,10% a.a a 11,21% a.a.

15. Obrigações tributárias

Política contábil

Imposto de renda e contribuição social

Os passivos de tributos correntes e de exercícios anteriores são mensurados pelo valor esperado a ser pago para os agentes tributários. A provisão para imposto de renda é calculada com base na alíquota de 15%, acrescida do adicional de 10% sobre o lucro tributável que ultrapassar a duzentos e

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

quarenta mil no ano (vinte mil ao mês), para a contribuição social é utilizada a alíquota de 9% sobre o lucro tributável.

Tributos sobre as vendas

Receitas, despesas e ativos são reconhecidos líquidos dos tributos sobre vendas, exceto:

- Quando os tributos sobre vendas incorridos na compra de bens ou serviços não forem recuperáveis, hipótese em que o tributo sobre vendas é reconhecido como parte do custo de aquisição do ativo ou do item de despesa;
- Quando o valor líquido dos tributos sobre vendas, recuperável ou a pagar, é incluído como componente dos valores a pagar ou receber nos balanços patrimoniais.

15.1 Obrigações tributárias

	2022	**2021**
CSLL a pagar	**71.579**	15.768
Cofins a pagar	**2.248.144**	1.021.435
ICMS a pagar	**9.929**	12.553,77
CSRF a pagar	**20.103**	10.953
Pis a pagar	**486.643**	220.687
IRRF a pagar	**278.276**	4.718,30
ISSQN retidos a pagar	**3.052**	30,60
	3.117.726	1.286.146

16. Obrigações trabalhista

Política contábil

As obrigações trabalhistas são reconhecidas contabilmente quando incorridas. A empresa possuí plano de participação nos lucros e resultados (PLR) destinados aos colaboradores, baseados em metas individuais com bases qualitativas e quantitativas de acordo com as atividades exercidas dentro das suas funções no ano corrente. Sendo o PLR liquidado dentro do ano corrente.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

	2022	2021
13° salário a pagar	**342**	238
FGTS a pagar	**1.385.748**	890.639
INSS a pagar	**671.564**	1.014.536
IRRF a pagar	**121.534**	42.370
Pensão a pagar	**8.471**	4.426
Rescisões a pagar	**93.373**	65.879
Salários a pagar	**6.842.341**	3.729.022
Pró-labore a pagar	**0,00**	1.958
Provisão de férias	**14.289.809**	10.341.254
Provisão de multa FGTS a pagar (a)	**5.157.763**	3.571.176
Provisão aviso prévio a pagar (a)	**1.786.285**	1.134.042
	30.357.233	20.795.540

(a) as provisões de multa FGTS a pagar e aviso prévio a pagar são divididas em circulante e não circulante, tendo em vista a vigência dos contratos, conforme abaixo:

	2022	2021
Provisão de multa FGTS a pagar circulante	**825.242**	3.571.176
Provisão de multa FGTS a pagar não circulante	**4.332.521**	0
Provisão aviso prévio a pagar circulante	**285.805**	1.134.042
Provisão aviso prévio a pagar não circulante	**1.500.480**	0
	6.944.048	4.705.218

17. Contas a pagar

	2022	2021
Serviços de terceiros a pagar	**123.165**	123.165
Vale transporte a pagar	**0,00**	55.221
Seguro de vida a pagar	**44.427**	34.075
	167.593	212.461

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

18. Créditos de clientes

	2022	2021
Crédito de clientes	**309.470**	403.197
	309.470	403.197

19. Reclamatórias trabalhistas

Política contábil

A empresa é parte em processos judiciais trabalhistas, sendo as provisões reconhecidas quando uma obrigação presente em consequência de um evento passado, sendo provável que benefícios econômicos sejam requeridos para liquidar a obrigação.

	2022	2021
Reclamatórias trabalhistas	**1.468.778**	2.197.159
	1.468.778	2.197.159

20. Patrimônio Líquido

Política contábil

Patrimônio líquido representa a participação nos ativos do grupo após a dedução de todos os seus passivos, sendo essa participação representada por capital social e lucros acumulados.

20.1 Capital social

Dividido em quotas no valor nominal de R$ 1,00 (Um Real) cada o capital social subscrito e integralizado está demonstrado abaixo:

	2022	2021
IRDB Holding Serviços Ltda (a)	**5.000.000**	1.800.000
	5.000.000	1.800.000

(a) em 2022 houve aumento do capital social com a integralização de lucros acumulados.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

20.2 Lucros acumulados

Tem por finalidade assegurar a realização de investimentos de interesse da empresa, bem como a distribuição de lucros.

21. Receita líquida de serviços prestados

Política contábil

A empresa presta serviços com foco nas áreas de serviços de limpeza e conservação em geral, serviços de alimentação e fornecimentos de lanches, serviços de carga e descarga, transporte, telefonista, recepcionista, portaria, manutenções prediais, serviços de coleta de lixo domiciliar e hospitalar e afins.

Na demonstração dos resultados, a receita é apresentada líquida dos tributos, devoluções, dos abatimentos e descontos.

A receita de contrato com o cliente é reconhecida conforme os serviços são transferidos por um valor que reflita a contraprestação que se espera ter direito em troca desses serviços.

As receitas de prestação de serviços estão sujeitas aos seguintes impostos e contribuições e alíquotas básicas:

Tributo	Alíquotas
Programa de Integração Social (PIS) – regime não cumulativo	1,65%
Contribuição para Seguridade Social (Cofins) – regime não cumulativo	7,6%
Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISS)	2% a 5%

A composição das receitas brutas para a receita líquida dos serviços prestados segue:

	2022	2021

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Receita prestação de serviços	**262.726.850**	168.374.422
(-) Deduções		
Pis	**(4.065.554)**	(2.735.561)
Cofins	**(18.726.187)**	(12.601.135)
ISSQN	**(9.015.389)**	(5.954.028)
Devoluções de serviços	**(353.973)**	(682.580)
Total deduções	**(32.161.103)**	(21.973.304)
Total receita operacional líquida	**230.565.747**	146.401.118

22. Custos e despesas por natureza

Política contábil

Os custos e as despesas são apropriados ao resultado em conformidade com o regime de competência.

	2022	**2021**
Despesas com pessoal	**(4.236.187)**	(2.932.657)
Manutenções e reparos	**(80.862)**	(77.566)
Serviços de terceiros	**(499.864)**	(366.249)
Honorários profissionais	**(1.149.156)**	(2.583.196)
Despesas administrativas	**(1.310.214)**	(732.478)
Impostos e taxas	**(510.211)**	(387.658)
	(7.786.494)	(7.079.804)
Custos dos serviços prestados	**(18.181.461)**	(7.874.439)
Mão de obra prestação de serviços	**(187.753.940)**	(126.976.533)
Outros custos	**(5.684.519)**	(2.542.003)
Contribuições sindicais	**(1.984.299)**	(2.188.224)
	(213.604.221)	(139.581.200)
Total de despesas e custos	**(221.390.715)**	(146.661.004)

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

23. Outras receitas e despesas

	2022	2021
Outras receitas		
Restituição de seguros	**339.414**	18.137
Outras receitas (a)	**35.990**	427.082
Tributos recuperados (b)	**4.422.514**	3.082.845
	4.797.918	3.509.928
Outras despesas		
Perdas (c)	**(1.134.705)**	-
Despesas indedutíveis	**(437.841)**	(268.011)
	(1.572.546)	(268.011)
Resultado de outras despesas e receitas	**3.225.372**	3.241.917

(a) Contemplam os brindes e bonificações recebidas; distribuições de sobras de cooperativas e restituições de reclamatórias trabalhistas;

(b) A Empresa possui créditos previdenciários relacionados a verbas trabalhistas recolhidas indevidamente em períodos anteriores, conforme entendimento já consolidado pelo Superior Tribunal de Justiça (STJ). A Administração, em conjunto com seus assessores jurídicos, entende que o crédito é praticamente certo. O aproveitamento de tais créditos previdenciários se faz mediante compensação administrativa, considerando a aplicação das leis vigentes e instruções normativas da Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

(c) Refere-se a desconto incondicional concedido referente contrato de mútuo datado de 15/01/2019.

24. Receitas e despesas financeiras

	2022	2021
Receitas financeiras		
Rendimento de aplicações financeiras	**2.495.550**	1.223.047
Juros de clientes	**805**	349
Descontos obtidos	**12.869**	12.186
Receitas financeiras sobre contingenciamentos	**206.443**	100.978
Juros diversos	**172.460**	1.010.253

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Variações positivas de ações	**241.466**	125.398
	3.129.595	2.472.212
Despesas financeiras		
Juros de empréstimos e financiamentos	**(1.079.675)**	(1.006.128)
Juros e multas sobre fornecedores e tributos	**(50.718)**	(65.995)
Descontos concedidos	**(132.979)**	(72.604)
Variações negativas de aplicações	**(135.201)**	(95.655)
Tarifas bancárias	**(57.884)**	(76.600)
Juros sobre capital próprio	**(1.800.000)**	(1.000.000)
Variações negativas de ações	**(83.207)**	(185.749)
	(3.339.667)	(2.502.734)
Resultado financeiro líquido	**(210.072)**	(30.522)

25. Seguros

A Empresa adota política de manutenção de seguros em níveis que a Administração considera adequados para cobrir os eventuais riscos, abrangendo perdas ou danos materiais causados aos seus ativos.

A Administração acredita que suas apólices, contratadas junto a renomadas seguradoras, refletem as condições usuais de mercado para os tipos de seguros que contrata e abrangem coberturas em escopo e montantes considerados suficientemente adequados pela Administração e por consultores de seguros.

26. Impactos da pandemia Covid-19

A pandemia do novo Corona Vírus (Covid-19) afetou profundamente a sociedade brasileira e mundial, ocasionando impactos significativos na economia, decorrentes da interrupção nas cadeias produtivas e de suprimentos, que são reflexo da redução na demanda por bens e serviços.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Diante disso, a partir de março de 2020, a Administração da Empresa emitiu normas que tinham por objetivo garantir o cumprimento das medidas para conter a disseminação da doença na Empresa e minimizar seus potenciais impactos nas áreas administrativas, econômico-financeiras e técnica.
Foi adotada a higienização constante da sede, reuniões por videoconferência, acompanhamento do quadro de saúde dos colaboradores, preservação das condições financeiras adequadas para enfrentar a crise, dentre outras.

Diante do cenário de incertezas econômicas resultantes da pandemia do novo Corona Vírus, a Empresa está acompanhando ativamente os desdobramentos no comportamento econômico e social, principalmente nas consequências que serão percebidas pelos seus fornecedores e clientes.

27. Eventos subsequentes

Não ocorreram eventos subsequentes entre a data de encerramento do exercício social e fechamento das demonstrações contábeis para fins de divulgação que pudessem afetar de forma significativa as informações apresentadas e a análise econômica e financeira.

_____
Rafael Bogo
CPF: 034.619.219-63

_____
Ronaldo Cesar da Siva
Contador n.º 054060/O-0 CRC/PR
CPF n.º 036.431.649-71

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma IziSign. Para verificar as assinaturas clique no link: https://izisign.com.br/Verificar/F332-35B6-4008-BBBF ou vá até o site https://izisign.com.br:443 e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: F332-35B6-4008-BBBF

Hash do Documento

2D2B34F558679E0AF7F66BD053190B9AE550B2A66B189E5C8C05F120B26FD97D

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 18/12/2023 é(são) :

- Rafael Bogo - 034.619.219-63 em 13/12/2023 13:07 UTC-03:00
  Tipo: Certificado Digital
- RONALDO CESAR DA SILVA - 036.431.649-71 em 06/12/2023 09:34 UTC-03:00
  Tipo: Certificado Digital

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	18		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

CAPACIDADE FINANCEIRA

Declaramos que a capacidade Financeira, Índice de Liquidez Corrente (ILC), Índice de Liquidez Seca (ILS),Índice de Liquidez Geral (ILG), Índice de Solvência Geral (ISG), Endividamento (E) e Part. Capit. Terceiros(PCT) da empresa, COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, Pessoa Jurídica, de Direito Privado, cadastrada no CNPJ- 07.192.414/0001-09, abaixo calculada com base nos dados constantes do balanço patrimonial do período escritural de 01/01/2022 a 31/12/2022. Declaramos, ainda, que a qualquer tempo, desde que solicitado pelo licitador, nos comprometemos a apresentar as demonstrações financeiras que comprovarão as referidas demonstrações.

INDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)

AC	R$	83.936.106,11	2,22
PC	R$	37.846.184,22	

INDICE DE LIQUIDEZ SECA (ILS)

AC - EST	R$	83.002.196,99	2,19
PC	R$	37.846.184,22	

INDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)

AC + RLP	R$	89.637.043,40	1,82
PC + ELP	R$	49.137.414,93	

INDICE DE SOLVÊNCIA GERAL (ISG)

AT	R$	100.086.830,69	2,04
PC + ELP	R$	49.137.414,93	

ENDIVIDAMENTO (E)

PC + ELP	R$	49.137.414,93	0,49
AT	R$	100.086.830,69	

PART. DE CAPITAIS DE TERCEIROS (PCT)

PC + ELP	R$	49.137.414,93	0,96
PL	R$	50.949.415,76	

Onde:

AT	R$	100.086.830,69
AC	R$	83.936.106,11
PC	R$	37.846.184,22
EST	R$	933.909,12
ELP	R$	11.291.230,71
RLP	R$	5.700.937,29
PL	R$	50.949.415,76

Toledo - Pr, 31 de Dezembro de 2022.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número B7.27.1C.CC.E9.37.08.1B.B4.49.68.7A.F8.B3.28.F6.9C.B4.8B.FA-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

Este documento foi assinado digitalmente por Rafael Bogo e Ronaldo Cesar Da Silva.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código F332-35B6-4008-BBBF.

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – Sped **Versão: 10.1.8**

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE	CNPJ	
41210460061	07.192.414/0001-09	

NOME EMPRESARIAL
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO
Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)	01/01/2023 a 31/12/2023
NATUREZA DO LIVRO	**NÚMERO DO LIVRO**
Livro Diario	19

IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH)
1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTES CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Contador	07079891914	RODRIGO HENRIQUE POSSENTI WALIGURA: 07079891914	790170637837009906 7	16/08/2023 a 16/08/2024	Não
Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)	07192414000109	COSTA OESTE SERVICOS LTDA: 07192414000109	684615339737699814 1	01/12/2023 a 30/11/2024	Sim

NÚMERO DO RECIBO:

1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.
16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 17/04/2024 às 11:47:08

AF.BB.9A.5A.32.8F.1B.12
FC.12.A9.82.DF.E5.3F.2D

Considera-se autenticado o livro contábil a que se refere este recibo, dispensando-se a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994. Este recibo comprova a autenticação.

BASE LEGAL: Decreto nº 1.800/1996, com a alteração do Decreto nº 8.683/2016, e arts. 39, 39-A, 39-B da Lei nº 8.934/1994 com a alteração da Lei Complementar nº 1247/2014.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

SITUAÇÃO DO ARQUIVO DA ESCRITURAÇÃO

Nome Empresarial:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA				
CNPJ:	07.192.414/0001-09	**Nire:**	41210460061	**Scp:**	
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023				
Forma de Escrituração Contábil:	Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)				
Natureza do Livro:	Livro Diario				
Identificação do arquivo(hash):	1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-				

Consulta Realizada em: 17/04/2024 08:53:00

Resultado da Verificação

A escrituração visualizada é a mesma que se encontra na base de dados do SPED.

Situação Atual

Escrituração com NIRE AUTENTICADA

A escrituração encontra-se na base de dados do Sped e considera-se autenticada nos termos do Decreto nº 1.800/1996, com a alteração dada pelo Decreto nº 8.683/2016. O recibo de entrega constitui a comprovação da autenticação, nos termos do art. 39-B da Lei nº 8.934/1994, sendo dispensada qualquer outra autenticação (art.39-A da Lei nº 8.934/1994).

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19		

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
NIRE	41210460061
CNPJ	07.192.414/0001-09
Número de Ordem	19
Natureza do Livro	Livro Diario
Município	TOLEDO
Data do arquivamento dos atos constitutivos	28/01/2005
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2023
Quantidade total de linhas do arquivo digital	664238

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Natureza do Livro	Livro Diario
Número de ordem	19
Quantidade total de linhas do arquivo digital	664238
Data de inicio	01/01/2023
Data de término	31/12/2023

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R$ 100.086.830,69	R$ 152.378.465,74
ATIVO CIRCULANTE		R$ 83.936.106,11	R$ 138.540.219,38
DISPONIBILIDADES		R$ 34.992.382,76	R$ 49.707.366,59
CAIXA GERAL		R$ 0,00	R$ 200,00
Caixa Matriz		R$ 0,00	R$ 200,00
DEPÓSITOS BANCÁRIOS À VISTA		R$ 835.433,40	R$ 78.553,97
Bancos Conta Movimento - No País		R$ 835.433,40	R$ 78.553,97
OUTRAS DISPONIBILIDADES		R$ 34.156.949,36	R$ 49.628.612,62
Outras Disponibilidades		R$ 34.156.949,36	R$ 49.628.612,62
CRÉDITOS		R$ 48.009.814,23	R$ 88.019.025,45
ADIANTAMENTOS		R$ 2.816.495,08	R$ 10.411.605,47
Adiantamentos a Fornecedores - no País - Circulante		R$ 992.798,57	R$ 6.983.327,51
Outros Adiantamentos - Circulante		R$ 1.823.696,51	R$ 3.428.277,96
DUPLICATAS A RECEBER		R$ 37.975.358,32	R$ 62.500.109,51
Duplicatas a Receber - Operações com Partes Não Relacionadas - no País		R$ 37.975.358,32	R$ 62.500.109,51
TRIBUTOS A COMPENSAR		R$ 2.438.213,01	R$ 10.490.175,55
Contribuição Previdenciária a Compensar		R$ 0,00	R$ 3.730.259,02
Outros Tributos a Compensar		R$ 2.438.213,01	R$ 6.759.916,53
OUTROS CRÉDITOS - CIRCULANTE		R$ 4.779.747,82	R$ 4.617.134,92
Dividendos a Receber - Circulante - No País		R$ 3.133.526,90	R$ 2.750.504,03
Demais Créditos a Receber - Circulante		R$ 1.646.220,92	R$ 1.827.535,97
Subconta - Ajuste a Valor Justo - Outros Créditos - Circulante		R$ 0,00	R$ 39.094,94
ESTOQUES		R$ 933.909,12	R$ 813.827,34
ESTOQUES DE PRODUTOS		R$ 933.909,12	R$ 813.827,34
Outros Materiais		R$ 933.909,12	R$ 813.827,34
ATIVO NÃO CIRCULANTE		R$ 16.150.724,58	R$ 13.838.246,36
REALIZÁVEL A LONGO PRAZO		R$ 5.700.937,29	R$ 3.241.465,00
CRÉDITOS E VALORES - LONGO PRAZO		R$ 19.165,54	R$ 0,00
Contraprestação Contingente Ativa - Combinação de Negócios - Longo Prazo		R$ 19.165,54	R$ 0,00
OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO		R$ 5.681.771,75	R$ 3.241.465,00

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
Outros Créditos - Longo Prazo		R$ 5.681.771,75	R$ 3.241.465,00
INVESTIMENTOS		R$ 3.866.546,92	R$ 4.310.564,84
OUTROS INVESTIMENTOS PERMANENTES		R$ 3.866.546,92	R$ 4.310.564,84
Outros Investimentos Permanentes		R$ 3.866.546,92	R$ 4.310.564,84
IMOBILIZADO		R$ 6.583.240,37	R$ 6.286.216,52
IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO		R$ 6.583.240,37	R$ 6.286.216,52
Edifícios e Construções		R$ 0,00	R$ 9.000,00
Outras Imobilizações em Andamento		R$ 463.856,87	R$ 855.050,49
Máquinas, Equipamentos e Instalações Industriais		R$ 3.912.487,66	R$ 4.617.838,24
Móveis, Utensílios e Instalações Comerciais		R$ 682.445,61	R$ 1.146.520,44
Veículos		R$ 9.368.705,14	R$ 9.565.205,14
(-) (-) Depreciação Acumulada - Imobilizado		R$ (7.844.254,91)	R$ (9.907.397,79)
INTANGÍVEL		R$ 0,00	R$ 0,00
ATIVOS INTANGÍVEIS		R$ 0,00	R$ 0,00
Software ou Programas de Computador		R$ 277.253,69	R$ 277.253,69
(-) (-) Amortização Acumulada - Intangível		R$ (277.253,69)	R$ (277.253,69)
PASSIVO		R$ 100.086.830,69	R$ 152.378.465,74
PASSIVO CIRCULANTE		R$ 37.846.184,22	R$ 60.627.655,66
OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE		R$ 37.846.184,22	R$ 60.627.655,66
BENEFÍCIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE		R$ 9.123.375,17	R$ 15.928.622,33
Salários e Remunerações a Pagar		R$ 6.851.154,87	R$ 8.047.759,94
INSS a Recolher		R$ 671.564,50	R$ 5.905.516,05
FGTS a Recolher		R$ 1.385.748,23	R$ 1.753.399,83
Demais Encargos a Recolher		R$ 121.534,50	R$ 100.362,43
Benefícios Rescisórios		R$ 93.373,07	R$ 121.584,18
FORNECEDORES - CIRCULANTE		R$ 5.276.348,24	R$ 7.754.662,99
Fornecedores - Operações com Partes Não Relacionadas - No País - Circulante		R$ 5.276.348,24	R$ 7.754.662,99
EMPRÉSTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE		R$ 4.448.583,86	R$ 6.779.584,45
Empréstimos ou Financiamentos - no País - Circulante		R$ 5.033.564,63	R$ 7.918.081,65
(-) (-) Juros a Apropriar Decorrentes de Ajuste a Valor Presente (AVP) - Empréstimos		R$ (584.980,77)	R$ (1.138.497,20)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
e Financiamentos - Circulante			
OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE		R$ 3.097.627,12	R$ 3.132.771,79
IRRF a Recolher - Circulante		R$ 278.276,99	R$ 303.625,06
ICMS a Recolher - Circulante		R$ 9.929,74	R$ 16.470,26
PIS a Recolher - Circulante		R$ 486.643,95	R$ 413.523,08
COFINS a Recolher - Circulante		R$ 2.248.144,49	R$ 1.909.939,10
CSLL a Recolher - Circulante		R$ 71.579,95	R$ 489.204,52
Outros Tributos a Recolher - Circulante		R$ 3.052,00	R$ 9,77
PROVISÕES - CIRCULANTE		R$ 15.400.856,98	R$ 24.787.918,13
Férias a Pagar		R$ 10.534.398,59	R$ 14.160.244,92
Provisões de Natureza Trabalhista - Circulante		R$ 3.755.410,54	R$ 5.013.362,46
Outras Provisões		R$ 1.111.047,85	R$ 5.614.310,75
OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE		R$ 499.392,85	R$ 2.244.095,97
Contraprestação Contingente Passiva - Combinação de Negócios - Circulante		R$ 44.427,24	R$ 138.460,93
Outras Obrigações - Circulante		R$ 454.965,61	R$ 2.105.635,04
PASSIVO NÃO-CIRCULANTE		R$ 11.291.230,71	R$ 14.097.819,87
OBRIGAÇÕES A LONGO PRAZO		R$ 11.291.230,71	R$ 14.097.819,87
EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS - LONGO PRAZO		R$ 3.989.451,43	R$ 9.542.727,66
Empréstimos ou Financiamentos - no País - Longo Prazo		R$ 4.215.745,07	R$ 10.662.804,30
(-) (-)Juros a Apropriar Decorrentes de Ajuste a Valor Presente (AVP) - Empréstimos e Financiamentos - Longo Prazo		R$ (226.293,64)	R$ (1.120.076,64)
PROVISÕES - LONGO PRAZO		R$ 5.833.001,21	R$ 738.457,95
Provisões de Natureza Trabalhista - Longo Prazo		R$ 5.833.001,21	R$ 738.457,95
OUTRAS OBRIGAÇÕES - LONGO PRAZO		R$ 1.468.778,07	R$ 3.816.634,26
Outras Obrigações - Longo Prazo		R$ 1.468.778,07	R$ 3.816.634,26
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R$ 50.949.415,76	R$ 77.652.990,21
CAPITAL SOCIAL		R$ 5.000.000,00	R$ 5.000.000,00
CAPITAL REALIZADO - DE RESIDENTE NO PAÍS		R$ 5.000.000,00	R$ 5.000.000,00
Capital Subscrito de Domiciliados e Residentes no País		R$ 5.000.000,00	R$ 5.000.000,00
RESERVAS		R$ 0,00	R$ 45.949.415,76

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
RESERVAS DE LUCROS		R$ 0,00	R$ 45.949.415,76
Reserva de Lucros a Realizar		R$ 0,00	R$ 45.949.415,76
OUTRAS CONTAS DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R$ 45.949.415,76	R$ 26.703.574,45
OUTRAS CONTAS DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R$ 45.949.415,76	R$ 26.703.574,45
Lucros Acumulados e/ou Saldo à Disposição da Assembléia		R$ 50.043.162,81	R$ 29.505.536,49
(-) Ajustes de Exercícios Anteriores		R$ (493.747,05)	R$ 15.894,71
(-) Contas do Patrimônio Líquido Não Classificadas		R$ (3.600.000,00)	R$ (2.817.856,75)

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO		R$ 11.386.293,88	R$ 29.505.536,49
RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO ANTES DO IRPJ E DA CSLL - ATIVIDADE GERAL		R$ 12.262.994,07	R$ 31.790.874,32
RESULTADO OPERACIONAL		R$ 12.309.794,12	R$ 31.864.324,09
RECEITA LIQUIDA		R$ 230.565.744,72	R$ 334.639.091,22
RECEITA BRUTA		R$ 262.726.850,03	R$ 388.050.724,96
Receita da Prestação de Serviços no Mercado Interno		R$ 262.726.850,03	R$ 388.050.724,96
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA		R$ (32.161.105,31)	R$ (53.411.633,74)
(-) (-) Vendas Canceladas e Devoluções de Vendas		R$ (353.973,94)	R$ (7.740.646,45)
(-) (-) COFINS Sobre Receita Bruta		R$ (18.726.187,62)	R$ (26.479.226,04)
(-) (-) PIS/PASEP Sobre Receita Bruta		R$ (4.065.554,13)	R$ (5.768.065,64)
(-) (-) ISS		R$ (9.015.389,62)	R$ (13.423.695,61)
(-) CUSTO DOS BENS E SERVIÇOS		R$ (213.604.221,17)	R$ (296.800.212,58)
(-) CUSTO DOS BENS E SERVIÇOS VENDIDOS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (213.604.221,17)	R$ (296.800.212,58)
(-) (-) Custo dos Serviços Prestados		R$ (213.604.221,17)	R$ (296.800.212,58)
OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS		R$ 8.086.635,02	R$ 7.450.061,83
OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ 8.086.635,02	R$ 7.450.061,83
Outras Receitas Financeiras		R$ 3.129.595,70	R$ 4.179.956,85
Outras Receitas Operacionais		R$ 4.957.039,32	R$ 3.270.104,98
(-) DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (6.761.114,28)	R$ (8.557.624,69)
(-) DESPESAS OPERACIONAIS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (6.761.114,28)	R$ (8.557.624,69)
(-) (-) Ordenados, Salários, Gratificações e Outras Remunerações a Empregados		R$ (2.626.822,59)	R$ (4.180.121,29)
(-) (-) Outros Serviços Prestados por Pessoa Física ou Jurídica		R$ (1.298.050,19)	R$ (346.194,03)
(-) (-) Encargos Sociais - Previdência Social		R$ (743.244,17)	R$ (1.324.912,43)
(-) (-) Encargos Sociais - FGTS		R$ (250.213,13)	R$ (370.619,16)
(-) (-) Demais Impostos, Taxas e Contribuições, exceto IR e CSLL		R$ (510.211,62)	R$ (433.414,76)
(-) (-) Aluguéis		R$ 0,00	R$ (6.103,00)
(-) (-) Despesas com Veículos e de Conservação de Bens e Instalações		R$ (151.499,96)	R$ (49.614,17)
(-) (-) Propaganda, Publicidade e Patrocínio		R$ (28.277,71)	R$ (36.834,06)
(-) (-) Multas		R$ (27.990,60)	R$ (26.792,74)
(-) (-) Provisões para Férias		R$ (312.340,43)	R$ (524.777,89)
(-) (-) Provisões para 13º Salário de		R$ (192.778,94)	R$ (332.725,94)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023		

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
Empregados			
(-) (-) Assistência Médica, Odontológica e Farmacêutica a Empregados		R$ (61.887,88)	R$ (190.578,25)
(-) (-) Bens de Pequeno Valor Unitário ou de Vida Útil de até um Ano Deduzidos como Despesa		R$ (72.941,28)	R$ (120.884,22)
(-) (-) Despesas com Energia Elétrica		R$ (3.350,07)	R$ (10.607,55)
(-) (-) Despesas com Água e Esgoto		R$ (1.167,87)	R$ (2.896,63)
(-) (-) Despesas com Correios e Malotes		R$ (20.416,95)	R$ (20.911,53)
(-) (-) Despesas com Seguros		R$ (459.920,89)	R$ (579.637,04)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R$ (5.890.796,05)	R$ (4.852.648,96)
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (5.890.796,05)	R$ (4.852.648,96)
(-) (-) Variações Cambiais Passivas		R$ 0,00	R$ (39.094,94)
(-) (-) Outras Despesas Financeiras		R$ (4.884.223,09)	R$ (3.991.611,81)
(-) Perda de Ajuste a Valor Justo - Instrumentos Financeiros de Hedge de Valor Justo		R$ 0,00	R$ 39.094,94
(-) (-) Outras Despesas Operacionais		R$ (1.006.572,96)	R$ (861.037,15)
(-) OUTRAS RECEITAS, OUTRAS DESPESAS E RESULTADO DE OPERAÇÕES DESCONTINUADAS		R$ (86.454,12)	R$ (14.342,73)
(-) OUTRAS RECEITAS, OUTRAS DESPESAS E RESULTADO DE OPERAÇÕES DESCONTINUADAS DAS ATIVIDADES EM GERAL		R$ (86.454,12)	R$ (14.342,73)
(-) (-) Valor Contábil dos Bens e Direitos do Ativo Não Circulante Investimentos, Intangível e Imobilizado Alienados		R$ (86.454,12)	R$ (14.342,73)
(-) PARTICIPAÇÕES		R$ (46.800,05)	R$ (73.449,77)
(-) PARTICIPAÇÕES NOS LUCROS		R$ (46.800,05)	R$ (73.449,77)
(-) OUTRAS PARTICIPAÇÕES		R$ (46.800,05)	R$ (73.449,77)
(-) (-) Outras Participações		R$ (46.800,05)	R$ (73.449,77)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (876.700,19)	R$ (2.285.337,83)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (876.700,19)	R$ (2.285.337,83)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (876.700,19)	R$ (2.285.337,83)
(-) PROVISÃO PARA CSLL E IRPJ		R$ (876.700,19)	R$ (2.285.337,83)
(-) (-) Provisão para Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (Atividade Geral)		R$ (238.420,64)	R$ (622.276,66)
(-) (-) Provisão para Imposto de Renda - Pessoa Jurídica (Atividade Geral e Rural)		R$ (638.279,55)	R$ (1.663.061,17)

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 1C.39.B4.6D.B7.39.92.79.84.54.4E.8D.16.9A.7C.66.57.19.8E.E5-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

DEMONSTRATIVO DO FLUXO DE CAIXA

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023		

Costa Oeste Serviços Ltda
CNPJ: 07.192.414/0001-09

Demonstrações dos fluxos de caixa

	2023	2022
Fluxo de caixa das atividades operacionais		
Lucro Líquido do Exercício *Ajustado por:*	**29.505.536**	11.386.294
Depreciação e Amortização	**2.063.143**	1.849.817
Lucro Líquido do Exercício Ajustado	**31.568.679**	13.236.111
Variações de ativos e passivos operacionais Contas a Receber de Clientes	**(24.524.751)**	(15.281.396)
Estoques	**120.082**	238.463
Impostos a Recuperar	**(8.051.963)**	1.359.712
Adiantamentos	**(5.154.804)**	920.245
Créditos em Contigenciamento	**383.023**	(420.568)
Valores Caucionados	**19.166**	147.817
Fornecedores	**2.478.315**	952.308
Obrigações Sociais	**11.097.765**	9.563.646
Obrigações Fiscais	**38.419**	1.830.261
Reclamatórias Trabalhistas	**2.347.856**	(728.381)
Outras Obrigações	**1.757.210**	(140.555)
Fluxo de caixa (aplicado nas) gerado pelas atividades operacionais	**(19.489.682)**	(1.558.447)
Fluxo de caixa das atividades de investimento Aquisições de imobilizado e intangível Resgate de aplicações financeiras	**(1.766.119)**	(691.261)
	282.202	5.300.660
Aquisição/Baixa de Investimentos	**(444.018)**	(753.153)
Fluxo de caixa (aplicado nas) gerado pelas atividades de investimentos	**(1.927.935)**	3.856.245
Fluxos de caixa das atividades de financiamentos		
Captações (pagamentos) de empréstimos e financiamentos Distribuição de Lucros	**7.845.295**	(4.595.263)
	(2.817.857)	(3.600.000)
Fluxo de caixa (aplicado nas) gerado pelas atividades de financiamento	**5.027.438**	(8.195.263)
Aumento de caixa e equivalentes de caixa	**15.178.500**	7.338.646
Caixa e equivalentes de caixa no início do exercício	**34.528.866**	9.552.428
Caixa e equivalentes de caixa no final do exercício	**49.707.367**	16.891.074
Aumento de caixa e equivalentes de caixa	**15.178.500**	7.338.646

Rafael Bogo
Administrador
CPF: 034.619.219-63

Rodrigo Henrique Possenti
Waligura Contador CRC-PR
068.927/O-7 CPF: 070.798.919-14

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA				
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNP	07.192.414/0001-09	Número de Ordem do Livro:	19
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023				

Histórico	Capital Subscrito de Domiciliados e Residentes no Brasil (R$)	Lucros Acumulados (R$)	Reserva de Lucros (R$)	Lucros Distribuidos (R$)	Resultado do Exercício (R$)	Ajuste de Exercicios Anteriores (R$)	Total (R$)
Saldo Inicial em 01.01.2023	5.000.000,00	38.656.868,93	0,00	(-)3.600.000,00	11.386.293,88	(-)493.747,05	50.949.415,76
Constituição de reserva		(-)38.656.868,93					(-)38.656.868,93
Constituição de Reservas			38.656.869,00				38.656.869,00
Constituição de Reservas			11.386.294,00				11.386.294,00
Constituição de Reservas				3.600.000,00			3.600.000,00
Lucros distribuidos				(-)2.817.856,75			(-)2.817.856,75
Constituição de Reservas					(-)11.386.293,88		(-)11.386.293,88
Resultado do período					29.505.536,49		29.505.536,49
Ajuste de exercicios anteriores						15.894,71	15.894,71
Constituição de Reservas			(-)3.600.000,00			493.747,05	(-)3.106.252,95
Constituição de Reservas			(-)493.747,00				(-)493.747,00
Saldo Final em 31.12.2023	5.000.000,00	0,00	45.949.416,00	(-)2.817.856,75	29.505.536,49	15.894,71	77.652.990,45
Notas							

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izidigital.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

INDICADORES 2023

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023
CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023

CAPACIDADE FINANCEIRA

Declaramos que a capacidade Financeira, Índice de Liquidez Corrente (ILC), Índice de Liquidez Seca (ILS), Índice de Liquidez Geral (ILG), Índice de Solvência Geral (ISG), Endividamento (E) e Part. Capit. Terceiros (PCT) da empresa, COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, Pessoa Jurídica, de Direito Privado, cadastrada no CNPJ- 07.192.414/0001-09, abaixo calculada com base nos dados constantes do balanço patrimonial do período escritural de 01/01/2023 a 31/12/2023. Declaramos, ainda, que a qualquer tempo, desde que solicitado pelo licitador, nos comprometemos a apresentar as demonstrações financeiras que comprovarãoas referidas demonstrações.

INDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)

AC	R$	138.540.219,38	2,29
PC	R$	60.627.655,66	

INDICE DE LIQUIDEZ SECA (ILS)

AC - EST	R$	137.726.392,04	2,27
PC	R$	60.627.655,66	

INDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)

AC + RLP	R$	141.781.684,38	1,90
PC + ELP	R$	74.725.475,53	

INDICE DE SOLVÊNCIA GERAL (ISG)

AT	R$	152.378.465,74	2,04
PC + ELP	R$	74.725.475,53	

ENDIVIDAMENTO (E)

PC + ELP	R$	74.725.475,53	0,49
AT	R$	152.378.465,74	

PART. DE CAPITAIS DE TERCEIROS (PCT)

PC + ELP	R$	74.725.475,53	0,96
PL	R$	77.652.990,21	

Onde:

AT	R$	152.378.465,74
AC	R$	138.540.219,38
PC	R$	60.627.655,66
EST	R$	813.827,34
ELP	R$	14.097.819,87
RLP	R$	3.241.465,00
PL	R$	77.652.990,21

Toledo - Pr, 31 de Dezembro de 2023.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

NOTAS EXPLICATIVAS DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

Entidade:	COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNPJ:	07.192.414/0001-09
Número de Ordem do Livro:	19		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023		

Costa Oeste Serviços Ltda
Notas Explicativas às Demonstrações Contábeis.
Exercícios findos em 31 de dezembro de 2023 e de 2022

1. Contexto Operacional

A Costa Oeste Serviços Ltda ("Empresa") foi constituída em 27 de janeiro de 2005 como uma empresa limitada com sede na cidade de Toledo, estado do Paraná, tendo como objetivo social serviços de alimentação e fornecimento de lanches; serviços de carga e descarga, transporte, telefonista, recepcionista, portaria, manutenções prediais; serviços de coleta de lixo domiciliar e hospitalar; serviços de limpeza e conservação em geral e serviços de manutenção de áreas verdes e afins.

2. Base de elaboração

As demonstrações financeiras da Empresa referente ao exercício findo em 31 de dezembro de 2023 foram elaboradas e estão sendo apresentadas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil, que compreendem os pronunciamentos contábeis, orientações e interpretações emitidos pelo Comitê de Pronunciamentos Contábeis ("CPC") e aprovados pelo Conselho Federal de Contabilidade ("CFC"), que estão em conformidade com as Normas Internacionais de Relatório Financeiro ("IFRS") emitidas pela *International Accounting Standard Board* ("IASB").

As demonstrações financeiras foram elaboradas com base no custo histórico, exceto pelos instrumentos financeiros mensurados a valor justo. O custo histórico geralmente é baseado no valor justo das contraprestações pagas em troca de ativos.

A Administração avaliou a capacidade da Empresa em continuar operando normalmente e está convencida de que possui recursos para dar continuidade a seus negócios no futuro. Adicionalmente, a Administração não tem conhecimento de nenhuma incerteza material que possa gerar dúvidas significativas sobre a sua capacidade de continuar operando.

As demonstrações financeiras são apresentadas em reais (R$), que é a moeda funcional e de apresentação da Empresa.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

A Administração da empresa optou pela contratação de contabilidade terceirizada, a qual se encontra alinhada à legislação profissional, e estando assim, regulamentada pelo Conselho Federal de Contabilidade no que tange à questão ética e profissional e ainda conforme previsto em cláusulas contratuais. Assim, a diretoria da empresa declara que tomou ciência do conteúdo do aludido contrato em todos os seus termos e, assim, as presentes demonstrações refletem e espelham a realidade da empresa em todos os seus termos.

Os resultados produzidos são frutos do documental remetido para contabilização pela administração da empresa, respondendo, pela veracidade, integralidade e procedência. A diretoria encontra-se ciente de toda a legislação aqui aplicável. A responsabilidade profissional do contabilista que referenda estas demonstrações contábeis está limitada aos fatos contábeis efetivamente notificados pela diretoria da empresa a este profissional.

3. Políticas contábeis significativas

As políticas contábeis significativas adotadas pela Empresa estão descritas nas notas explicativas específicas. Essas políticas vêm sendo aplicadas de modo consistente em todos os exercícios apresentados, salvo disposições em contrário. Empresa aplicou as políticas contábeis a seguir de maneira consistente a todos os exercícios apresentados nestas demonstrações financeiras.

3.1 Mensuração a valor justo

A Empresa mensura instrumentos financeiros contabilizados a valor justo em cada data de fechamento das demonstrações financeiras.

Valor justo é o preço que seria recebido pela venda de um ativo ou pago pela transferência de um passivo em uma transação não forçada entre participantes do mercado na data de mensuração. A mensuração do valor justo é baseada na presunção de que a transação para vender o ativo ou transferir o passivo ocorrerá:

- No mercado principal para o ativo ou passivo; ou

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

- Na ausência de um mercado principal, no mercado mais vantajoso para o ativo ou o passivo.

3.2 Demonstrações dos fluxos de caixa

As demonstrações dos fluxos de caixa foram preparadas pelo método indireto e estão apresentadas de acordo com o CPC 03 (R2) / IAS 7 – Demonstração dos Fluxos de Caixa.

4. Estimativas e premissas contábeis significativas

Provisões para demandas judiciais

A Empresa é parte em processos trabalhistas, sendo as provisões para demandas judiciais constituídas para todos os processos cuja probabilidade de perda seja provável. Essa análise de probabilidade é realizada pela Empresa com auxílio de assessores legais externos. A avaliação da probabilidade de perda inclui a avaliação das evidências disponíveis, a hierarquia das leis, a jurisprudência existente, as decisões mais recentes nos tribunais e sua relevância jurídica, o histórico de ocorrência e os valores envolvidos.

5. Caixa e equivalentes de caixa e aplicações financeiras

Política contábil

A Empresa mantém o nível de seus equivalentes de caixa, com a finalidade de atender a compromissos de caixa de curto prazo.

	2023	2022
Caixa e bancos - conta movimento	**78.754**	835.433
Aplicações financeiras - CDB (a) e fundos de liquidez imediata	**49.628.613**	33.693.433
Caixa e equivalentes de caixa	**49.707.367**	34.528.866

	2023	2022
Títulos de capitalização	**1.519.490**	1.338.175

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Aplicações financeiras não circulante	**4.308.558**	3.864.540
Aplicações financeiras	**5.828.048**	5.202.715

(a) Certificado de Depósito Bancário

As aplicações financeiras estão representadas por aplicações diárias atreladas ao Certificado de Depósito Interbancário (CDI) com disponibilidade imediata e fundos de investimento de renda fixa.

6. Contas a receber de clientes

Política contábil

As contas a receber de clientes correspondem aos valores decorrentes da prestação de serviços no decurso normal das atividades da Empresa. Como o prazo de recebimento é equivalente a até um ano, as contas a receber são classificadas no ativo circulante. As contas a receber de clientes são inicialmente reconhecidas pelo valor justo dos serviços.

	2023	2022
Contas a receber de clientes nacionais	**62.327.753**	37.975.358
Venda de imobilizado a receber	**172.357**	-
	62.500.110	37.975.358

Análise de vencimento dessas contas a receber está apresentada a seguir:

	2023
A vencer	**55.362.163**
Vencidos	
Vencidos de 1 a 30 dias	1.438.356
Vencidos de 31 a 90 dias	2.628.655
Vencidos de 91 a 180 dias	148.861

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Vencidos de 181 a 270 dias	563.867
Vencidos de 271 a 360 dias	392.312
Acima de 361 dias	1.965.896
Subtotal - vencidos	**7.137.946**
Total	**62.500.110**

7. Adiantamento a fornecedores

	2023	2022
Adiantamento a fornecedores	**6.983.328**	992.799
	6.983.328	992.799

A partir de 2023, a empresa utiliza cartão pré-pago para abastecer sua frota de veículos, permitindo que os motoristas efetuem o abastecimento ao longo do mês. Antecipa-se o valor destinado à recarga dos cartões para abastecimento e, quando da emissão das notas fiscais, realiza-se a conciliação entre as emissões dos postos de combustíveis com as recargas antecipadas.

8. Créditos a funcionários

Política contábil

Referem-se a adiantamentos realizados a colaboradores e depósito recursal trabalhista com perspectiva de ganho, sendo o relatório encaminhado pela empresa contratada.

	2023	2022
Adiantamento a colaboradores (a)	**3.428.278**	1.823.697
Depósito recursal trabalhista	**308.046**	308.046
	3.736.324	2.131.742

(a) adiantamento de salário e antecipação de férias.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

9. Tributos a recuperar

	2023	2022
INSS a compensar (a)	**3.730.259**	-
Outros tributos a compensar	**-**	206
IRPJ a compensar (b)	**6.759.917**	2.438.007
	10.490.176	2.438.213

(a) saldo de INSS retido nas notas de prestação de serviço da competência 12/2023, compensados no mês subsequente;

(b) saldos negativos referentes a retenções de tributos nas notas fiscais de serviços prestados no ano corrente.

10. Créditos em contingenciamentos/caucionados

Política contábil

As receitas da atividade operacional da empresa são oriundas de licitações públicas e os contratos vinculados preveem o depósito em conta especifica de parte do valor da contratação, que será liberado após a finalização do contrato e execução sem glosas.

	2023	2022
Créditos em contingenciamento	**2.750.504**	3.133.527
Créditos caucionados	**-**	19.166
	2.750.504	3.152.692

11. Estoques

Política contábil

Os estoques são mensurados pelo método do custo médio, cada unidade em estoque se altera pelas compras de outras unidades por um preço diferente, método MPM (Média Ponderada Móvel ou Preço Médio Ponderado), o estoque é controlado permanentemente e, a cada aquisição de mercadoria, o cálculo de custos é refeito. Se somam os custos do primeiro lote com os do segundo lote e divide-se

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

pela quantidade total de produtos. Este controle faz com que o preço médio do patrimônio estocado ofereça rentabilidade mediana e segura, ou seja, o método de custo médio ponderado corresponde à ponderação entre os valores de estoques, de forma que sua valorização unitária corresponda à média de cálculo das entradas.

	2023	2022
Materiais	**813.827**	933.909
	813.827	933.909

12. Imobilizado

Política contábil

Os itens do imobilizado são apresentados pelo custo histórico menos a depreciação acumulada.

O custo histórico inclui os gastos diretamente atribuíveis à aquisição dos itens. O custo histórico também inclui, quando aplicável, os custos de financiamento relacionados com a construção de ativos qualificados. Os custos subsequentes são incluídos no valor contábil do ativo ou reconhecidos como um ativo separado, conforme apropriado, somente quando for provável que fluam benefícios econômicos futuros associados ao item e que o custo do item possa ser mensurado com segurança. Os reparos e manutenções são lançados em contrapartida ao resultado do exercício, quando incorridos.

A depreciação dos ativos é calculada usando o método linear, considerando os seus custos.

A composição do ativo imobilizado consolidado pode ser assim apresentada:

Descrição	**Vida útil**	**Valor de custo em 2023**	**Depreciação acumulada em 2023**	**Saldo em 31 de dezembro de 2023**
Computadores e periféricos	5 anos	**754.082**	**(255.139)**	**498.943**
Edifícios e construções	25 anos	**9.000**	**(91)**	**8.909**
Máquinas e equipamentos	10 anos	**4.617.838**	**(1.325.140)**	**3.292.698**

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Móveis e utensílios	10 anos	**392.438**	**(112.879)**	**279.560**
Veículos e caminhões	5 anos	**9.565.205**	**(8.214.148)**	**1.351.057**
Imobilizado em andamento		**855.050**	**(0)**	**855.050**
		16.193.614	**(9.907.397)**	**6.286.217**

13. Fornecedores

	2023	2022
Fornecedores	**7.754.663**	5.276.348

14. Empréstimos e financiamentos

Política contábil

Os empréstimos e financiamentos são reconhecidos, inicialmente pelo valor justo, líquido dos custos da transação e na sequência são demonstrados pelo custo de amortização. Qualquer diferença entre os valores reconhecidos e os valores pagos são reconhecidos na demonstração do resultado do exercício em que estão em andamento. São classificados no passivo circulante os valores vincendos nos próximos doze meses do fechamento do balanço, e os valores com vencimento superior são classificados no passivo não circulante.

A Empresa contratou um instrumento financeiro derivativo não especulativo (NDF) para proteção da sua exposição à variação de câmbio e exposição à variação de taxas de juros de empréstimo contratado em Euro, e optou por utilizar o hedge de valor justo, contabilizando as variações de marcação a mercado no instrumento protegido.

Desse modo, as variações que impactam o resultado apresentam efetivamente no resultado financeiro a despesa de juros correspondente às taxas contratadas.

14.1 Empréstimos e financiamentos

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

A composição dos empréstimos e financiamentos é como segue:

Modalidade	**2023**	2022
Finame	**1.822.805**	3.686.450
Capital de Giro	**16.758.081**	5.562.860
Juros a Apropriar	**(2.258.574)**	(811.274)
	16.322.312	8.438.035
Circulante	**6.779.584**	4.448.584
Não Circulante	**9.542.728**	3.989.451

Os empréstimos e financiamentos estão em sua totalidade em real e as taxas de juros são pré-fixadas variadas entre 3,93% a 15,80% a.a.

15. Obrigações tributárias

Política contábil

Imposto de renda e contribuição social

Os passivos de tributos correntes e de exercícios anteriores são mensurados pelo valor esperado a ser pago para os agentes tributários. A provisão para imposto de renda é calculada com base na alíquota de 15%, acrescida do adicional de 10% sobre o lucro tributável que ultrapassar a duzentos e quarenta mil no ano (vinte mil ao mês), para a contribuição social é utilizada a alíquota de 9% sobre o lucro tributável.

Tributos sobre as vendas

Receitas, despesas e ativos são reconhecidos líquidos dos tributos sobre vendas, exceto:

- Quando os tributos sobre vendas incorridos na compra de bens ou serviços não forem recuperáveis, hipótese em que o tributo sobre vendas é reconhecido como parte do custo de aquisição do ativo ou do item de despesa;

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

- Quando o valor líquido dos tributos sobre vendas, recuperável ou a pagar, é incluído como componente dos valores a pagar ou receber nos balanços patrimoniais.

15.1 Obrigações tributárias

	2023	2022
CSLL a pagar	**489.205**	71.580
Cofins a pagar	**1.909.939**	2.248.144
ICMS a pagar	**16.470**	9.930
CSRF a pagar	**7.483**	20.103
Pis a pagar	**413.523**	486.644
IRRF a pagar	**303.625**	278.277
ISSQN retido a pagar	**10**	3.052
	3.140.255	3.117.730

16. Obrigações trabalhistas

Política contábil

As obrigações trabalhistas são reconhecidas contabilmente quando incorridas. A empresa possuí plano de participação nos lucros e resultados (PLR) destinados aos colaboradores, baseados em metas individuais com bases qualitativas e quantitativas de acordo com as atividades exercidas dentro das suas funções no ano corrente. Sendo o PLR liquidado dentro do ano corrente.

	2023	2022
13º salário a pagar	**1.504**	343
FGTS a pagar	**1.753.400**	1.385.748
INSS a pagar	**5.905.516**	671.565
IRRF a pagar	**100.362**	121.535
Pensão a pagar	**2.793**	8.471
Rescisões a pagar	**121.584**	93.373
Salários a pagar	**8.043.463**	6.842.341

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Provisão de férias	**19.173.607**	14.289.809
Provisão de multa FGTS a pagar (a)	**5.165.211**	5.157.764
Provisão aviso prévio a pagar (a)	**1.187.557**	1.786.285
	41.454.998	30.357.233

(a) as provisões de multa FGTS a pagar e aviso prévio a pagar são divididas em circulante e não circulante, tendo em vista a vigência dos contratos, conforme abaixo:

	2023	2022
Provisão de multa FGTS a pagar circulante	**4.616.714**	825.242
Provisão de multa FGTS a pagar não circulante	**548.497**	4.332.521
Provisão aviso prévio a pagar circulante	**997.597**	285.806
Provisão aviso prévio a pagar não circulante	**189.961**	1.500.480
	6.352.769	6.944.049

17. Contas a pagar

	2023	2022
Serviços de terceiros a pagar	**-**	123.166
Seguro de vida a pagar	**138.461**	44.427
Juros s/ capital próprio a pagar	**1.700.000**	-
	1.838.461	167.593

18. Créditos de clientes

	2023	2022
Crédito de clientes	**395.813**	309.471
	395.813	309.471

19. Reclamatórias trabalhistas

Política contábil

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

A empresa é parte em processos judiciais trabalhistas, sendo as provisões reconhecidas quando uma obrigação presente em consequência de um evento passado, sendo provável que benefícios econômicos sejam requeridos para liquidar a obrigação.

	2023	2022
Reclamatórias trabalhistas	**3.816.634**	1.468.778
	3.816.634	1.468.778

20. Patrimônio Líquido

Política contábil

Patrimônio líquido representa a participação nos ativos do grupo após a dedução de todos os seus passivos, sendo essa participação representada por capital social e lucros acumulados.

20.1 Capital social

Dividido em quotas no valor nominal de R$ 1,00 (Um Real) cada o capital social subscrito e integralizado está demonstrado abaixo:

	2023	2022
IRDB Holding Serviços Ltda	**5.000.000**	5.000.000
	5.000.000	5.000.000

21. Receita líquida de serviços prestados

Política contábil

A empresa presta serviços com foco nas áreas de serviços de limpeza e conservação em geral, serviços de alimentação e fornecimentos de lanches, serviços de carga e descarga, transporte,

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

telefonista, recepcionista, portaria, manutenções prediais, serviços de coleta de lixo domiciliar e hospitalar e afins.

Na demonstração dos resultados, a receita é apresentada líquida dos tributos, devoluções, dos abatimentos e descontos.

A receita de contrato com o cliente é reconhecida conforme os serviços são transferidos por um valor que reflita a contraprestação que se espera ter direito em troca desses serviços.

As receitas de prestação de serviços estão sujeitas aos seguintes impostos e contribuições e alíquotas básicas:

Tributo	Alíquotas
Programa de Integração Social (PIS) – regime não cumulativo	1,65%
Contribuição para Seguridade Social (Cofins) – regime não cumulativo	7,6%
Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISS)	2% a 5%

A composição das receitas brutas para a receita líquida dos serviços prestados segue:

	2023	2022
Receita prestação de serviços	**388.050.725**	262.726.850
(-) Deduções		
Cancelamento de serviços	**(7.740.646)**	(353.974)
Pis	**(5.768.066)**	(4.065.554)
Cofins	**(26.479.226)**	(18.726.188)
ISSQN	**(13.423.696)**	(9.015.290)
Total deduções	**(53.411.634)**	(32.161.005)
Total receita operacional líquida	**334.639.091**	230.565.845

22. Custos e despesas por natureza

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Política contábil

Os custos e as despesas são apropriados ao resultado em conformidade com o regime de competência.

	2023	2022
Despesas com pessoal	**(6.997.806)**	(4.236.187)
Manutenções e reparos	**(34.746)**	(80.862)
Utilidades e serviços	**(632.507)**	(499.865)
Honorários profissionais	**(259.024)**	(1.149.156)
Despesas administrativas	**(1.107.821)**	(1.310.214)
Impostos e taxas	**(433.415)**	(510.212)
	(9.465.319)	(7.786.497)
Custos dos serviços prestados	**(23.055.234)**	(18.181.461)
Mão de obra prestação de serviços	**(260.969.188)**	(187.753.940)
Outros custos	**(10.702.370)**	(5.684.520)
Contribuições sindicais	**(2.073.420)**	(1.984.300)
	(296.800.213)	(213.604.221)
Total de despesas e custos	**(306.265.531)**	(221.390.718)

23. Outras receitas e despesas

	2023	2022
Outras receitas		
Restituição de seguros	**49.669**	339.414
Outras receitas	**272.529**	195.111
Tributos recuperados (a)	**2.162.914**	4.422.514
Incentivo à promoção de saúde e segurança alimentar (b)	**784.992**	-
	3.270.105	4.957.039

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Outras despesas

Perdas	**(0)**	(1.134.706)
Despesas indedutíveis	**(313.852)**	(437.841)
	(313.852)	(1.572.547)

(a) A Empresa possui créditos previdenciários relacionados a verbas trabalhistas recolhidas indevidamente em períodos anteriores, conforme entendimento já consolidado pelo Superior Tribunal de Justiça (STJ). A Administração, em conjunto com seus assessores jurídicos, entende que o crédito é praticamente certo. O aproveitamento de tais créditos previdenciários se faz mediante compensação administrativa, considerando a aplicação das leis vigentes e instruções normativas da Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

(b) Refere-se a bônus sobre o valor dos benefícios disponibilizados em decorrência de contrato de cartão pré-pago, concedido com base nos pagamentos de despesas relacionadas exclusivamente à promoção da saúde e segurança alimentar dos colaboradores, conforme disposições previstas no Decreto nº 10.854/2021 e/ou Lei nº 6.321/1976.

24. Receitas e despesas financeiras

	2023	2022
Receitas financeiras		
Rendimento de aplicações financeiras	**2.599.856**	2.495.551
Juros de clientes	**32**	805
Descontos obtidos	**19.436**	12.869
Receitas financeiras sobre contingenciamentos	**200.820**	206.443
Atualização de tributos	**412.764**	-
Juros diversos	**-**	172.461
Resultado de instrumentos financeiros derivativos	**39.095**	-
Variações positivas de ações	**947.049**	241.467
	4.219.052	3.129.596
Despesas financeiras		
Juros de empréstimos e financiamentos	**(1.041.724)**	(1.079.675)
Juros e multas sobre fornecedores e tributos	**(9.233)**	(50.719)
Descontos concedidos	**(194.691)**	(132.980)
Variações negativas de aplicações	**(91.403)**	(135.201)

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Tarifas bancárias	**(63.852)**	(57.884)
Juros sobre capital próprio	**(2.000.000)**	(1.800.000)
Variação cambial passiva op. não liquidadas	**(39.095)**	(0)
Variações negativas de ações	**(303.650)**	(83.208)
	(3.743.647)	(3.339.667)
Resultado financeiro líquido	**475.405**	(210.071)

25. Seguros

A Empresa adota política de manutenção de seguros em níveis que a Administração considera adequados para cobrir os eventuais riscos, abrangendo perdas ou danos materiais causados aos seus ativos.

A Administração acredita que suas apólices, contratadas junto a renomadas seguradoras, refletem as condições usuais de mercado para os tipos de seguros que contrata e abrangem coberturas em escopo e montantes considerados suficientemente adequados pela Administração e por consultores de seguros.

26. Eventos subsequentes

Não ocorreram eventos subsequentes entre a data de encerramento do exercício social e fechamento das demonstrações contábeis para fins de divulgação que pudessem afetar de forma significativa as informações apresentadas e a análise econômica e financeira.

Rafael Bogo
CPF: 034.619.219-63

Rodrigo Henrique Possenti Waligura
Contador n.º 068.927/O-7 CRC/PR
CPF n.º 070.798.919-14

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

Este documento foi assinado digitalmente por Rodrigo Henrique Possenti Waligura e Rafael Bogo.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://izisign.com.br:443 e utilize o código 9B49-0CAF-8A7E-34B5.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma IziSign. Para verificar as assinaturas clique no link: https://izisign.com.br/Verificar/9B49-0CAF-8A7E-34B5 ou vá até o site https://izisign.com.br:443 e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 9B49-0CAF-8A7E-34B5

Hash do Documento

5566774FE1534D4A9A0A0A58D2384359CB391E99E4F35E3D7E62996B41D35EA1

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 09/05/2024 é(são) :

- Rodrigo Henrique Possenti Waligura - 070.798.919-14 em 09/05/2024 16:02 UTC-03:00
  Tipo: Certificado Digital
- Rafael Bogo - 034.619.219-63 em 09/05/2024 11:16 UTC-03:00
  Tipo: Certificado Digital

Ao Serviço Social Autônomo Paranaeducação - PREDUC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2024

DECLARAMOS que a capacidade Financeira, Índice de Liquidez Corrente (ILC), Índice de Liquidez Seca (ILS), Índice de Liquidez Geral (ILG), Indice de Solvência Geral (ISG), Endividamento (E) e Part. Capit .Terceiros (PCT) da empresa, COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, Pessoa Jurídica, de Direito Privado, cadastrada no CNPJ 07.192.414/0001-09, é constante abaixo calculada com base nos dados constantes do balanço patrimonial do período escritural de 01/01/2023 a 31/12/2023. **DECLARAMOS**, ainda, que a qualquer tempo, desde que solicitado pelo licitador, nos comprometemos a apresentar as demonstrações financeiras que comprovarão referidas demonstrações, conforme as seguintes fórmulas:

h) A comprovação da situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Corrente (ILC), Liquidez Geral (ILG) e Grau de Endividamento (GE), bem como pela Disponibilidade Financeira Operacional, resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:
h.2) O licitante deverá apresentar Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou superior a 1,0 (um inteiro e cinco décimos), Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou superior a 1,00 (um inteiro) e Grau de Endividamento (GE) igual ou inferior a 0,50 (cinquenta centésimos).

INDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG)

AC+RLP	R$141.781.684,38	1,90
PC+ELP	R$74.725.475,53	

INDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC)

AC	R$138.540.219,38	2,29
PC	R$60.627.655,66	

SOLVENCIA GERAL (SG)

AT	R$152.378.465,74	2,04
PC+ELP	R$74.725.475,53	

INDICE DE LIQUIDEZ SECA (ILS)

AC-EST	R$137.726.392,04	2,27
PC	R$60.627.655,66	

GRAU DE ENDIVIDAMENTO

PC+ELP	R$74.725.475,53	0,49
AT	R$152.378.465,74	

DISPONIBILIDADE FINANCEIRA OPERACIONAL (VP)

PL	R$77.652.990,21	15,53
CAPITAL SOCIAL	R$5.000.000,00	

Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação, índices calculados com base nas demonstrações contábeis do exercício social anterior ao da licitação.

CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO (CCL)

AC-PC	R$	77.912.563,72	**496,06%**
VMC	R$	15.706.219,68	

Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

PL / BP 2023	10% VALOR CERTAME	DIFERENÇA
R$ 77.652.990,21	R$ 1.570.621,97	R$ 76.082.368,24

Toledo/PR, 06 de junho de 2024

VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929

Assinado digitalmente por VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=34173682000318, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e -CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=videoconferencia, CN=VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.06.06 08:35:11-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

Assinatura digital
VIVIANE PATRICIA KOTHE

RODRIGO HENRIQUE POSSENTI WALIGURA:07079891914

Assinado de forma digital por RODRIGO HENRIQUE POSSENTI WALIGURA:07079891914
Dados: 2024.06.06 11:01:07 -03'00'

Assinatura digital
Rodrigo Henrique Possenti Waligura
CRC/PR Nº PR-068927/O-7

Ao Serviço Social Autônomo Paranaeducação - PREDUC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2024

DECLARAMOS que a capacidade Financeira, Índice de Liquidez Corrente (ILC), Índice de Liquidez Seca (ILS), Índice de Liquidez Geral (ILG), Indice de Solvência Geral (ISG), Endividamento (E) e Part. Capit .Terceiros (PCT) da empresa, COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, Pessoa Jurídica, de Direito Privado, cadastrada no CNPJ 07.192.414/0001-09, é constante abaixo calculada com base nos dados constantes do balanço patrimonial do período escritural de 01/01/2022 a 31/12/2022 e 01/01/2023 a 31/12/2023. **DECLARAMOS**, ainda, que a qualquer tempo, desde que solicitado pelo licitador, nos comprometemos a apresentar as demonstrações financeiras que comprovarão referidas demonstrações, conforme as seguintes fórmulas:

h) A comprovação da situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Corrente (ILC), Liquidez Geral (ILG) e Grau de Endividamento (GE), bem como pela Disponibilidade Financeira Operacional, resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:
h.2) O licitante deverá apresentar Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou superior a 1,0 (um inteiro e cinco décimos), Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou superior a 1,00 (um inteiro) e Grau de Endividamento (GE) igual ou inferior a 0,50 (cinquenta centésimos).

INDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG)

AC+RLP	R$231.418.727,78	1,87
PC+ELP	R$123.862.890,46	

INDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC)

AC	R$222.476.325,49	2,26
PC	R$98.473.839,88	

SOLVENCIA GERAL (SG)

AT	R$252.465.296,43	2,04
PC+ELP	R$123.862.890,46	

INDICE DE LIQUIDEZ SECA (ILS)

AC-EST	R$220.728.589,03	2,24
PC	R$98.473.839,88	

GRAU DE ENDIVIDAMENTO

PC+ELP	R$123.862.890,46	0,49
AT	R$252.465.296,43	

DISPONIBILIDADE FINANCEIRA OPERACIONAL (VP)

PL	R$128.602.405,97	12,86
CAPITAL SOCIAL	R$10.000.000,00	

Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação, índices calculados com base nas demonstrações contábeis do exercício social anterior ao da licitação.

CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO (CCL)

AC-PC	R$ 124.002.485,61	**789,51%**
VMC	R$ 15.706.219,68	

Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

PL / BP 2022/2023	10% VALOR CERTAME	DIFERENÇA
R$ 128.602.405,97	R$ 1.570.621,97	R$ 127.031.784,00

Toledo/PR, 06 de junho de 2024

VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929

Assinado digitalmente por VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=34173682000318, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=videoconferencia, CN=VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.06.06 11:12:51-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

Assinatura digital
VIVIANE PATRICIA KOTHE

RODRIGO HENRIQUE POSSENTI WALIGURA:07079891914

Assinado de forma digital por RODRIGO HENRIQUE POSSENTI WALIGURA:07079891914
Dados: 2024.06.06 11:18:29 -03'00'

Assinatura digital
Rodrigo Henrique Possenti Waligura
CRC/PR Nº PR-068927/O-7

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO PARANÁ

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO PARANÁ
CERTIDÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

O CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO PARANÁ certifica que o(a) profissional identificado(a) no presente documento encontra-se habilitado para o exercício da profissão contábil.

IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO

NOME..... : RODRIGO HENRIQUE POSSENTI WALIGURA
REGISTRO..... : PR-068927/O-7
CATEGORIA..... : CONTADOR
CPF..... : ***.798.919-**

A falsificação deste documento constitui-se em crime previsto no Código Penal Brasileiro, sujeitando o autor à respectiva ação penal.

Emissão: PARANÁ, 03/06/2024 as 15:37:41.
Válido até: 01/09/2024.
Código de Controle: 320617.

Para verificar a autenticidade deste documento consulte o site do CRCPR.

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO PARANÁ

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO PARANÁ
CERTIDÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

O CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO PARANÁ certifica que o(a) profissional identificado(a) no presente documento encontra-se habilitado para o exercício da profissão contábil.

IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO

NOME..... : RONALDO CESAR DA SILVA
REGISTRO..... : PR-054060/O-0
CATEGORIA..... : CONTADOR
CPF..... : ***.431.649-**

A falsificação deste documento constitui-se em crime previsto no Código Penal Brasileiro, sujeitando o autor à respectiva ação penal.

Emissão: PARANÁ, 03/06/2024 as 15:36:42.
Válido até: 01/09/2024.
Código de Controle: 360988.

Para verificar a autenticidade deste documento consulte o site do CRCPR.

ANEXO VII – TERMO DE DECLARAÇÃO

Ao PREDUC
Serviço Social Autônomo Paranaeducação Curitiba/PR.

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 09/2024.

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de consultoria e assessoria de nutrição na área de alimentação escolar da rede pública estadual de ensino.

Empresa COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 07.192.414/0001-09, Inscrição Estadual nº. 90479791-00, com sede na Rua/Avenida Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, Toledo, Paraná, CEP: 85.900-180, Telefone: 0800-222-2009, e-mail: editais@costaoesteserv.com.br e orcamento@costaoesteserv.com.br, neste ato representada por seu representante legal, o(a) Sr.(a) VIVIANE PATRICIA KOTHE, portador(a) da Carteira de Identidade nº 8.588.685-1 e do CPF nº 059.398.939-29, **DECLARA,** para os devidos fins, sob as penas da Lei, que:

I) Examinou cuidadosamente o edital, inteirou-se de todos os seus detalhes e com eles concorda, aceita todos os seus termos e condições e a eles desde já se submete;
II) Todas as dúvidas ou questionamentos formulados foram devidamente esclarecidos, bem como recebeu todos os elementos e informações para cumprimento das obrigações objeto da licitação;
III) Nos valores constantes da proposta estão incluídas todas as despesas decorrentes da execução do objeto, tais como mão de obra, materiais, equipamentos, acessórios, encargos sociais, trabalhistas, securitários e previdenciários, tributos, supervisão, despesas financeiras, operacionais e administrativas, e quaisquer outros encargos necessários à perfeita execução do objeto;
IV) Não se encontra suspensa de licitar ou contratar com o PREDUC;
V) Tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assume total responsabilidade por este fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros e jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.
VI) Para os fins de participação nesta licitação:
a) está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto ora licitado;
b) não foi condenada pelas práticas previstas na Lei 12.846/2013;
c) seus sócios, diretores, administradores, empregados, assessores, prepostos e colaboradores não cometerão, auxiliarão, incitarão ou instigarão terceiros a cometerem atos ilícitos, que incluem oferecer, conceder, requerer ou aceitar pagamentos, doações, compensação, benefícios ou quaisquer outras vantagens indevidas e/ou ilegais para si ou para terceiros, não desviando a finalidade da contratação com a prática de atos lesivos expressamente previstos na Lei Federal nº 12.846/13 que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quando da execução do objeto licitado.

TOLEDO – PR, 05 de Junho de 2024.

VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929

Assinado digitalmente por VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=34173682000318, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=videoconferencia, CN=VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.06.06 09:42:05-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

Assinatura digital
VIVIANE PATRICIA KOTHE

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITO EM RELAÇÃO A FAZENDA ESTADUAL DO PARANÁ E DO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR

À
PREDUC

A COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 07.192.414/0001-09, Inscrição Estadual nº. 90479791-00, com sede na Rua/Avenida Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, Toledo, Paraná, CEP: 85.900-180, por seu representante legal infra-assinado, DECLARA, para os fins de direito, e sob as penas da lei, que está cadastrada como contribuinte no Estado, e não está cadastrada na cidade do CONTRATANTE, bem como não possui nenhum débito junto à Fazenda deste Estado ou cidade relacionados a tributos mobiliários.

TOLEDO – PR, 05 de Junho de 2024.

VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929

Assinado digitalmente por VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=34173682000318, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=videoconferencia, CN=VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.06.06 09:42:34-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

Assinatura digital
VIVIANE PATRICIA KOTHE

Ministério da Economia
Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil
Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil da 1ª RF
Delegacia da Receita Federal do Brasil em Campo Grande/MS
Serviço de Programação e Logística – SEPOL

Receita Federal

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Contrato N.º 08/2018
Processo Administrativo nº 10142.721452/2018-03

A **DELEGACIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL EM CAMPO GRANDE – MS (DRF/CGE)**, inscrita no **CNPJ n.° 00.394.460/0066-97**, na Rua Desembargador Leão Neto do Carmo, nº 03, Jardim Veraneio, na cidade de Campo Grande/MS, neste ato representada pelo **Sr. Maurício Guilherme Monteiro Freire**, Analista Tributário da Receita Federal do Brasil, matrícula nº 01215231, Fiscal Administrativo e Gestor do Contrato nº08/2018, firmado com a empresa Costa oeste Serviços de Limpeza EIRELLI, designado pela Portaria Conjunta DRF-CGE e ALF-MNO nº08 de 03/06/2020, publicada no Boletim de Serviço de 08/06/2020, lotado no Serviço de Programação e Logística da Delegacia da Receita Federal do Brasil em Campo Grande - MS (SEPOL/DRF/CGE/MS) **atesta** para devido fins que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA EIRELI**, inscrita no **CPNJ nº 07.192.414/0001-09** com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 1901, Centro e Comarca de Toledo–Pr., CEP 85.900-180, juntamente com os seus responsáveis técnicos, é prestadora de serviços continuados de apoio administrativo para a Alfândega da Receita Federal do Brasil em Mundo Novo/MS – Área Rural (Ed. Sede e blocos adjacentes) e Área Urbana (DMA), de acordo com o **Contrato N.º 08/2018 e alterações** presente no **Processo Administrativo nº 10142.721452/2018-03** , sendo:

POSTO/SERVIÇOS	N.º DE FUNCIONÁRIOS
Recepção 44 hrs	3
Copeira 44 hrs	2
Telefonista 30hrs	1
Oficial de Manutenção 44 hrs	1
Técnico Secretariado 44 hrs	14
Operador de Empilhadeira 44 hrs	2
Carregador 44 hrs	8
Motorista Categoria “E” 44 hrs	2
Conferente de Cargas 44 hrs	3
Operador CFTV 44 hrs	3
Diárias	180

Sempre nos atendeu com qualidade, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com os prazos e as obrigações contratuais. e nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- Grau de satisfação: **Ótimo.**
- Prazo de Início Vigência: **01/06/2018**
- Prazo de Término Vigência: **30/05/2021**
- Situação Atual: **Em Vigência.**

Por ser verdade, firmo o presente.

Assinado e datado digitalmente
Maurício Guilherme Monteiro Freire - ATRFB - MAT. 01215231
Gestor e Fiscal Administrativo do Contrato

Documento de 1 página(s) assinado digitalmente. Pode ser consultado no endereço https://cav.receita.fazenda.gov.br/eCAC/publico/login.aspx pelo código de localização EP15.1020.16150.O1N3. Consulte a página de autenticação no final deste documento.
Verso em Branco - Documento nato-digital

Ministério da Fazenda

PÁGINA DE AUTENTICAÇÃO

O Ministério da Fazenda garante a integridade e a autenticidade deste documento nos termos do Art. 10, § 1º, da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e da Lei nº 12.682, de 09 de julho de 2012.

Documento produzido eletronicamente com garantia da origem e de seu(s) signatário(s), considerado original para todos efeitos legais. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001.

Histórico de ações sobre o documento:

Documento juntado por MAURICIO GUILHERME MONTEIRO FREIRE em 15/10/2020 16:13:00.

Documento autenticado digitalmente por MAURICIO GUILHERME MONTEIRO FREIRE em 15/10/2020.

Documento assinado digitalmente por: MAURICIO GUILHERME MONTEIRO FREIRE em 15/10/2020.

Esta cópia / impressão foi realizada por MAURICIO GUILHERME MONTEIRO FREIRE em 15/10/2020.

Instrução para localizar e conferir eletronicamente este documento na Internet:

1) Acesse o endereço:
https://cav.receita.fazenda.gov.br/eCAC/publico/login.aspx

2) Entre no menu "Legislação e Processo".

3) Selecione a opção "e-AssinaRFB - Validar e Assinar Documentos Digitais".

4) Digite o código abaixo:

EP15.1020.16150.O1N3

5) O sistema apresentará a cópia do documento eletrônico armazenado nos servidores da Receita Federal do Brasil.

Código hash do documento, recebido pelo sistema e-Processo, obtido através do algoritmo sha2:
886F636FF6BE162C2E0963BFAB13CEF90F35A73AB40103944CCBDD0398E62854

Página inserida pelo Sistema e-Processo apenas para controle de validação e autenticação do documento do processo nº 13033.000633/2019-09. Por ser página de controle, possui uma numeração independente da numeração constante no processo.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL
GESTÃO DE CONTRATOS - GESCON/SELOG/DPF/FIG/PR

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, com sede à Avenida Paraná n. 3470, Centro Cívico, na cidade de Foz do Iguaçu/PR, inscrita no CNPJ sob o n°00.394.494/0077-34, declara para os devidos fins que a Empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº : **07.192.414/0001-09** Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, Cidade e Comarca de Toledo – PR., CEP 85.900-180, prestou serviço conforme informações abaixo:

CONTRATO N° 10/2018 -DPF/FIG/PR

OBJETO: Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviço de limpeza, higienização e conservação das instalações e bens das Delegacias de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, Guaíra/PR e em Cascavel/PR e de suas respectivas unidades descentralizadas, além do serviço básico de copeiragem, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

Vigência: Início 11/12/2018, Término 11/04/2022.

FUNÇÃO	QTDE. POSTOS
Serventes	12
Servente/Copeira	06
Auxiliar de Serviços gerais	04
Jardineiro	02
Encarregado	01
	25

DESCRIÇÃO	TIPO DE ÁREA	QUANTIDADE EM m²
Serviço de limpeza, higienização e conservação, com cumulação do serviço de copeiragem, para a **Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR e suas unidades**, compreendendo as localidades, tarefas básicas e demais condições descritas neste Termo de Referência. Jornada de 40h com periculosidade.	Área Interna	13.178,05
	Área Externa	32.505,43
	Esquadrias Externas	1.498,32
	Fachada Envidraçada e Pastilhas	3.941,77

TOTAL FOZ DO IGUAÇU/PR		
Serviço de limpeza, higienização e conservação, com cumulação do serviço de copeiragem, para a **Delegacia de Polícia Federal em Cascavel/PR e suas unidades**, compreendendo as localidades, tarefas básicas e demais condições descritas neste Termo de Referência. Jornada de 40h com periculosidade.	Área Interna	2.604,00
	Área Externa	6.676,77
	Esquadrias Externas	431,27
	Fachada Envidraçada	82,86
TOTAL CASCAVEL/PR		
Serviço de limpeza, higienização e conservação, com cumulação do serviço de copeiragem, para a **Delegacia de Polícia Federal em Guaíra/PR e suas unidades**, compreendendo as localidades, tarefas básicas e demais condições descritas neste Termo de Referência. Jornada de 40h com periculosidade.	Área Interna	5.371
	Área Externa	51.571,00
	Esquadrias Externas	669,00
	Fachada Envidraçada e Pastilhas	3.862,00
TOTAL GUAÍRA/PR		

Declaramos ainda que inexiste, até a presente data, qualquer fato desabonador em relação a sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

LEYLA VANESSA MAGNO MENEZES
Agente Administrativo de Polícia Federal

Gestora de contratos do GESCON/SELOG/DPF/FIG/PR

(Assinados Digitalmente)

LUCI DE ANDRADE CRUZ
Escrivã de Polícia Federal
Chefe do SELOG/DPF/FIG/PR

(Assinados Digitalmente)

Documento assinado eletronicamente por **LEYLA VANESSA MAGNO MENEZES**, **Gestor de Contrato**, em 03/03/2022, às 16:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **LUCI DE ANDRADE CRUZ**, **Gestor Financeiro**, em 03/03/2022, às 17:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.dpf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **22311789** e o código CRC **54FC395F**.

Ministério da Educação
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
DIVISAO DE COMPRAS - CT

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a empresa COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA EIRELI - CNPJ: 07.192.414/0001-09, com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 1901, Centro - Toledo/PR, CEP 85.900-180 presta Serviços Terceirizados de Limpeza, Conservação e Higienização de Bens Móveis e Imóveis, Serviços Gerais e Copeiragem à **UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANA**, CNPJ nº **75.101.873/0008-66**, CONTRATO N.º 13/2015, conforme especificações e condições abaixo informadas:

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade Contratada
Supervisor	Posto de Serviço	03
Encarregado	Posto de Serviço	06
Servente/Limpeza	Posto de Serviço	102
Encarregado de Jardinagem	Posto de Serviço	01
Jardineiro	Posto de Serviço	05
Operador de Máquina Costal	Posto de Serviço	03
Aux. Serviços Gerais	Posto de Serviço	17
Copeira	Posto de Serviço	08
Total de Postos		145

Registramos, ainda, que a empresa cumpriu com suas obrigações conforme CONTRATO 13/2015, cuja vigência teve início em 04/12/2015, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Curitiba, 09 de agosto de 2019.

CARLOS WELLINGTON TENÓRIO DE ARAUJO

Diretor de Planejamento e Administração

Documento assinado eletronicamente por **MARIA JOANA DO NASCIMENTO**, **DIRETOR(A) SUBSTITUTO(A)**, em 12/08/2019, às 11:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0985418** e o código CRC **A0142DE9**.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O **MUNICÍPIO DE SANTA HELENA**, inscrita no CNPJ n.°76.206.457/0001-19, com sede administrativa na Rua Paraguai, n.º 1401, santa Helena/PR. Atesta para devido fins de acordo com o **Contrato N.º 020/2020**, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA EIRELI**, inscrita no **CNPJ sob nº 07.192.414/0001-09** com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 1901, Centro e Comarca de Toledo–Pr., CEP 85.900-180, juntamente com os seus responsáveis técnicos, abaixo assinado, é nossa Prestadora de serviços terceirizados de atividades meio comuns do Município de Santa Helena, sendo:

FUNÇÃO	QTD DE POSTOS
RECEPCIONISTA	20
TELEFONISTA	06
VIGIA	37
BOMEBEIRO CIVIL	12
JARDINEIRO	45
MARCENEIRO	02
PEDREIRO	20
ELETRICISTA	10
ENCANADOR	05
SECRETÁRIAS EXECUTIVAS	25
SECRETÁRIA	100
COZINHEIRA	70
PORTEIRO	16
TOTAL	**368**

Sempre nos atendeu com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (clausulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de Satisfação: Ótimo.**
- **Início: 11/02/2020**
- **Término: Em vigência.**

Santa Helena – PR., 16 de Março de 2021.

JULIANO ROBERTO BIESDORF
SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO

Juliano Roberto Biesdorf
SECRETÁRIO MUNICIPAL
DE ADMINISTRAÇÃO
Decreto nº 002/2021

Diogo Felipe Escher
Administrador
CRA/PR 27109

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ

PJ

Registramos o presente atestado, com base nos documentos a nós apresentados, por meio do **RCA nº. 107/2021**.
CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ em Curitiba, **20** de **outubro** de **2021**.

Adm. **ROBERTO FABIANO COSTA JUNIOR**
Administrador Fiscal
CRA-PR nº. 20-23.769

SISTEMA CFA/CRAs
CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE ADMINISTRAÇÃO
PR 008599

ATESTADO Nº 8909553 - DGST-DGC

SEI!TJPR Nº 0046504-85.2023.8.16.6000
SEI!DOC Nº 8909553

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ** , inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, **ATESTA**, para os devidos fins, que a sociedade empresária **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.** , CNPJ nº 07.192.414/0001-09, estabelecida à Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, na cidade de Toledo, Estado do Paraná, CEP 85.900-1800, realizou a prestação de serviços especializados de limpeza, conservação, asseio e copeiragem, referente ao objeto de licitação modalidade Pregão Presencial nº 46/2012, do Protocolo nº 4.427/2011, conforme informações abaixo relacionadas:

1) Contratante: Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Estado do Paraná.

2) Processo administrativo de contratação: Pregão Presencial nº 46/2012.

3) Ata de Registro de Preços/Contrato ou instrumento equivalente: Contrato nº 26/2013, Protocolo nº 4.427/2011

4) Descrição do objeto contratado e o local: O Contrato nº 26/2013 teve por objeto a prestação de serviços especializados de limpeza, conservação, asseio e copeiragem, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I, em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO II e com o edital de **PREGÃO PRESENCIAL Nº 46/2012**. O local da prestação de serviços compreendia os prédios que abrigam os fóruns das Comarcas do interior do Estado do Paraná pertencentes à Região VIII do Poder Judiciário do Estado do Paraná.

5) Valor:

a) valor inicial da contratação: **R$ 133.093,72 (cento e trinta e três mil noventa e três reais e setenta e dois centavos)** mensal.

b) valor final da contratação: **R$ 150.437,12 (cento e cinquenta mil quatrocentos e**

trinta e sete reais e doze centavos) mensal, atualizado em 25/11/2013 pelo Termo Aditivo nº 04.

6) Data de início e de término: início em 05/03/2013 e término em 05/03/2014.

7) Especificações técnicas do contrato e seu quantitativo: prestação de serviços especializados de limpeza, conservação, asseio e copeiragem nos prédios que abrigam os fóruns das Comarcas do interior do Estado do Paraná pertencentes à **Região VIII** por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I, em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO II e com o Edital de Pregão Presencial nº 46/2012, conforme tabela a seguir:

UNIDADES - REGIÃO VIII			
Unidade	**Tipo de Posto**	**Carga horária diária**	**Total de Postos**
ALTO PARANÁ	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
ASTORGA	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
BARBOSA FERRAZ	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
CAMPO MOURÃO	SERVENTE	04 horas	11
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
	ENCARREGADA	06 horas	01
CENTENÁRIO DO SUL	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
COLORADO	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
ENGENHEIRO BELTRÃO	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
JAGUAPITÃ	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
JANDAIA DO SUL	SERVENTE	04 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
MANDAGUAÇU	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01

MANDAGUARI	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
MARIALVA	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
MARINGÁ - FÓRUM	SERVENTE	04 horas	25
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	02
	ENCARREGADA	06 horas	01
MARINGÁ - JUIZADO ESPECIAL	SERVENTE	04 horas	04
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
NOVA ESPERANÇA	SERVENTE	04 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
PARAÍSO DO NORTE	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
PARANACITY	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
PARANAVAÍ	SERVENTE	04 horas	06
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
PEABIRU	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
SÃO JOÃO DO IVAÍ	SERVENTE	04 horas	04
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
SARANDI	SERVENTE	04 horas	05
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
TERRA BOA	SERVENTE	04 horas	05
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
TERRA RICA	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
QUANTIDADE TOTAL DE POSTOS			**112**

8) Responsáveis Técnicos:

Juízes de Direito Diretores dos Fóruns integrantes da Comarcas da Regional VIII do Poder Judiciário do Estado do Paraná, em conjunto com os respectivos Assistentes de Direção de Fórum.

9) Certificação de penalidades administrativas definitivamente aplicadas:

Certifico a **existência** de sanção definitivamente aplicada à empresa, conforme descrito abaixo:

PROCESSO ADMINISTRATIVO protocolizado sob o nº 068.338/2014 - aplicada multa no valor de R$ 21.813,38 (vinte e um mil oitocentos e treze reais e trinta e oito centavos) em 02 de agosto de 2016

10) Desempenho do contratado:

Atesto, por fim, que a execução do Contrato apresentou resultado **satisfatório**, de acordo com os critérios estabelecidos no §2º, do art. 4º do Decreto Judiciário nº 344, de 17 de junho de 2021, disponível às páginas 2 e 3 do Diário da Justiça nº 2.996, de 21 de junho de 2021 (https://portal.tjpr.jus.br/e-dj/publico/diario/baixar.do?tjpr.url.crypto=d61cd54f8811a7b95aa4ef22398087e31772d2855b57a12ec00ed3382c4c4543#page=2).

11) Atualização:

Eventuais ocorrências supervenientes à emissão deste Atestado de Capacidade Técnica poderão ser consultadas no Portal de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) do Departamento de Administração de Material da Secretaria de Administração e Previdência do Paraná (SEAP/DEAM), pelo endereço eletrônico http://www.gms.pr.gov.br/gms/consultarSancao.do?action=iniciarProcesso.

12) Local e data:

Curitiba, 31 de março de 2023.

CAROLINA DE FREITAS PALADINO
Chefe da Divisão de Gestão de Contratos
Departamento de Gestão de Serviços Terceirizados

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA DE FREITAS PALADINO**, **Chefe de Divisão**, em 31/03/2023, às 12:38, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjpr.jus.br/validar informando o código verificador **8909553** e o código CRC **479CDFB2**.

ATESTADO Nº 8913327 - DGST-DGC

SEI!TJPR Nº 0046498-78.2023.8.16.6000
SEI!DOC Nº 8913327

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ** , inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, **ATESTA**, para os devidos fins, que a sociedade empresária **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.** , CNPJ nº 07.192.414/0001-09, estabelecida à Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, na cidade de Toledo, Estado do Paraná, CEP 85.900-1800, realizou a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação e asseio, referente ao objeto de licitação modalidade Pregão Presencial nº 78/2013, do Protocolo nº 343.431/2013, conforme informações abaixo relacionadas:

1) Contratante: Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Estado do Paraná.

2) Processo administrativo de contratação: Pregão Presencial nº 78/2013.

3) Ata de Registro de Preços/Contrato ou instrumento equivalente: Contrato nº 34/2014, Protocolo nº 343.431/2013.

4) Descrição do objeto contratado e o local: O Contrato nº 34/2014 teve por objeto a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação e asseio e copeiragem, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I - "B", em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO I - "C", ANEXO II e com o edital de **PREGÃO PRESENCIAL Nº 78/2013**. O local da prestação de serviços compreendia as dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da Regional VI do Poder Judiciário do Estado do Paraná.

5) Valor:

a) valor inicial da contratação: **R $ 192.650,00 (cento e noventa e dois mil seiscentos e cinquenta reais)** mensal.

b) valor final da contratação: **R $ 263.299,51 (duzentos e sessenta e três mil**

duzentos e noventa e nove reais e cinquenta e um centavos) mensal, a partir de 01/02/2019, atualizado em 18/03/2019 pelo Parecer Jurídico nº 190/2019 (3825425)

6) Data de início e de término: início em 13/02/2014 e término em 13/02/2019.

7) Especificações técnicas do contrato e seu quantitativo: prestação de serviços de continuados de limpeza, conservação e asseio executados nas dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da Regional VI, compreendendo além da mão de obra, o fornecimento de tiodos os insumos e equipamentos, inclusive EPI, bem como copeiragem e serviços gerais necessários à execução dos serviços durante todo o período de vigência contratual, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I - "B", em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO I - "C", ANEXO II e com o Edital de Pregão Presencial nº 78/2013, conforme tabela a seguir:

UNIDADES - REGIÃO VIII			
Unidade	**Tipo de Posto**	**Carga horária diária**	**Total de Postos**
ASSIS CHATEAUBRIAND	SERVENTE	08 horas	04
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
CAMPINA DA LAGOA	SERVENTE	08 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
CAPANEMA	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
CAPITÃO LEÔNIDAS MARQUES	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
CASCAVEL	SERVENTE	08 horas	20
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	03
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	03
	ENCARREGADO	08 horas	01
CATANDUVAS	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01

CORBÉLIA	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
FORMOSA DO OESTE	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
GUARANIAÇU	SEFVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
MAMBORÊ	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
MARECHAL CÂNDIDO RONDON	SERVENTE	08 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	02
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	02
NOVA AURORA	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
PALOTINA	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
QUEDAS DO IGUAÇU	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
TOLEDO	SERVENTE	08 horas	10
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	02
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	02
	ENCARREGADO	08 horas	01
UBIRATÃ	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
QUANTIDADE TOTAL DE POSTOS			**81**

8) Responsáveis Técnicos:

Juízes de Direito Diretores dos Fóruns integrantes da Comarcas da Regional VI do Poder Judiciário do Estado do Paraná, em conjunto com os respectivos Assistentes de Direção de Fórum.

9) Certificação de penalidades administrativas definitivamente aplicadas:

Certifico a **existência** de sanções definitivamente aplicada à empresa, conforme descrito abaixo:

a) PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 0015169-24.2018.8.16.6000 - aplicada multa no valor de R$ 1.246,63 (um mil duzentos e quarenta e seis reais e sessenta e três centavos) em 15 de julho de 2019.

b) PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 0014705-34.2017.8.16.6000 - aplicada multa no valor de R$ 48.661,92 (quarenta e oito mil seiscentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos)* em 07 de dezembro de 2020.

* SUSPENSÃO DA EXIGIBILIDADE da multa administrativa imputada, conforme decisão judicial provisória, da 5ª Câmara Cível deste Tribunal de Justiça, proferida em 07/01/2021, nos Autos nº 0000034-22.2021.8.16.0000/2.

10) Desempenho do contratado:

Atesto, por fim, que a execução do Contrato apresentou resultado **satisfatório**, de acordo com os critérios estabelecidos no §2º, do art. 4º do Decreto Judiciário nº 344, de 17 de junho de 2021, disponível às páginas 2 e 3 do Diário da Justiça nº 2.996, de 21 de junho de 2021 (https://portal.tjpr.jus.br/e-dj/publico/diario/baixar.do?tjpr.url.crypto=d61cd54f8811a7b95aa4ef22398087e31772d2855b57a12ec00ed3382c4c4543#page=2).

11) Atualização:

Eventuais ocorrências supervenientes à emissão deste Atestado de Capacidade Técnica poderão ser consultadas no Portal de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) do Departamento de Administração de Material da Secretaria de Administração e Previdência do Paraná (SEAP/DEAM), pelo endereço eletrônico http://www.gms.pr.gov.br/gms/consultarSancao.do?action=iniciarProcesso.

12) Local e data:

Curitiba, 31 de março de 2023.

CAROLINA DE FREITAS PALADINO
Chefe da Divisão de Gestão de Contratos
Departamento de Gestão de Serviços Terceirizados

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA DE FREITAS PALADINO**, **Chefe de Divisão**, em 31/03/2023, às 17:00, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjpr.jus.br/validar informando o código verificador **8913327** e o código CRC **440749C4**.

ATESTADO Nº 8846486 - DGST-DGC

SEI!TJPR Nº 0037276-86.2023.8.16.6000
SEI!DOC Nº 8846486

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ**, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, **ATESTA**, para os devidos fins, que a sociedade empresária **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.**, CNPJ nº 07.192.414/0001-09, estabelecida à Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, na cidade de Toledo, Estado do Paraná, CEP 85.900-1800, realizou a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação, asseio, copeiragem, recepção e serviços gerais, referente ao objeto de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 99/2018, do protocolado SEI nº 0003462-25.2019.8.16.6000 conforme informações abaixo relacionadas:

1) Contratante: Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Estado do Paraná.

2) Processo administrativo de contratação: Pregão Eletrônico nº 99/2018, SEI nº 0003462-25.2019.8.16.6000.

3) Ata de Registro de Preços/Contrato ou instrumento equivalente: Contrato nº 36/2019, SEI nº 3673410.

4) Descrição do objeto contratado e o local: O Contrato nº 36/2019 (3673410) teve por objeto a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação, asseio, copeiragem, recepção e serviços gerais, compreendendo, além da mão de obra, o fornecimento de todos os materiais de consumo, insumos e

equipamentos, inclusive EPIs, necessários à execução dos serviços durante todo o período de vigência contratual, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I, em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos nos ANEXOS I e II e com o edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 99/2018**. O local da prestação de serviços compreendia as dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da **Regional IX**, do Poder Judiciário do Estado do Paraná.

5) Valor:

a) valor inicial da contratação: **R$ 432.749,99 (quatrocentos e trinta e dois mil, setecentos e quarenta e nove reais e noventa e nove centavos)** mensal.

b) valor final da contratação: **R$ 478.010,36 (quatrocentos e setenta e oito mil dez reais e trinta e seis centavos)** mensal, atualizado em 16/06/2020 pelo Termo Aditivo nº 06.

6) Data de início e de término: início em 14/02/2019 e término em 14/02/2021.

a) Primeira prorrogação: Termo Aditivo nº 04 - período de 14/02/2020 a 14/02/2021.

7) Especificações técnicas do contrato e seu quantitativo: prestação de serviços continuados de limpeza, conservação, asseio, copeiragem, recepção e serviços gerais, executados nas dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da **Regional IX**, do Poder Judiciário do Estado do Paraná, compreendendo, além da mão de obra, o fornecimento de todos os materiais de consumo, insumos e equipamentos, inclusive EPIs, necessários à execução dos serviços durante todo o período de vigência contratual, conforme tabela a seguir:

Quadro indicativo das unidades, tipo de posto e quantitativo, de acordo com o Termo Aditivo nº 06 (5232048)

UNIDADES - REGIONAL IX			
Unidade	**Tipo de Posto**	**Carga horária diária**	**Total de Postos**
APUCARANA	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	5
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	2
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	1
ARAPONGAS	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	3
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	2

	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
ASSAI	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	2
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	2
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
BELA VISTA DO PARAISO	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	3
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
CAMBÉ	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	8
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	1
CONGONHINHAS	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
CORNÉLIO PROCÓPIO	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	2
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
CORNÉLIO PROCÓPIO	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	1
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
FAXINAL	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
GRANDES RIOS	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
IBIPORÃ	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	3
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	2
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
LONDRINA - Fórum Central	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	21
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	2
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	2
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	1
	RECEPCIONSTA	8 horas e 48 minutos	3
LONDRINA - Fórum Criminal	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	8
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	1
MARILANDIA DO SUL	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
NOVA FÁTIMA	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	2
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	1

ORTIGUEIRA	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
PORECATU	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	2
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
PRIMEIRO DE MAIO	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
ROLANDIA	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	2
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	2
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
SÃO JERONIMO DA SERRA	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
SERTANÓPOLIS	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	1
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
URAÍ	SERVENTE	8 horas e 48 minutos	0
	SERVENTE/COPEIRA	8 horas e 48 minutos	1
	AUX. SERVIÇOS GERAIS	8 horas e 48 minutos	1
	ENCARREGADO	8 horas e 48 minutos	0
QUANTIDADE TOTAL DE POSTOS			122

8) Responsáveis Técnicos:

Juízes de Direito Diretores dos Fóruns integrantes da Comarcas da Regional IX do Poder Judiciário do Estado do Paraná, em conjunto com os respectivos Assistentes de Direção de Fórum.

9) Certificação de penalidades administrativas definitivamente aplicadas:

Certifico a **inexistência** das sanções definitivamente aplicadas durante a execução contratual.

10) Desempenho do contratado:

Atesto, por fim, que a execução do contrato apresentou **resultado satisfatório**, de acordo com os critérios estabelecidos no §2º, do art. 4º do Decreto Judiciário nº 344, de 17 de junho de 2021, considerando que não há sanções definitivamente impostas de multa, resultantes de procedimento de apuração de

responsabilidade da empresa **durante a execução do contrato nº 36/2019.**

Curitiba, 17 de março de 2023.

CAROLINA DE FREITAS PALADINO

Chefe da Divisão de Gestão de Contratos

Departamento de Gestão de Serviços Terceirizados

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA DE FREITAS PALADINO**, **Chefe de Divisão**, em 17/03/2023, às 13:15, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjpr.jus.br/validar informando o código verificador **8846486** e o código CRC **954D0010**.

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 8
Mov. 6

CERTIDÃO Nº 002/2022 - DER/DAF

Face a solicitação contida no processo sob nº 18.739.364-7 de 14/03/2022, pela qual a interessada Costa Oeste Serviços Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 07.192.414/0001-09, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, no município de Toledo/PR, requer Atestado de Capacidade Técnica para fins de comprovação de serviços executados.

Certificamos que a referida empresa, firmou o Contrato nº 045/2019 com este Departamento, cujo objeto é a prestação de serviços limpeza, asseio, conservação, copeiragem, jardinagem, portaria, auxiliar de serviços gerais e lavador, de forma a atender a demanda Superintendência Regional Oeste de Cascavel, Escritórios Regionais de Francisco Beltrão e Pato Branco, Sede do Comando da 3ª e 6ª Cia e Postos da Polícia Rodoviária Estadual, sendo o prazo do contrato de 02/09/2019 até 01/09/2022, conforme segue:

Função	Carga horária semanal	Quantidade postos
Auxiliar de serviços gerais	40 horas	7
Copeira	40 horas	4
Encarregado	40 horas	1
Jardineiro	40 horas	3
Lavador	40 horas	3
Operador de máquina costal	40 horas	5
Porteiro	30 horas	6
Recepcionista	40 horas	7
Servente	40 horas	22
Copeira	30 horas	2
Lavador	30 horas	1
TOTAL		**61**

Os serviços objeto do Contrato nº 045/2019, de natureza continuada, são executados satisfatoriamente e com qualidade, não constando em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade, cumprindo todas as obrigações contratuais estabelecidas.

Curitiba, 16 de março de 2022.

MARCO AURELIO CORDEIRO:49628976915

Assinado de forma digital por MARCO AURELIO CORDEIRO:49628976915
Dados: 2022.03.16 10:57:00 -03'00'

(assinado digitalmente)
Marco Aurélio Cordeiro
Diretor Administrativo-Financeiro do DER/PR

Assinatura Qualificada Externa realizada por: **Marco Aurelio Cordeiro** em 16/03/2022 10:57. Inserido ao protocolo **18.739.364-7** por: **Juliana Kroetz** em: 16/03/2022 11:12. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

PROTOCOLO
Fls. 20
Mov. 11
INTEGRADO DO ESTADO

PARANÁ
GOVERNO
DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO ADMINISTRATIVO SETORIAL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para fins exclusivos de participação em processos licitatórios, que a empresa COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro – Toledo – Paraná, inscrita no CNPJ sob nº 07.192.414/0001-09, presta serviços junto a SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTE - SEED, com sede na Avenida Água Verde, 2140, Vila Izabel, Curitiba – Paraná a contratação, de serviços continuados de: Merendeira, Inspetor de Alunos, Servente de Limpeza, Assistente Administrativo, Profissional de Apoio Escolar, Copeira, Auxiliar de Manutenção Predial e Encarregado com respectivos insumos tais como: uniformes, EPIs, e Materiais, visando atender as demandas estimadas para a SEED, no Estado do Paraná, em diversas unidades escolares, com a metodologia de contratação por postos de trabalho, conforme descrito no Termo de Referência.

CONTRATO Nº: 049/2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 975/2020

VIGÊNCIA: 22/04/2021 à 21/04/2022 (Contrato Original)
22/04/2022 à 21/04/2023 (Aditivo Prazo ao Contrato Original)
22/04/2023 à 21/04/2024 (Aditivo Prazo e Acréscimos ao Contrato Original)

LOTE 07

NOME DO POSTO	REGIME DE HORAS	TURNO	CONTRATO QUANT.	1º ADITIVO QUANT.	2º ADITIVO QUANT.
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	20	Segunda à Sexta-Feira	30	7	0
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	40	Segunda à Sexta-Feira	73	10	0
MERENDEIRA COM (acúmulo função - cozinheira)	20	Segunda à Sexta-Feira	13	3	11
MERENDEIRA COM (acúmulo função - cozinheira)	40	Segunda à Sexta-Feira	33	8	11
PROFISSIONAL DE APOIO ESCOLAR	20	Segunda à Sexta-Feira	10	0	0
PROFISSIONAL DE APOIO ESCOLAR	40	Segunda à Sexta-Feira	3	0	0
SERVENTE DE LIMPEZA	20	Segunda à Sexta-Feira	24	6	0
SERVENTE DE LIMPEZA	40	Segunda à Sexta-Feira	94	23	20
MATERIAL DE LIMPEZA	20	-	322	0	0
TOTAL DE MATERIAL E POSTOS			**322 / 280**	**57**	**42**
LOTE 07 – TOTAL DE MATERIAL E POSTOS				**322 / 379**	

Declaramos ainda, que a empresa supramencionada cumpriu as cláusulas contratuais, não havendo, até a presente data, nada que a desabone.

Assinatura Avançada realizada por: **Yuri Michels (XXX.864.159-XX)** em 23/10/2023 15:40 Local: SEED/NAS/TERCEIRIZADOS. Inserido ao protocolo **20.972.115-5** por: **Luciane Kawa de Oliveira** em: 23/10/2023 15:09. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **a638113bd5d4314b5cc8ff1b686893ef**.

Curitiba, 23 de outubro de 2023.

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 21
Mov. 11

Atenciosamente,

Yuri Michels
Gestor do Contrato

Assinatura Avançada realizada por: **Yuri Michels (XXX.864.159-XX)** em 23/10/2023 15:40 Local: SEED/NAS/TERCEIRIZADOS. Inserido ao protocolo **20.972.115-5** por: **Luciane Kawa de Oliveira** em: 23/10/2023 15:09. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **a638113bd5d4314b5cc8ff1b686893ef**.

ePROTOCOLO

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 21a
Mov. 11

Documento: **AtestadodeCapacidadeTecnicaCOSTAOESTE_049_2021.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Yuri Michels (XXX.864.159-XX)** em 23/10/2023 15:40 Local: SEED/NAS/TERCEIRIZADOS.

Inserido ao protocolo **20.972.115-5** por: **Luciane Kawa de Oliveira** em: 23/10/2023 15:09.

Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **a638113bd5d4314b5cc8ff1b686893ef**.

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 9
Mov. 5

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
E DO ESPORTE

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O Governo Estado do Paraná, através da Secretaria de Estado da Educação e do Esporte, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 76.416.965/0001-21, com sede na Avenida água verde, 2140, sala 06, Vila Izabel, Curitiba/PR, atesta para os devidos fins, de acordo com o contrato n° 049/2021, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ sob nº 07.192.414/0001-09,** com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, Cidade e Comarca de Toledo – PR., CEP 85.900-180, juntamente com os seus responsáveis técnicos, abaixo assinado, é nossa prestadora de serviços continuados de: Merendeira, Inspetor de Alunos, Servente de Limpeza, Assistente Administrativo, Profissional de Apoio Escolar, Copeira, Auxiliar de Manutenção Predial e Encarregado, com respectivos insumos tais como: EPI'S, e Materiais, visando atender as demandas estimadas para a SEED, no Estado do Paraná, em diversas unidades escolares, com a metodologia de contratação por postos de trabalho, de acordo com a especificidade técnica, sendo:

FUNÇÃO	CARGA HORÁRIA SEMANAL	QTDE. POSTOS
Assistente administrativo	20 horas	30
Assistente administrativo	40 horas	73
Merendeira	20 horas	13
Merendeira	40 horas	33
Prof. de apoio escolar	20 horas	10
Prof. de apoio escolar	40 horas	3
Servente	20 horas	24
Servente	40 horas	94
	TOTAL	**280**

Sempre nos atende com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (cláusulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de satisfação: Bom**
- **Data de Início: 22/04/2021**
- **Data de Término: 21/04/2023**

Curitiba-PR, 11 de julho de 2022.

.

Por ser verdade, firmo a presente

Fabíola de Fátima Barroso Mascarenhas
GAS/CHEFIA – SEED
Decreto 11.006/2022

Assinatura Avançada realizada por: **Fabiola de Fatima Barroso Mascarenhas** em 18/07/2022 11:13. Inserido ao protocolo **19.197.103-5** por: **Fabiola de Fatima Barroso Mascarenhas** em: 18/07/2022 11:12. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **fe14c5c33b984171884804f4ed396697**.

ePROTOCOLO

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 9a
Mov. 5

Documento: **AtestadoCOSTAOESTE.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Fabiola de Fatima Barroso Mascarenhas** em 18/07/2022 11:13.

Inserido ao protocolo **19.197.103-5** por: **Fabiola de Fatima Barroso Mascarenhas** em: 18/07/2022 11:12.

Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **fe14c5c33b984171884804f4ed396697**.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Certificamos para os devidos fins de direito, **que a empresa COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA EIRELI**, inscrita no **CPNJ sob nº 07.192.414/0001-09** com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 1901, Centro e Comarca de Toledo–Pr., CEP 85.900-180, juntamente com seu responsável técnico abaixo assinado, firmou com este Município o **contrato Nº 51/2018,** tendo por objeto a prestação de serviços de manipulação de alimentação para os alunos das Instituições da Rede Municipal de Ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de executar o preparo, higienização de espaço físico destinado à manipulação/armazenamento de alimentos e utensílios, higienização de utensílios, higienização de equipamentos, higienização do espaço físico e mobiliários do refeitório, controle de estoque, verificação da validade dos alimentos, que deverá ser prestado em todos os dias letivos, de acordo com o calendário escolar da rede municipal de ensino.

Certificamos, ainda as seguintes informações:

TIPO DE POSTO DE TRABALHO	*Carga Horária Semanal*	*Quantidade*
Merendeira (Lactarista)	*44 horas*	*98*

QUANTIDADES DIÁRIAS		
Descrição	**Quantidade**	**Locais**
DESJEJUM	**7.575**	• CMEI ESTADOS • EM MARLENE BARBOSA • EM ISABEL CRISTINA • EM DEP LUIZ GABRIEL SAMPAIO • EM SANTA FÉ • EM CARLOS EDUARDO NICHELE • CMEI FRANCISCO JOÃO ORSO • CMEI PROF. DARCY BARBOSA LEAL • CMEI PROF ERONILDES CAMARGO • EM NOSSA SENHORA DE FÁTIMA • CMEI VOVÔ JUCA • EM GUISELA KUSS RIEKE • CMEI PROFESSORA KELLY CAMPOS • EM SÃO FRANCISCO DE ASSIS • EM RUBIA MARA DA CRUZ PACHECO • EM JOAQUIM KATSUKI MATSUMOTO • CMEI LUZIA TOMCHAK • CMEI SANTA TEREZINHA • EM LUIZ NICHELE • EM MARYLE APARECIDA SCHETTERT FERRI • EM GENEROSO SALUSTIANO BARBOSA • EM SANTA MARIA • EM ALCIDES MÁRIO PELANDA • EM VALDINEIA DOS SANTOS • CMEI MARCIA CLAUDINO • EM 26 DE JANEIRO • EM SANTA CECÍLIA • EM ARNALDO BUSATO • CMEI IGUACU • CMAEE CENTRO MUNICIPAL DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO
ALMOÇO	**1.250**	
LANCHES	**7.575**	
JANTAR	**1.250**	

Nutricionista Responsável técnico da Empresa:

Gizele Crivelar Pereira - **CRN-8**/3245 – (15/07/2019 à 31/07/2021

Nutricionista Responsável técnico na Unidade :

Vanessa de Jesus de Vasconcelos Modena – **CRN-8/**10642 – (15/07/2019 a 31/07/2021)

Nutricionistas do Quadro Técnico

Dayane Jesus dos Santos – **CRN-8/**11046 (15/07/2019 à 31/07/2021)
Danielle Pereira Adrianchiki de Lima – **CRN-8/** 11921 (04/02/2020 à 24/04/2020)
Karen Larissa Ramalho dos Santos – **CRN-8/**11 791 (07/11/2019 à 03/02/2020)

Registramos, ainda, que durante as prestações dos serviços acima referidos, constam o não cumprimento das obrigações contratuais abaixo:

> *Cláusula Quarta...*
> *4.4 – Das obrigações da CONTRATADA.*
> ...
> *u) A CONTRATADA deverá promover o treinamento do pessoal referido no item anterior (no momento da contratação e semestralmente), e também aos funcionários do CONTRATANTE visando medidas de higiene e segurança para garanta da qualidade de toda a prestação de serviços e deverá apresentar à Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes o programa do treinamento dos manipuladores por escrito, com determinada carga horária, com o conteúdo programático e a frequência, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.*
> ...
> *aa 4) A CONTRATADA deverá dispor de atendentes "volantes" para substituição em caso de faltas e/ou substituições.*
> *bb) Entregar quinzenalmente, uma planilha de controle de resto/ingesta de todas as refeições servidas em todas as unidades escolares.*

- Data de início: 15/07/2019
- Em Vigência.31/07/2021

Por ser Verdade, firmo a presente.

Fazenda Rio Grande, 08 de Novembro de 2021

César Alberto Tavares de Oliveira
Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 5801/2021

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8 5285

José Daniel Fabrício
Diretor de Área - ADM
Decreto nº 5912/2021

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 8ª REGIÃO
Rua Marechal Deodoro, 630, sala 203 Edifício Centro Comercial Itália, Curitiba/PR, CEP 80010-010
Telefone: 41 3224-0008 - https://www.crn8.org.br/ - E-mail: crn8@crn8.org.br

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa COSTA OESTE SERVICOS DE LIMPEZA - EIRELI, CNPJ 07.192.414/0001-09, registrada no CRN-8 sob o nº PJ2048, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado: PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 95422986000102
Número de contrato: 51/2018
Data de emissão do atestado: 08/11/2021
Registrado sob o número 09/2021.

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO (CRQ) vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui, temporariamente, a chancela de registro de Atestado de Comprovação de Aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Obs.: O registro no CRN/8 refere-se somente aos serviços cujas atividades estão relacionadas à alimentação e nutrição

Curitiba, 26 de novembro de 2021.

Cilene da Silva Gomes Ribeiro
Presidente CRN-8

Assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN-8 n° 017/2020

Código verificador de autenticidade

Documento assinado eletronicamente por **Julisse Klemtz Wagner**, **Coordenadora de Fiscalização**, em 26/11/2021, às 11:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0538391** e o código CRC **8825EB5F**.

Ministério da Educação
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
DEP. DE MATERIAIS E PATRIMONIO - CT
DIVISÃO DE COMPRAS - CT - DICOM-CT
Avenida Sete de Setembro, 3165 - CEP 80230-901 - Curitiba - PR - Brasil
Telefone: (41) 3310-4545 - www.utfpr.edu.br

Atestado Capacidade Técnica nº 12/2022 - DICOM-CT

Curitiba, 15 de março de 2022.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A União, por intermédio da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Curitiba, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 75.101.873/0008-66, com sede na Avenida Sete de Setembro, 3.165, Bairro Rebouças, Curitiba/PR, CEP 80.230-901, atesta para os devidos fins, de acordo com o contrato n° 51/2019, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ sob nº 07.192.414/0001-09,** com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro, Cidade e Comarca de Toledo – PR., CEP 85.900-180, juntamente com os seus responsáveis técnicos, abaixo assinado, foi nossa prestadora de serviços continuados de limpeza nas dependências da UTFPR - Curitiba, sendo:

FUNÇÃO	CARGA HORÁRIA MENSAL	QTDE. POSTOS
Supervisor	220 horas	1
Encarregado	220 horas	5
Encarregado Jardinagem	220 horas	1
Servente	220 horas	41
Servente - Sanitários	220 horas	16
Jardineiro	220 horas	3
Operador de Máquina	220 horas	4
Auxiliar de Serviços Gerais	220 horas	8
Coletor	220 horas	2
	TOTAL	**81**

Sempre nos atende com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (cláusulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de satisfação: Ótimo.**
- **Data de Início: 20/12/2019**
- **Data de Término: 17/06/2020**

Por ser verdade, firmo a presente.

Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **CARLOS WELLINGTON TENORIO DE ARAUJO**, **DIRETOR(A)**, em (at) 16/03/2022, às 08:48, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site (The authenticity of this document can be checked on the website) https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador (informing the verification code) **2604453** e o código CRC (and the CRC code) **1B01C99E**.

ATESTADO Nº 8909858 - DGST-DGC

SEI!TJPR Nº 0046519-54.2023.8.16.6000
SEI!DOC Nº 8909858

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ**, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, **ATESTA**, para os devidos fins, que a sociedade empresária **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.**, CNPJ nº 07.192.414/0001-09, estabelecida à Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, na cidade de Toledo, Estado do Paraná, CEP 85.900-1800, realizou a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação e asseio, referente ao objeto de licitação modalidade Pregão Presencial nº 76/2013, do Protocolo nº 343.410/2013 e Protocolado SEI nº 0010387-76.2015.8.16.6000, conforme informações abaixo relacionadas:

1) Contratante: Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Estado do Paraná.

2) Processo administrativo de contratação: Pregão Presencial nº 76/2013.

3) Ata de Registro de Preços/Contrato ou instrumento equivalente: Contrato nº 57/2014, Protocolo nº 343.410/2013 e expediente SEI nº 0010387-76.2015.8.16.6000.

4) Descrição do objeto contratado e o local: O Contrato nº 57/2014 teve por objeto a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação e asseio, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I - "B", em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO I - "C", ANEXO II e com o edital de **PREGÃO PRESENCIAL Nº 76/2013**. O local da prestação de serviços compreendia as dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da Regional VIII do Poder Judiciário do Estado do Paraná.

5) Valor:

a) valor inicial da contratação: **R$ 212.050,00 (duzentos e doze mil cinquenta reais)** mensal.

b) valor final da contratação: **R$ 313.244,72 (trezentos e treze mil duzentos e**

quarenta e quatro reais e setenta e dois centavos) mensal, a partir de 01/02/2019, atualizado em 26/03/2019 pelo Parecer Jurídico nº 209/2019 (3849254)

6) Data de início e de término: início em 06/03/2014 e término em 06/03/2019.

7) Especificações técnicas do contrato e seu quantitativo: prestação de serviços continuados de limpeza, conservação e asseio executados nas dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da Regional VIII, compreendendo além da mão de obra, o fornecimento de todos os insumos e equipamentos, inclusive EPI, bem como copeiragem e serviços gerais necessários à execução dos serviços durante todo o período contratual, por meio dos postos de servuços previstos no ANEXO I - "B", em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descristos no ANEXO I - "C", ANEXO II e com o Edital de Pregão Presencial nº 76/2013, conforme tabela a seguir:

UNIDADES - REGIÃO VIII			
Unidade	**Tipo de Posto**	**Carga horária diária**	**Total de Postos**
ALTO PARANÁ	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
ASTORGA	SERVENTE	08 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
BARBOSA FERRAZ	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
CAMPO MOURÃO	SERVENTE	08 horas	07
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
CENTENÁRIO DO SUL	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
COLORADO	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
ENGENHEIRO BELTRÃO	SERVENTE	08 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
JAGUAPITÃ	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01

JANDAIA DO SUL	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
MANDAGUAÇU	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
MANDAGUARI	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
MARIALVA	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
MARINGÁ	SERVENTE	08 horas	13
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	04
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	03
	ENCARREGADA	08 horas	01
NOVA ESPERANÇA	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
PARAÍSO DO NORTE	SERVENTE	08 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
PARANACITY	SERVENTE	08 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
PARANAVAÍ	SERVENTE	08 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
PEABIRU	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
SANTA FÉ	SERVENTE	08 horas	04
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
SÃO JOÃO DO IVAÍ	SERVENTE	08 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01

	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
SARANDI	SERVENTE	08 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
TERRA BOA	SERVENTE	08 horas	04
	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
TERRA RICA	SERVENTE/COPEIRA	08 horas	01
	SERVIÇOS GERAIS	08 horas	01
QUANTIDADE TOTAL DE POSTOS			**98**

8) Responsáveis Técnicos:

Juízes de Direito Diretores dos Fóruns integrantes da Comarcas da Regional VIII do Poder Judiciário do Estado do Paraná, em conjunto com os respectivos Assistentes de Direção de Fórum.

9) Certificação de penalidades administrativas definitivamente aplicadas:

Certifico a **existência** da seguinte sanção definitivamente aplicada à empresa, conforme descrito abaixo:

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 0017752-84.2015.8.16.6000, no qual foi feita glosa no valor de R$80,00 em desfavor da empresa*, em razão dos valores despendidos por este Tribunal de Justiça quando da realização do conserto da porta de divisória no Fórum Central da Comarca de Maringá/PR,* nos termos da Cláusula 12, item “i.1”, do Contrato nº 57/2014;

10) Desempenho do contratado:

Atesto, por fim, que a execução do Contrato apresentou resultado **satisfatório**, de acordo com os critérios estabelecidos no §2º, do art. 4º do Decreto Judiciário nº 344, de 17 de junho de 2021, disponível às páginas 2 e 3 do Diário da Justiça nº 2.996, de 21 de junho de 2021 (https://portal.tjpr.jus.br/e-dj/publico/diario/baixar.do?tjpr.url.crypto=d61cd54f8811a7b95aa4ef22398087e31772d2855b57a12ec00ed3382c4c4543#page=2).

11) Atualização:

Eventuais ocorrências supervenientes à emissão deste Atestado de Capacidade Técnica poderão ser consultadas no Portal de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) do Departamento de Administração de Material da Secretaria de Administração e Previdência do Paraná (SEAP/DEAM), pelo endereço eletrônico http://www.gms.pr.gov.br/gms/consultarSancao.do?action=iniciarProcesso.

12) Local e data:

Curitiba, 31 de março de 2023.

CAROLINA DE FREITAS PALADINO
Chefe da Divisão de Gestão de Contratos
Departamento de Gestão de Serviços Terceirizados

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA DE FREITAS PALADINO**, **Chefe de Divisão**, em 31/03/2023, às 15:23, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjpr.jus.br/validar informando o código verificador **8909858** e o código CRC **9A1989FB**.

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 22
Mov. 12

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO ADMINISTRATIVO SETORIAL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para fins exclusivos de participação em processos licitatórios, que a empresa COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA, com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Centro – Toledo – Paraná, inscrita no CNPJ sob nº 07.192.414/0001-09, presta serviços junto a SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTE - SEED, com sede na Avenida Água Verde, 2140, Vila Izabel, Curitiba – Paraná a contratação, de serviços continuados de: Merendeira, Inspetor de Alunos, Servente de Limpeza, Assistente Administrativo, Profissional de Apoio Escolar, Copeira, Auxiliar de Manutenção Predial e Encarregado com respectivos insumos tais como: uniformes, EPIs, e Materiais, visando atender as demandas estimadas para a SEED, no Estado do Paraná, em diversas unidades escolares, com a metodologia de contratação por postos de trabalho, conforme descrito no Termo de Referência.

CONTRATO Nº: 082/2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 975/2020

VIGÊNCIA: 26/07/2021 à 25/07/2022 (Contrato Original)
26/07/2022 à 25/07/2023 (Aditivo Prazo ao Contrato Original)
26/07/2023 à 25/07/2024 (Aditivo Prazo e Acréscimos ao Contrato Original)

LOTE 07

NOME DO POSTO	REGIME DE HORAS	TURNO	CONTRATO QUANT.	1º ADITIVO QUANT.	2º ADITIVO QUANT.
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	20	Segunda à Sexta-Feira	11	1	0
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	40	Segunda à Sexta-Feira	25	0	0
INSPETOR DE ALUNO	20	Segunda à Sexta-Feira	8	2	2
INSPETOR DE ALUNO	40	Segunda à Sexta-Feira	16	4	3
ENCARREGADO	40	Segunda à Sexta-Feira	1	0	0
MERENDEIRA COM (acúmulo função - cozinheira)	20	Segunda à Sexta-Feira	5	1	0
MERENDEIRA COM (acúmulo função - cozinheira)	40	Segunda à Sexta-Feira	11	2	15
PROFISSIONAL DE APOIO ESCOLAR	20	Segunda à Sexta-Feira	4	0	0
PROFISSIONAL DE APOIO ESCOLAR	40	Segunda à Sexta-Feira	1	0	0
SERVENTE DE LIMPEZA	20	Segunda à Sexta-Feira	8	1	0
SERVENTE DE LIMPEZA	40	Segunda à Sexta-Feira	33	1	0
TOTAL DE POSTOS			**123**	**12**	**20**
LOTE 07 – TOTAL DE POSTOS				**155**	

Assinatura Avançada realizada por: **Yuri Michels (XXX.864.159-XX)** em 23/10/2023 15:40 Local: SEED/NAS/TERCEIRIZADOS. Inserido ao protocolo **20.972.115-5** por: **Luciane Kawa de Oliveira** em: 23/10/2023 15:09. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **b517f65f4861ea555f28c5f175129c**.

Declaramos ainda, que a empresa supramencionada cumpriu as cláusulas contratuais, não havendo, até a presente data, nada que a desabone.

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 23
Mov. 12

Curitiba, 23 de outubro de 2023.

Atenciosamente,

Yuri Michels
Gestor do Contrato

Assinatura Avançada realizada por: **Yuri Michels (XXX.864.159-XX)** em 23/10/2023 15:40 Local: SEED/NAS/TERCEIRIZADOS. Inserido ao protocolo **20.972.115-5** por: **Luciane Kawa de Oliveira** em: 23/10/2023 15:09. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **b517f65f4861ea555f28c5f175129c**.

ePROTOCOLO

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 23a
Mov. 12

Documento: **AtestadodeCapacidadeTecnicaCOSTAOESTE_082_2021.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Yuri Michels (XXX.864.159-XX)** em 23/10/2023 15:40 Local: SEED/NAS/TERCEIRIZADOS.

Inserido ao protocolo **20.972.115-5** por: **Luciane Kawa de Oliveira** em: 23/10/2023 15:09.

Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **b517f65f4861ea555f28c5f175129c**.

Prefeitura do Município de Londrina
Estado do Paraná

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Prefeitura do Município de Londrina, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Avenida Duque de Caxias n° 635, Londrina, Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob n° 75.771.477/0001-70, declara para os devidos fins e efeitos que a empresa COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA - EIRELLI, sediada na Rua Nossa Senhora do Roccio, Nº 1901, Toledo/Paraná, inscrita no CNPJ n° 07.192.414/0001-09, é nosso prestador de serviços gerais de limpeza, higienização, conservação e copa, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua perfeita execução, em ambientes da Administração Direta, Autárquica e Fundacional, no Município de Londrina, conforme Contrato n° SMGP 0085/2015 (0007984), Processo Licitatório nº 0025/2013, PREGÃO Nº PG/SMGP 0129/2014, firmado em 08/04/2015 e prorrogado excepcionalmente por mais 12 (doze) meses, a partir de 01/06/2020 finalizando a execução do Contrato em 01/06/2021, ou até que se conclua novo processo licitatório.

PLANILHA CCT 2020 - a partir de 01/02/2020						
	Item	Descrição	Qtd de Postos	Preços Propostos		
				Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
LOTE ÚNICO	1	Servente 6 horas	11	R$ 2.726,93	R$ 29.996,23	R$ 359.954,76
	2	Servente 6 horas com insalubridade	40	R$ 3.595,41	R$ 143.816,40	R$ 1.725.796,80
	3	Servente 8 horas	294	R$ 3.305,75	R$ 971.890,50	R$ 11.662.686,00
	4	Servente 8 horas com insalubridade	180	R$ 4.174,73	R$ 751.451,40	R$ 9.017.416,80
	5	Servente/copeira 8 horas	2	R$ 3.471,81	R$ 6.943,62	R$ 83.323,44
	6	Servente/copeira 8 horas com insalubridade	18	R$ 4.340,29	R$ 78.125,22	R$ 937.502,64
	7	Copeira 8 horas	1	R$ 3.383,91	R$ 3.383,91	R$ 40.606,92
Total			546	R$ 24.998,83	R$ 1.985.607,28	R$ 23.827.287,36

As atividades prestadas na para o Município, foram, realizados nas seguintes Secretarias:

SME: LOCAL		SME: LOCAL		SMDS: LOCAL
AMÉRICA SABINO COIMBRA, E. M.		PEDRO VERGARA CORREA, E. M.		Tiro de Guerra
ANCHIETA, E. M. PADRE		ROBERTO PEREIRA PANICO, E.M. MAESTRO		
ANDREA NUZZI, E. M. MAESTRO		RUTH FERREIRA DE SOUZA, E. M.		**CAAPSML**
ANITA GARIBALDI, E. M		RUTH LEMOS, E. M. PROFESSORA		Sede Administrativa
ARISTEU DOS SANTOS RIBAS, E.		SALIM ABORIHAM, E. M.		Sede Operacional

M.		
ARTHUR THOMAS, E. M.	SAN IZIDRO, E. M.	**SMOP: LOCAL**
ATANÁZIO LEONEL, E. M.	SANTOS DUMONT, E. M.	Gerência de Iluminação Pública
ÁUREA ALVIM TOFFOLI, E. M. PROFESSORA	SONIA PARREIRA DEBEI, E. M.	Gerência de Serviços Urbanos, Gerência de Laboratório, Gerência de Pavimentação
BARTOLOMEU DE GUSMÃO, E. M.	SUELY IDERIHA, E. M	Usina de Pavimentação
CARLOS DA COSTA BRANCO, E. M. PROF. DR.	TEREZA CANHADAS BERTAN, E. M. PROFESSORA	
CARLOS DIETZ, E.M	VILMA RODRIGUES ROMERO, E.M. PROFESSORA.	**SEMA: LOCAL**
CARLOS KRAEMER, E. M	ZUMBI DOS PALMARES, E. M.	Sede Administrativa
CARLOS ZEWE COIMBRA, E. M. PROFESSOR	ARACY SOARES DOS SANTOS, E. M. PROFª	Centro de Educação Ambiental
CECÍLIA HERMÍNIA OLIVEIRA GONÇALVES, E. M.	ARMANDO DO ROSÁRIO CASTELO, E. M.	Sede Operacional
CLÁUDIA RIZZI, E. M.	BENTO MUNHOZ DA ROCHA NETTO, E. M. PROFESSOR	Sanitário (Parque Arthur Thomas)
CLAUDIO DE ALMEIDA E SILVA, E. M. DR	CORINA MANTOVAN OKANO, E.M. PROFª	Guarita - Vigilância
CORVETA CAMAQUÃ, E. M.	EDMUNDO ODEBRECHT, E. M.	Espaço Ipê Amarelo
DA VILA BRASIL, E. M.	FRANCISCO AQUINO TOLEDO, E. M.	Biblioteca Móvel - Educação Ambiental
DALVA FAHL BOAVENTURA, E. M	JADIR DUTRA DE SOUZA, E.M	Viveiro Municipal
DAVID DEQUECH, E. M.	JOHN KENNEDY, E. M.	
ELIAS KAUAM, E. M.	LUIZ MARQUES CASTELO, E. M.	**SMAS: LOCAL**
EUGÊNIO BRUGIN, E. M.	MACHADO DE ASSIS, E.M.	Centro Público de Economia Solidária
EURIDES CUNHA, E. M.	VITÓRIO LIBARDI. E.M	Casa da Economia Solidária-Café e Arte
FRANCISCO PEREIRA DE ALMEIDA JÚNIOR, E. M.	E.M. DO CAMPO TRABALHO E SABER	Gerencia de Transferência de Renda
GASPAR VELLOSO, E. M. SENADOR	E.M. DO CAMPO EGÍDIO DOMINGOS BRUNETTO E.M. DO CAMPO	CRAS – Centro A
GENI FERREIRA, E.M PROFESSORA	ABDIAS DO NASCIMENTO, CMEI	CRAS - Centro B
HAYDEE COLLI MONTEIRO, E. M.	AMANDA ROSSI, CMEI	CRAS LESTE
HÉLVIO ESTEVES, E.M PROFESSOR	ANITA CORREIA, CMEI	CRAS Norte A
HIKOMA UDIHARA, E. M	ANTONIETA TRINDADE, CMEI	CRAS Norte B
IGNEZ CORSO ANDREAZZA, E. M.	CAROLINA BENEDITA DOS SANTOS, CMEI	CRAS Oeste A
IRENE APARECIDA DA SILVA, E. M.	CLELIA REGINA GUILHERME DE ALMEIDA ZOTELLI, CMEI PROFª	CRAS Oeste B
JOÃO XXIII, E. M.	CLEMILDE DE MARTINI LOPES DOS SANTOS, CMEI	CRAS Rural
PROFESSOR JOAQUIM PEREIRA MENDES, E. M.	DURVALINA PEREIRA OLIVEIRA DE ASSIS, CMEI	CRAS Sul A
JOAQUIM VICENTE DE CASTRO, E. M. DR	FRANCISCO QUESADA ORTEGA, CMEI	CRAS Sul B
JOSÉ GARCIA VILLAR, E. M.	FRANCISCO SEIXAS, CMEI	Centro Cultural Kaingang
JOSÉ GASPARINI, E. M. PROFESSOR	HELENA OMETTO TORRES, CMEI	CENTRO POP
JOSÉ HOSKEN DE NOVAES, E.M. DOUTOR	IRMÃ MARIA NÍVEA, CMEI	CREAS II
JOVITA KAISER, E. M. PROFESSORA	JOÃO RAMPAZZO, CMEI	CREAS III
JULIANO STINGHEN, E. M. PROF.	KALIN YOUSSEF YOUSSEF, CMEI	CREAS IV
LEÔNIDAS SOBRINO PORTO,	LAURA VERGÍNIA DE CARVALHO	Centro Dia

E.M. PROFESSOR	RIBEIRO, CMEI	
LEONOR MAESTRI DE HELD, E. M.	LAVÍNIA MONTEIRO DE MORAES, CMEI	Conselho Tutelar – Centro
MÁBIO GONÇALVES PALHANO, E. M	MALVINA POPPI PEDRIALLI, CMEI	Conselho Tutelar – Norte a
MARI CARRERA BUENO, E. M. PROFESSORA	MARINA SABÓIA NASCIMENTO, CMEI	Conselho Tutelar – Norte b
MARIA CÂNDIDA PEIXOTO SALLES, E. M.	MARISA ARRUDA DOS SANTOS, CMEI	Conselho Tutelar – Sul
MARIA CARMELITA VILELA MAGALHÃES, E. M.	MARÍZIA CARLI LOURES, CMEI	Conselho Tutelar - Oeste
MARIA IRENE VICENTINI THEODORO, E. M. PROFª	MARLI MARQUES AGOSTINHO, CMEI	Centro de Assistencia Social
MARIA SHIRLEY BARNABÉ LYRA, E. M.	NISSIA ROCHA CABRAL, CMEI	Gerencia de Apoio a Manutenção
MARIA TEREZA MELEIRO AMANCIO, E. M. PROFESSORA	RAFAELA KEMMER DE MORAES, CMEI	
MELVIN JONES, E. M.		
MERCEDES MARTINS MADUREIRA, E.M	**ACESF: LOCAL**	**SMI: LOCAL**
MIGUEL BESPALHOK, E. M.	Sede da ACESF e Capelas da Sede	CCI OESTE
MOACYR CAMARGO MARTINS, E. M.	Cemitério Jd. da Saudade	CCI Leste
MOACYR TEIXEIRA, E. M. PROFESSOR	Cemitério Padre Anchita	CCI Norte
NAIR AUZI CORDEIRO, E. M		
NARA MANELLA, E. M.	**SMPM: LOCAL**	**SMRH: LOCAL**
NEMAN SAHYUN, E. M.	Casa Abrigo "Canto de Dália"	Diretoria de Saúde Ocupacional
NINA GARDEMANN, E. M.	Centro de Atendimento à Mulher	
NOÊMIA ALAVER GARCIA MALANGA, E. M	Gabinete da Secretária	**SMF: LOCAL**
NORMAN PROCHET, E. M.		Shopping Norte
ODÉSIO FRANCISCON, E. M. PROFESSOR	**FUNREBOM: LOCAL**	Shopping Armazém da Moda
ODILON GONÇALVES NOCETTI, E. M. REV.	Quartel Bombeiro central	
OSVALDO CRUZ, E. M.	Posto Bombeiro zona sul	**SMC: LOCAL**
CMEI AQUAVILLE	Posto Bombeiro zona Norte	Museu de Arte
AMPLIAÇÃO PROINFÂNCIA (TIPO B) (CMEI WATER OKANO)	Posto Bombeiro Tókio	Secretaria de Cultura
CMEI JD. NOVA ESPERANÇA		Biblioteca Pública Municipal
VILMA ELIZA COLOMBO RIBEIRO, CMEI	**FEL: LOCAL**	Biblioteca Vila Nova
WATER OKANO, CMEI	Fundação de Esportes de Londrina – Rua Gomes Carneiro, 315	Centro Cultural da Região Norte
YOLANDA SALGADO VIEIRA LIMA, CMEI	Ginásio de Esportes Moringão – Rua Gomes Carneiro, 315	Biblioteca Zona Sul
APARECIDO NORATO CLARO, CMEI	Autódromo Internacional Ayrton Senna – Av. Henrique Mansano, 777	
DIRCE BARROS BAPTISTA, CMEI	Estádio Municipal Jacy Scaff (Estádio do Café) – Av. Henrique Mansano, 889	**SMAA**
TELMA CAVALHEIRI MOTTA SANCHES, CMEI	Praça da Juventude Zona Norte – Av. Henrique Mansano, 779	**IPPUL**
TIÃO BALALÃO, CMEI	Praça da Juventude Zona Sul – Av. Guilherme de Almeida, 2260	**SAÚDE**
VALÉRIA VERONESI, CMEI	Centro Esportivo Maria Cecília – Rua Luiz Brugin, 615	**SMTER**
VANDERLAINE APARECIDA RODRIGUES RIBEIRO, CMEI PROFESSORA		**CAAPSML**
ROSANGELA DE OLIVEIRA	**SMGP: LOCAL**	**CODEL**

ROMANO, CMEI PROFESSORA				
RUTH DOS SANTOS SILVA, CMEI		Sede da Prefeitura		
SANDRA REGINA MAXIMIANO LEME, CMEI		Arquivo Público		

Atestamos também que constam os seguintes registros de processos administrativos de penalidades ao Contrato SMGP-0085/2015, sendo:

- PAP nº 99/2017: Falta dos funcionários *(Decisão por Advertência)*
- PAP n° 79/2018: Falta dos funcionários *(Decisão por Advertência e Multa) sem pendências junto a Fazenda Municipal.*

Londrina, datado e assinado digitalmente.

Documento assinado eletronicamente por **Fábio Cavazotti e Silva**, **Secretário(a) Municipal de Gestão Pública**, em 07/05/2021, às 16:06, conforme horário oficial de Brasília, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2 de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 1.525 de 15/12/2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.londrina.pr.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5526028** e o código CRC **B4F42942**.

Referência: Processo nº 19.008.131332/2020-45 SEI nº 5526028

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Prefeitura do Município de Londrina, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Avenida Duque de Caxias n° 635, Londrina, Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob n° 75.771.477/0001-70, declara para os devidos fins e efeitos que a empresa COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA - EIRELLI, sediada na Rua Nossa Senhora do Roccio, Nº 1901, Toledo/Paraná, inscrita no CNPJ n° 07.192.414/0001-09, é nosso prestador de serviços limpeza, conservação, higienização e manutenção nas áreas de saúde da Autarquia Municipal de Saúde do Município de Londrina - PR, conforme Contrato n° SMGP 0116/2015 (0015779), Processo Licitatório nº 1004/2014, PREGÃO Nº PG/SMGP 0233/2014, com início em 20/05/2015 e prorrogado excepcionalmente por mais 12 (doze) meses, a partir de 25/10/2020 finalizando a execução do Contrato em 25/10/2021, ou até que se conclua novo processo licitatório.

	Item	Descrição	Qtd de Postos	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
LOTE ÚNICO	1	Servente 40 horas com Insalubridade	81	R$3.256,85	R$ 263.804,85	R$ 3.165.658,20
	2	Servente 40 horas	11	R$2.544,45	R$ 27.988,95	R$ 335.867,40
	3	Servente 12x36 Diurno com Insalubridade	76	R$3.780,51	R$ 287.318,76	R$ 3.447.825,12
	4	Servente 12x36 Noturno com Insalubridade	22	R$4.496,70	R$ 98.927,40	R$ 1.187.128,80
Total			190		R$ 678.039,96	R$ 8.136.479,52

As atividades prestadas na Autarquia Municipal,fora, realizados nas UPAS, SAMUS, MATERNIDADE, POLICLÍNICA, UBS e setores administrativos, todos localizados no Município de Londrina – PR:

LOCAL DE EXECUÇÃO	LOCAL DE EXECUÇÃO	LOCAL DE EXECUÇÃO	LOCAL DE EXECUÇÃO
UBS Centro	UBS Vivi Xavier	UBS Itapoã	Caps-i
UBS CSU	UBS Armindo Guazzi	UBS Jamile Dequech	Caps-III
UBS Guanabara	UBS Ernani Moura Lima	UBS Ouro Branco	CEO

UBS Vila Brasil	UBS Ideal	UBS Pind	CENTROFARMA
UBS Vila Casoni	UBS Lindóia	UBS Piza/Roseira	CENTROLAB
UBS Vila Nova	UBS Marabá	UBS San Izidro	Diretoria de Vigilância em Saúde - DVS
UBS Vila Ricardo	UBS Mister Thomas	UBS União da Vitória	Farmácia Municipal
UBS Aquiles Stenghel	UBS Novo Amparo	UBS Guaravera	Maternidade Municipal Lucilla Ballalai - MMLB
UBS Cabo Frio/Imagawa	UBS Alvorada	UBS Irerê	Policlínica Municipal
UBS Campos Verdes	UBS Bandeirantes	UBS Lerroville	Pronto Atendimento Infantil - PAI
UBS Carnascialli	UBS Jardim do Sol	UBS Maravilha	SAMU ALAMEDA
UBS Chefe Newton	UBS Jardim Tókio	UBS Paiquerê	SAMU Base 2
UBS João Paz	UBS Santa Rita	UBS Regina	Sede administrativa
UBS UBS Maria Cecília	UBS Panissa/Maracanã	UBS São Luiz	UPA Centro Oeste
UBS Milton Gavetti	UBS Santiago	UBS Warta	PA LEONOR
UBS Parigot de Souza	UBS Cafezal	DLMS	PA MARIA CECÍLIA
UBS Padovani	UBS Eldorado	Caps-AD	UPA Sabará

Atestamos também que constam os seguintes registros de penalidades à contratada, fatos que desabonam sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas:

- PAP n° 09/2016 - irregularidades na execução dos serviços na Maternidade Municipal de Londrina. (Aplicação de Advertência).
- PAP n° 46/2017 - Roupas danificadas na Maternidade, faltas de funcionários sem cobertura, ausência de visitas do supervisor nas unidades. (Aplicação de Advertência, multa e solicitação de ressarcimento das roupas danificadas).

Londrina, datado e assinado digitalmente.

Documento assinado eletronicamente por **Fábio Cavazotti e Silva**, **Secretário(a) Municipal de Gestão Pública**, em 12/11/2020, às 17:41, conforme horário oficial de Brasília, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2 de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 1.525 de 15/12/2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.londrina.pr.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4575027** e o código CRC **34006778**.

Referência: Processo nº 19.008.131351/2020-71 SEI nº 4575027

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a Empresa COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA – EIRELI, com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1.901, Centro e Comarca de Toledo-PR, CEP 85.900-180, inscrita no CNPJ sob o No. 07.192.414/0001-09, é nossa prestadora de serviços de mão de obra terceirizada conforme quadro abaixo:

CARGO	NUMERO DE POSTOS	NUMERO DE PESSOAS
Servente	47	47
Servente C/ Insalubridade 40%	50	50
Servente C/ Insalubridade 20%	3	3
Servente - Diurno	2	4
Servente - Diurno c/ Insalubridade 40%	11	22
Servente - Diurno c/ Insalubridade 20%	4	8
Servente - Noturno	3	6
Servente - Noturno c/ Insalubridade 40%	3	6
Servente - Noturno c/ Insalubridade 20%	3	6
Servente/ Copeira	50	50
Servente/ Copeira C/ Insalubridade 40%	23	23
Servente/ Copeira C/ Insalubridade 20%	7	7
Servente/ Copeira - Diurno	2	4
Servente/ Copeira - Diurno Insalubridade 40%	4	8
Servente/ Copeira - Diurno Insalubridade 20%	4	8
Servente/ Copeira - Noturno	2	4
Servente/ Copeira - Not. Insalubridade 40%	1	2
Servente/ Copeira - Not. Insalubridade 20%	3	6
MERENDEIRA(O)	54	54
Vigia - Diurno C/ Periculosidade	20	40
Vigia - Noturno C/ Periculosidade	24	48
MONITOR DE ALUNO	30	30
Trabalhador de serviços gerais	25	25

Trab. Serv. Gerais - Insalubridade 20%	10	10
Trab. Serv. Gerais - Insalubridade 40%	28	28
Eletricista	1	1
Lavador e Lub. Insalubridade 20%	2	2
Encanador - Insalubridade 20%	1	1
Mecânico	1	1
Coveiro - Insalubridade 20%	4	4
Assistente Administrativo	43	43
Assistente Administrativo - Insalubridade 20%	12	12
Serralheiro - Insalubridade 20%	2	2
Borracheiro	2	2
Pedreiro - Insalubridade 20%	14	14
	495	***581***

Os serviços foram prestados através do Pregão Presencial n. 078/2021, contrato No. 122/2022.

Atestamos, por fim, que todas as obrigações e prazos estabelecidos contratualmente foram cumpridos, nada constando em nossos arquivos que a desqualifique ou desabone.

Ibiporã, 14 de setembro de 2023.

gov.br Documento assinado digitalmente
EVELY APARECIDA CANDIDO ZEFERINO
Data: 14/09/2023 11:54:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

EVELY APARECIDA CANDIDO ZEFERINO
Diretora do Depto de Gestão de Pessoas

DIOGO FELIPE ESCHER:04861428920
Assinado digitalmente por DIOGO FELIPE ESCHER:04861428920
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=AC ONLINE RFB v5, OU=AR ONLINE SUL, OU=Presencial, OU=14695517000157, CN=DIOGO FELIPE ESCHER:04861428920
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2023.10.26 16:34:41-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

ROSANA APARECIDA BORGES DA SILVA:49383574968
Assinado de forma digital por ROSANA APARECIDA BORGES DA SILVA:49383574968
Dados: 2023.09.14 11:44:50 -03'00'

ROSANA AP. BORGES DA SILVA
Secretária Municipal de Gestão de Pessoas

Estado do Paraná
Policia Militar
Diretoria de Saúde
Hospital da Policia Militar

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins de direito, conforme **Contrato Nº 124/2013 HOSPITAL DA POLICIA MILITAR – HPM, PROTOCOLO: 11.896.365-2**, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA LTDA**, inscrita no **CPNJ sob nº 07.192.414/0001-09** com sede na Av. José Callegari, 1705, Centro, Cidade e Comarca de Medianeira – PR., CEP 85.884-000, juntamente com os seus responsáveis técnicos abaixo assinado, é atualmente nossa prestadora de serviços de higienização, conservação hospitalar, copeiragem, cozinheira, auxiliar de cozinha, encarregada, jardinagem, portaria, recepcionista, com fornecimento de mão-de- obra, equipamentos e utensílios, pelo regime de execução indireta, Polo Regional de Curitiba, proveniente do **PREGÃO PRESENCIAL N.º 182/2011, Protocolo: 11.271.722-6.**

POSTO	Nº de Funcionarios
COPEIRA 12X36 HRS DIURNA C/ 20 % INSALUBRIDADE - TDM	04
COPEIRA 12X36 HRS NOTURNA C/ 20% INSALUBRIDADE - TDM	02
COZINHEIRA 12X36 HRS DIURNA - TDM	04
AUX. COZINHA 12X36 HRS DIURNA - TDM	08
AUX. COZINHA 12X36 HRS NOTURNAS - TDM	05
ENCARREGADA 12X36 HRS DIURNAS C/ INSALUBRIDADE - TDM	02
JARDINEIRO 40 HRS SEMANAIS DIURNAS DE SEG. Á SEXTA	01
PORTEIRO 12X36 HRS DIURNAS - TDM	02
PORTEIRO 12X36 HRS NOTURNAS - TDM	02
SERVENTE 12X36 HRS DIURNAS C/ 20% INSALUBRIDADE	32
SERVENTE 12X36 HRS DIURNAS C/ 40% INSALUBRIDADE	13
SERVENTE 12X36 HRS NOTURNAS C/ 20% INSALUBRIDADE	05
SERVENTE 12X36 HRS NOTURNAS C/ 40% INSALUBRIDADE	04
RECEPCIONISTAS 40HRS SEMANAIS – DE SEG. Á SEXTA	04

Dentro dos serviços para a **POLICIA MILITAR – HPM** incluem-se os serviços de limpeza, higienização em Leitos, onde são **Higienizados 118 Leitos DIARIAMENTE**, conforme o **Contrato nº 124/2013 e Pregão Presencial Nº 182/2011.**

- **Área interna com Insalubridade: 6.200 metros**
- **Área interna sem insalubridade: 3.800 metros**
- **Área externa: 12.000 metros**
- **Área envidraçada: 1.648 metros.**

FOLHA 01

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ

PJ

Registramos o presente atestado, com base nos documentos a nós apresentados, por meio do RCA nº. 191/2013.

Conselho Regional de Administração do Paraná, em Curitiba 01 de agosto de 2017.

O presente é válido com a apresentação da(s) folha(s) 02 devidamente registrada(s).

Adm. LILIAN DA MATA MEDEIROS
Supervisora de Fiscalização
CRA-PR nº. 17.000

Tem nos atendido, até a presente data, com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (clausulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de satisfação: Ótimo**
- **Data de Início: 01/05/2013**
- **Término do Serviço: Em Execução**

Curitiba – PR., 19 de Outubro de 2016.

Por ser verdade, firmo a presente.

Subtenente QPM 1-6 Sara Lourenço
Chefe do Serviço de Higienização – HPM

1º Ten. QOPM Ellea Zych de Souza
Chefe do Serviço de Compras - HPM

Leandro dos Santos Diniz
Administrador
CRA/PR 23004

Diogo Felipe Escher
Administrador
CRA/PR 27109

2º SERVIÇO NOTARIAL
Tiniar Laercio Borges dos Reis
Rua Santos Dumont, 2270 - Sala 2880 - Centro - TOLEDO - PARANÁ
CEP 85900-010 - Fone/Fax: (45) 3252-1944 - e-mail: reis@certto.com.br

Selo Digital Nº 02HEH.qRqHc.Tac9v-5VqCC.yX2kN
Valide esse selo em http://funarpen.com.br
Reconheço por Semelhança a assinatura de
LEANDRO DOS SANTOS DINIZ. 58155F00007 Dou fé.
Toledo-PR, 02 de junho de 2017 - 12:51:17h.
Em Test° da Verdade
Elizandra Carla Silva - Auxiliar Juramentada

TABELIONATO REIS
Euzanara Carla Silva
Aux. Juramentada
Toledo - Paraná

TAB. NOTAS 1º OFÍCIO
MEDIANEIRA - PR

CARTÓRIO NOVO MUNDO
Rua João Paloneque, 178 - Novo Mundo
Curitiba - Pr - 1 Fone: (41) 3346-2197
.Elizabeth Maria Paquet de Lacerda.
* Tabeliã *

Reconheço por SEMELHANÇA as assinaturas de SARA LOURENÇO (184322) e ELLEA ZYCH DE SOUZA (80364). Dou fé.
Selo rwkb6.s3wrP.bW6Gb-2PFDo.Td9D
Valide esse selo em htt:\\www.funarpen.com.br

Curitiba, 24 de outubro de 2016.
Em Test° da Verdade
Sandro Nitsch
Escrevente
0240
911760

SELO 7GIGt.gI9sX.buQgn-C7qLI.ryFS
Consulte em www.funarpen.com.br
TABELIONATO DE NOTAS - 1º OFICIO
Rua Paraguai nº 1771 Fone: 45.3264-1108
Comarca de Medianeira - Paraná
Reconheço por SEMELHANÇA, a(s) firma(s) de:
DIOGO FELIPE ESCHER.....
Medianeira, 28 de junho de 2017
Em Testemunho da verdade
Carlos Hugo Schneider - Tabelião
Alvaro Celestino Benetti - Escrevente
Norci Canelle Casso - Escrevente
Emerson Laureano Benetti - Escrevente

ÁLVARO CELESTINO BENETTI
ESCREVENTE SUBSTITUTO
Tabelionato de Notas e Protestos

FOLHA 02

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ

PJ

Registramos o presente atestado, com base nos documentos a nós apresentados, por meio do RCA nº. 191/2013.

Conselho Regional de Administração do Paraná, em Curitiba 01 de agosto de 2017.

O presente é válido com a apresentação da(s) folha(s) 01 devidamente registrada(s).

Adm. LILIAN DAMATA MEDEIROS
Supervisora de Fiscalização
CRA-PR nº. 17.000

SISTEMA CFA/CRAs
PR 006401

ATESTADO Nº 8909472 - DGST-DGC

SEI!TJPR Nº 0046491-86.2023.8.16.6000
SEI!DOC Nº 8909472

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ**, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, **ATESTA**, para os devidos fins, que a sociedade empresária **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.**, CNPJ nº 07.192.414/0001-09, estabelecida à Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, na cidade de Toledo, Estado do Paraná, CEP 85.900-1800, realizou a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação, asseio, copeiragem e serviços gerais, referente ao objeto de licitação modalidade Pregão Presencial nº 58/2013, do protocolado SEI nº 0033462-13.2016.8.16.6000 conforme informações abaixo relacionadas:

1) Contratante: Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Estado do Paraná.

2) Processo administrativo de contratação: Pregão Presencial nº 58/2013, SEI nº 0033462-13.2016.8.16.6000.

3) Ata de Registro de Preços/Contrato ou instrumento equivalente: Contrato nº 124/2016, SEI nº 1135414.

4) Descrição do objeto contratado e o local: O Contrato nº 124/2016 (1135414) teve por objeto a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação e asseio, compreendendo, além da mão de obra, o fornecimento de todos os insumos e equipamentos, inclusive EPI, bem como copeiragem e serviços gerais necessários à execução dos serviços durante todo o período de vigência contratual, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I - "B", em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO I - "C", ANEXO II e com o edital de PREGAO PRESENCIAL Nº 58/2013, protocolado na Secretaria do Tribunal de Justiça sob nº 318.395/2013. O local da prestação de serviços compreendia as dependências dos Fóruns das Comarcas integrantes da **Regional V**, do Poder Judiciário do Estado do Paraná.

5) Valor:

a) valor inicial da contratação: **R$ 82.687,39 (oitenta e dois mil, seiscentos e oitenta e sete reais e trinta e nove centavos)** mensal.

b) valor final da contratação: **R$ 113.079,28 (cento e treze mil, setenta e nove reais e vinte e oito centavos)** mensal, atualizado em 14/08/2018 pelo Termo Aditivo nº 06.

6) Data de início e de término: início em 01/08/2016 e término em 13/02/2019.

a) Primeira prorrogação: Termo Aditivo nº 01 - período de 13/02/2017 a 13/02/2018.

b) Segunda prorrogação: Termo Aditivo nº 04 - período de 13/02/2018 a 13/02/2019.

7) Especificações técnicas do contrato e seu quantitativo: prestação de serviços continuados de limpeza, conservação e asseio a serem executados nas dependências dos Fóruns das Comarcas integrantes da **Regional V**, compreendendo além da mão de obra, o fornecimento de todos os insumos e equipamentos, inclusive EPI, bem como copeiragem e serviços gerais necessários à execução dos serviços durante todo o período de vigência contratual, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I - "B", em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO I - "C", ANEXO II e com o edital de PREGAO PRESENCIAL Nº 58/2013, protocolado na Secretaria do Tribunal de Justiça sob nº 318.395/2013, conforme tabela a seguir:

Quadro indicativo das unidades, tipo de posto e quantitativo,
de acordo com a Planilha Acréscimo de Posto - São Miguel do Iguaçu (3068493)

Unidade (SADE) - C/ Acréscimo	Servente / 8h Dia	Servente copeira / 8h Dia	Serviços Gerais / 8h Dia	Encarregado III / 8h Dia
FOZ DO IGUAÇU	20	3	2	1
MATELÂNDIA	1	1	1	
MEDIANEIRA	1	1	1	
SANTA HELENA	1	1	1	
SÃO MIGUEL DO IGUAÇU	1	1	1	
TOTAL	**24**	**7**	**6**	**1**

8) Responsáveis Técnicos:

Juízes de Direito Diretores dos Fóruns integrantes da Comarcas da Regional V do Poder Judiciário do Estado do Paraná, em conjunto com os respectivos Assistentes de Direção de Fórum.

9) Certificação de penalidades administrativas definitivamente aplicadas:

Certifico a **inexistência** das sanções definitivamente aplicadas durante a execução contratual.

10) Desempenho do contratado:

Atesto, por fim, que a execução do Contrato

apresenta resultado **plenamente satisfatório**, de acordo com os critérios estabelecidos no §2º, do art. 4º do Decreto Judiciário nº 344, de 17 de junho de 2021, disponível às páginas 2 e 3 do Diário da Justiça nº 2.996, de 21 de junho de 2021 (https://portal.tjpr.jus.br/e-dj/publico/diario/baixar.do?tjpr.url.crypto=d61cd54f8811a7b95aa4ef22398087e31772d2855b57a12ec00ed3382c4c4543#page=2).

11) Atualização:

Eventuais ocorrências supervenientes à emissão deste Atestado de Capacidade Técnica poderão ser consultadas no Portal de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) do Departamento de Administração de Material da Secretaria de Administração e Previdência do Paraná (SEAP/DEAM), pelo endereço eletrônico http://www.gms.pr.gov.br/gms/consultarSancao.do?action=iniciarProcesso .

Curitiba, 31 de março de 2023.

CAROLINA DE FREITAS PALADINO

Chefe da Divisão de Gestão de Contratos

Departamento de Gestão de Serviços Terceirizados

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA DE FREITAS PALADINO**, **Chefe de Divisão**, em 31/03/2023, às 19:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjpr.jus.br/validar informando o código verificador **8909472** e o código CRC **2F474C79**.

MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
Estado do Paraná

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA EIRELI**, inscrita no **CPNJ sob nº 07.192.414/0001-09** com sede na Av. José Callegari, 1705, Centro, Cidade e Comarca de Medianeira – PR., CEP 85.884-000, juntamente com os seus responsáveis técnicos, abaixo assinado, é nossa Prestadora de serviços terceirizados de atividades meio do Município de Itaipulândia – PR, compreendendo os serviços de limpeza e conservação predial, preparo e fornecimento de refeições/merenda, serviços de recepcionista, serviços de guardião/vigia, **com fornecimento de produtos, materiais, equipamentos, ferramentas, maquinas, etc**, sendo:

FUNÇÃO	QTDE POSTOS	QTDE POSTOS	UNIDADE MEDIDA
Servente/zeladora	100	LIMPEZA PREDIAL	28.705,20 m²/mês
Merendeira	30	PREPAPRO MERENDA	66.111,00 UN/mês
Cozinheira	06	APOIO	UN
Recepcionista	37	APOIO	UN
Guardião/vigia	30	APOIO	UN
Supervisor	9	APOIO	UN
TOTAL	**212**		

Dentro dos serviços para a Secretaria de saúde incluem-se os serviços de limpeza, higienização hospitalar com fornecimento de produtos, materiais e equipamentos, onde são Limpos 28 Leitos DIARIAMENTE, bem como, serviços de recepção e cozinheira/zeladoria e lavanderia para o Hospital Municipal, bem como, nas demais dependências da Saúde deste Município, conforme **Contrato nº 165/2017 e Pregão Presencial Nº 44/2017.**

Sempre nos atende com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (clausulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de satisfação: Ótimo.**
- **Prazo de Início: 01/06/2017**
- **Prazo de Término: Vigente**

Itaipulândia – PR., 17 de Março de 2021.

Por ser verdade, firmo a presente

LAERCIO WOLMUTH
SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO

ATESTADO Nº 8911892 - DGST-DGC

SEI!TJPR Nº 0046524-76.2023.8.16.6000
SEI!DOC Nº 8911892

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ** , inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, **ATESTA**, para os devidos fins, que a sociedade empresária **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.** , CNPJ nº 07.192.414/0001-09, estabelecida à Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, na cidade de Toledo, Estado do Paraná, CEP 85.900-1800, realizou a prestação de serviços de limpeza especializada para conservação, asseio e copeiragem, referente ao objeto de licitação modalidade Pregão Presencial nº 38/2012, do Protocolo nº 460.371/2012, conforme informações abaixo relacionadas:

1) Contratante: Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Estado do Paraná.

2) Processo administrativo de contratação: Pregão Presencial nº 38/2012.

3) Ata de Registro de Preços/Contrato ou instrumento equivalente: Contrato nº 210/2012, Protocolo nº 460.371/2012.

4) Descrição do objeto contratado e o local: O Contrato nº 210/2012 teve por objeto a prestação de serviços de limpeza especializada para conservação, asseio e copeiragem, através dos postos de serviços previstos no ANEXO I e conforme critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO II e com o edital de **PREGÃO PRESENCIAL Nº 38/2012**. O local da prestação de serviços compreendia os fóruns das Comarcas do interior do Estado do Paraná pertencentes à Região II do Poder Judiciário do Estado do Paraná.

5) Valor:

a) valor inicial da contratação: **R$ 117.500,00 (cento e dezessete mil e quinhentos reais)** mensal.

b) valor final da contratação: **R$ 136.255,37 (cento e trinta e seis mil duzentos e**

cinquenta e cinco reais e trinta e sete centavos) mensal, atualizado pelo Termo Aditivo nº 03.

6) Data de início e de término: início em 03/12/2012 e término em 13/03/2014.

7) Especificações técnicas do contrato e seu quantitativo: prestação de serviços de limpeza especializada para conservação, asseio e copeiragem para os fóruns das Comarcas do interior do Estado do Paraná pertencentes à **Região II** através dos postos de serviços previstos no ANEXO I e conforme os critérios, especificações e necessidades descritos no ANEXO II e com o Edital de Pregão Presencial nº 38/2012, conforme tabela a seguir:

UNIDADES - REGIÃO VIII			
Unidade	**Tipo de Posto**	**Carga horária diária**	**Total de Postos**
PONTA GROSSA	SERVENTE	04 horas	19
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
	ENCARREGADA	06 horas	01
IMBITUVA	SERVENTE	04 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
IPIRANGA	SERVENTE	04 horas	04
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
JAGUARIAÍVA	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
MALLET	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
PALMEIRA	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
PIRAÍ DO SUL	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
REBOUÇAS	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
RESERVA	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
SÃO JOÃO DO TRIUNFO	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
	SERVENTE	04 horas	02

SENGÉS	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
TEIXEIRA SOARES	SERVENTE	04 horas	01
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
TIBAGI	SERVENTE	04 horas	05
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
CASTRO	SERVENTE	04 horas	09
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
IRATI	SERVENTE	04 horas	04
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
LAPA	SERVENTE	04 horas	07
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
RIO NEGRO	SERVENTE	04 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
SÃO MATEUS DO SUL	SERVENTE	04 horas	02
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
TELÊMACO BORBA	SERVENTE	04 horas	03
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
UNIÃO DA VITÓRIA	SERVENTE	04 horas	08
	SERVENTE/COPEIRA	06 horas	01
QUANTIDADE TOTAL DE POSTOS			**103**

8) Responsáveis Técnicos:

Juízes de Direito Diretores dos Fóruns integrantes da Comarcas da Regional II do Poder Judiciário do Estado do Paraná, em conjunto com os respectivos Assistentes de Direção de Fórum.

9) Certificação de penalidades administrativas definitivamente aplicadas:

Certifico a **existência** de sanção definitivamente aplicada à empresa, conforme descrito abaixo:

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 0026188-32.2015.8.16.6000 - aplicada multa no valor de R$ 587,50 (quinhentos e oitenta e sete reais e cinquenta centavos) em 15 de agosto de

10) Desempenho do contratado:

Atesto, por fim, que a execução do Contrato apresentou resultado **satisfatório**, de acordo com os critérios estabelecidos no §2º, do art. 4º do Decreto Judiciário nº 344, de 17 de junho de 2021, disponível às páginas 2 e 3 do Diário da Justiça nº 2.996, de 21 de junho de 2021 (https://portal.tjpr.jus.br/e-dj/publico/diario/baixar.do?tjpr.url.crypto=d61cd54f8811a7b95aa4ef22398087e31772d2855b57a12ec00ed3382c4c4543#page=2).

11) Atualização:

Eventuais ocorrências supervenientes à emissão deste Atestado de Capacidade Técnica poderão ser consultadas no Portal de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) do Departamento de Administração de Material da Secretaria de Administração e Previdência do Paraná (SEAP/DEAM), pelo endereço eletrônico http://www.gms.pr.gov.br/gms/consultarSancao.do?action=iniciarProcesso.

12) Local e data:

Curitiba, 31 de março de 2023.

CAROLINA DE FREITAS PALADINO
Chefe da Divisão de Gestão de Contratos
Departamento de Gestão de Serviços Terceirizados

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA DE FREITAS PALADINO**, **Chefe de Divisão**, em 31/03/2023, às 15:30, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjpr.jus.br/validar informando o código verificador **8911892** e o código CRC **78113AFF**.

ATESTADO Nº 8914150 - DGST-DGC

SEI!TJPR Nº 0046543-82.2023.8.16.6000
SEI!DOC Nº 8914150

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ** , inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, **ATESTA**, para os devidos fins, que a sociedade empresária **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.** , CNPJ nº 07.192.414/0001-09, estabelecida à Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901, Centro, na cidade de Toledo, Estado do Paraná, CEP 85.900-1800, realizou a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação, asseio, copeiragem, recepção e serviços gerais, referente ao objeto de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 025/2015, do protocolado SEI nº 0033197-45.2015.8.16.6000 conforme informações abaixo relacionadas:

1) Contratante: Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 77.821.841/0001-94, sediado na Praça Nossa Senhora da Salete, s/n, Centro Cívico, na cidade de Curitiba, Estado do Paraná.

2) Processo administrativo de contratação: Pregão Eletrônico nº 025/2015, SEI nº 0033197-45.2015.8.16.6000.

3) Ata de Registro de Preços/Contrato ou instrumento equivalente: Contrato nº 217/2015.

4) Descrição do objeto contratado e o local: O Contrato nº 217/2015 teve por objeto a prestação de serviços continuados de limpeza, conservação, asseio, copeiragem, recepção e serviços gerais, compreendendo, além da mão de obra, o fornecimento de todos os materiais de consumo, insumos e equipamentos, inclusive EPIs, necessários à execução dos serviços durante todo o período de vigência contratual, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I, em conformidade com os critérios, especificações e necessidades descritos nos ANEXOS I e II e com o edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2015**. O local da prestação de serviços compreendia as dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da Regional IV, do Poder Judiciário do Estado do Paraná.

5) Valor:

a) valor inicial da contratação: **R$ 186.800,00 (cento e oitenta e seis mil e oitocentos reais)** mensal.

b) valor final da contratação: **R$ 237.078,52 (duzentos e trinta e sete mil, setenta e oito reais e cinquenta e dois centavos)** mensal, repactuado a partir de 01/02/2019 pelo Termo Aditivo nº 14 (4198342).

6) Data de início e de término: início em 16/12/2015 e término em 16/12/2019.

a) Primeira prorrogação: Termo Aditivo nº 03 - período de 16/12/2016 a 16/12/2017;

b) Segunda prorrogação: Termo Aditivo nº 08 - período de 16/12/2017 a 16/12/2018;

c) Terceira prorrogação: Termo Aditivo nº 12 - período de 16/12/2018 a 16/12/2019.

7) Especificações técnicas do contrato e seu quantitativo: prestação de serviços continuados de limpeza, conservação, asseio, copeiragem, recepção e serviços gerais, executados nas dependências dos fóruns das Comarcas integrantes da **Regional IV**, do Poder Judiciário do Estado do Paraná, compreendendo, além da mão de obra, o fornecimento de todos os materiais de consumo, insumos e equipamentos, inclusive EPIs, necessários à execução dos serviços durante todo o período de vigência contratual, por meio dos postos de serviços previstos no ANEXO I, em conformidade com os

critérios, especificações e necessidades descritos nos ANEXOS I e II e com o edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2015**, conforme tabela a seguir:

Quadro indicativo das unidades, tipo de posto e quantitativo, de acordo com o Termo Aditivo nº 13 (3731214)

Comarca	Servente 8h/Dia	Servente Copeira 8h/Dia	Auxiliar de Serviços Gerais 8h/Dia	Encarregado 8h/Dia	
Ampére	0	1	1	0	
Barracão	2	1	1	0	
Chopinzinho	3	1	1	0	
Clevelândia	0	1	1	0	
Coronel Vivida	1	1	1	0	
Dois Vizinhos	2	1	1	0	
Francisco Beltrão	5	2	1	0	
Mangueirinha	0	1	1	0	
Marmeleiro	0	1	1	0	
Palmas	**2**	**1**	**2**	**0**	
Fórum Atual - Rua Barão do Rio Branco nº 731 Centro - Palmas / PR CEP: 85.555-000	0	0	0	0	
Fórum Novo - Rua Capitão Paulo de Araújo nº 731 São José - Palmas / PR CEP: 85.555- 000	2	1	2	0	
Pato Branco	9	1	2	1	
Realeza	1	1	1	0	
Salto do Lontra	0	1	1	0	
Santo Antônio do Sudoeste	5	1	1	0	
São João	2	1	2	0	
TOTAL	**30**	**18**	**18**	**1**	**67**

8) Responsáveis Técnicos:

Juízes de Direito Diretores dos Fóruns integrantes da Comarcas da Regional IV do Poder Judiciário do Estado do Paraná, em conjunto com os respectivos Assistentes de Direção de Fórum.

9) Certificação de penalidades administrativas definitivamente aplicadas:

Certifico a existência das seguintes sanções definitivamente aplicadas à empresa:

a) PROCESSO ADMINISTRATIVO 0055972-20.2016.8.16.6000 - aplicada multa no valor de R$ 37.360,00 (trinta e sete mil trezentos e sessenta reais) em 11 de outubro de 2017.

b) PROCESSO ADMINISTRATIVO 0091649-43.2018.8.16.6000 - aplicada multa no valor de R$ 1.127,68 (um mil, cento e vinte e sete reais e sessenta e oito centavos) em 21 de maio de 2020.

10) Desempenho do contratado: Atesto, por fim, que a execução do Contrato apresenta resultado **satisfatório**, de acordo com os critérios estabelecidos no §2º, do art. 4º do Decreto Judiciário nº 344, de 17 de junho de 2021, disponível às páginas 2 e 3 do Diário da Justiça nº 2.996, de 21 de junho de 2021 (https://portal.tjpr.jus.br/e-dj/publico/diario/baixar.dotjpr.url.crypto=d61cd54f8811a7b95aa4ef22398087e31772d2855b57a12ec00ed3382c4c4543#page=2).

11) Atualização: Eventuais ocorrências supervenientes à emissão deste Atestado de Capacidade Técnica poderão ser consultadas no Portal de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) do Departamento de Administração de Material da Secretaria de Administração e Previdência do Paraná (SEAP/DEAM), pelo endereço

eletrônico http://www.gms.pr.gov.br/gms/consultarSancao.do?action=iniciarProcesso .

Curitiba, 31 de março de 2023.

CAROLINA DE FREITAS PALADINO

Chefe da Divisão de Gestão de Contratos

Departamento de Gestão de Serviços Terceirizados

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA DE FREITAS PALADINO**, **Chefe de Divisão**, em 31/03/2023, às 19:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjpr.jus.br/validar informando o código verificador **8914150** e o código CRC **39FBAF03**.

MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

Estado do Paraná

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA LTDA**, inscrita n**o CPNJ sob nº 07.192.414/0001-09** com sede na Av. José Callegari, 1705, Centro, Cidade e Comarca de Medianeira – PR., CEP 85.884-000, juntamente com os seus responsáveis técnicos, abaixo assinado, é nossa Prestadora de serviços terceirizados de atividades meio do Município de Itaipulândia – PR, compreendendo os serviços de limpeza e conservação predial, preparo e fornecimento de refeições/merenda, serviços de recepcionista, serviços de guardião/vigia, **com fornecimento de produtos, materiais, equipamentos, ferramentas, maquinas, etc**, sendo:

FUNÇÃO	QTDE POSTOS	QTDE POSTOS	UNIDADE MEDIDA
Servente/zeladora	104	LIMPEZA PREDIAL	29.853,42 m²/mês
Merendeira	28	PREPAPRO MERENDA	59.500 UN/mês
Cozinheira	06	APOIO	UN
Recepcionista	27	APOIO	UN
Guardião/vigia	29	APOIO	UN
Supervisor	3	APOIO	UN
TOTAL	**197**		

Dentro dos serviços para a Secretaria de saúde incluem-se os serviços de limpeza, higienização hospitalar com fornecimento de produtos, materiais e equipamentos, onde são Limpos 28 Leitos DIARIAMENTE, bem como, serviços de recepção e cozinheira/zeladoria e lavanderia para o Hospital Municipal, bem como, nas demais dependências da Saúde deste Município, conforme **Contrato nº 220/2011 e Pregão Presencial Nº 155/2011.**

Sempre nos atende com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (clausulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de satisfação: Ótimo.**
- **Prazo de Início: 06/01/2012**
- **Prazo de Término:31/05/2017**

Itaipulândia – PR., 07 de Junho de 2017.

Por ser verdade, firmo a presente

DAISO RODRIGO CALEGARI
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

Diogo Felipe Eschert
Administrador
CRA/PR 27109

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ

PJ

Registramos o presente atestado, com base nos documentos a nós apresentados, por meio do **RCA nº. 20181000100012**.
CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ em Curitiba, 06 de fevereiro de 2018.

Adm. SOLANGE LISBOA MIRANDA
Supervisora Geral
CRA-PR nº. 20-21300

SISTEMA CFA/CRAs
CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE ADMINISTRAÇÃO
PR 006739

2º SERVIÇO NOTARIAL
Titular Larcio Borges dos Reis
Rua Santos Dumont, 2870 - Sala 2880 - Centro - TOLEDO - PARANÁ
CEP 85900-010 Fone/Fax: (45) 3252-1946 - e-mail: reis@certto.com.br

Selo Digital Nº OXCES, sUHTq, 302Pv-5V3eO.V4uPn
Valide esse selo em http://funarpen.com.br
Reconheço por Semelhança a assinatura de FELIPE ESCHER. 472170*0015. Dou fé. Toledo-PR, 26 de janeiro de 2018 - 14:45:38h.
Em Testº da Verdade.
Elizandra Carla Silva - Auxiliar Juramentada

2º TABELIONATO REIS
Elizandra Carla Silva
Aux. Juramentada
Toledo - Paraná

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O **MUNICÍPIO DE SANTA HELENA**, inscrita no CNPJ n.°76.206.457/0001-19, com sede administrativa na Rua Paraguai, n.º 1401, santa Helena/PR. Atesta para devido fins de acordo com o **Contrato N.º 224/2019**, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA LTDA**, inscrita no **CPNJ sob nº 07.192.414/0001-09** com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 19021, Centro e Comarca de Toledo–Pr., CEP 85.900-180, é nosso prestador de serviços de limpeza predial, preparo de alimentos/merenda/lanches e a limpeza urbana do Município, com coleta de lixo, varrição de ruas, corte de grama, manutenção de ruas, avenidas, praças, canteiros e todo o mobiliaria predial, urbano e rural. Mantendo-os limpos, higienizados e em bom estado de conservação, uma vez que se trata de serviços imprescindíveis ao exercício das atividades desenvolvidas pelo Município, sendo:

FUNÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QTD DE POSTOS	QTD DE POSTOS	UNIDADE MEDIDA
Serviços de limpeza predial	Imóveis	123	Servente de limpeza	71.651,24 m²/mês
Preparação alimentação	Merenda escolar e refeições	58	Merendeiras	136.668,00 UN/mês
Limpeza Urbana	Coleta de lixo Orgânico	3	Motorista	500,00 TON./MÊS
		9	Coletores	
Limpeza Urbana	Varrição de Ruas	10	Varredores	408,00 KM/MÊS
Limpeza Urbana	Corte de Grama	5	Roçadores	390.081,79 M²/MÊS
		2	ASG	
		1	Supervisor	
Limpeza Urbana	Equipe Padrão	51	ASG	1.504.515,00 M²/MÊS
		41	Operador Maquina	
		32	Supervisores	
		27	Oficial - (Predial, Eletricista, Encanador, carpinteiro)	
TOTAL		287		

Sempre nos atendeu com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (clausulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de Satisfação: Ótimo.**
- **Início: 30/08/2019**
- **Término: Em vigência**

Santa Helena – PR., 16 de Março de 2021

JULIANO ROBERTO BIESDORF
SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO

Juliano Roberto Biesdorf
SECRETÁRIO MUNICIPAL
DE ADMINISTRAÇÃO
Decreto nº 002/2021

Prosão Ibiporã

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ
ESTADO DO PARANÁ

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA - EIRELI**, com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 1901, Centro e Comarca de Toledo–Pr, CEP 85.900-180, inscrita no CNPJ sob o n. **07.192.414/0001-09**, são nossos prestadores de serviços de vigilância, conservação e limpeza, conforme abaixo disposto:

FUNÇÃO	QTD DE POSTOS	QTD DE PESSOAS
Servente/Copeira	115	115
Servente/Copeira 44HRS	20	20
Servente/Copeira 12X36 diurno	04	08
Servente/Copeira 12X36 noturno	02	04
Guardião/Vigia (Parque de Máquinas) 12x36 noturno	02	04
Guardião/Vigia (Sede/Prefeitura) diurno	02	04
Guardião/Vigia (F.C.I)	02	04
Guardião/Vigia (Parque de Máquinas)	02	04
Guardião / Vigia (UPA) 12x36 diruno	02	04
Merendeira/Copeira	40	40
Monitor de Alunos	10	10
Monitor de Vídeo Câmeras 12x36 noturno	5	10
Monitor de Vídeo Câmeras 12x36 diurno	5	10
Serviços Gerais	45	45
TOTAL		**282**

Os serviços estão sendo prestados através do Pregão Presencial n. 107/2014, contrato nº 299/2015, ainda vigente.

Atestamos, por fim, que todas as obrigações e prazos estabelecidos contratualmente foram cumpridos, nada constando em nossos arquivos que a desqualifique ou desabone.

Ibiporã, 31 de março de 2021

JUAREZ AFONSO IGNÁCIO
Secretário de Gestão de Pessoas

Diogo Felipe Escher
Administrador
CRA/PR 27109

ROSANA APARECIDA BORGES
Diretora do Departamento de Gestão de Pessoas

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ

PJ

Registramos o presente atestado, com base nos documentos a nós apresentados, por meio do **RCA nº. 081/2017**.

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ em Curitiba, **20** de **outubro** de **2021**.

Adm. **ROBERTO FABIANO COSTA JUNIOR**
Administrador Fiscal
CRA-PR nº. 20-23.769

SISTEMA CFA/CRAs
CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE ADMINISTRAÇÃO

PR 008501

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O **MUNICÍPIO DE SANTA HELENA**, inscrita no CNPJ n.°76.206.457/0001-19, com sede administrativa na Rua Paraguai, n.º 1401, santa Helena/PR. Atesta para devido fins de acordo com o **Contrato N.º 332/2014**, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA LTDA**, inscrita no **CPNJ sob nº 07.192.414/0001-09** com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 19021, Centro e Comarca de Toledo–Pr., CEP 85.900-180, é nosso prestador de serviços de limpeza predial, preparo de alimentos/merenda/lanches e a limpeza urbana do Município, com coleta de lixo, varrição de ruas, corte de grama, manutenção de ruas, avenidas, praças, canteiros e todo o mobiliaria predial, urbano e rural. Mantendo-os limpos, higienizados e em bom estado de conservação, uma vez que se trata de serviços imprescindíveis ao exercício das atividades desenvolvidas pelo Município, sendo:

FUNÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	QTD DE POSTOS	QTD DE POSTOS	UNIDADE MEDIDA
Serviços de limpeza predial	Imóveis	113	Servente de limpeza	68.528,14m²/mês
Preparação alimentação	Merenda escolar e refeições	46	Merendeiras	112.287,00 UN/mês
Limpeza Urbana	Coleta de lixo Orgânico	3	Motorista	500,00 TON./MÊS
		9	Coletores	
Limpeza Urbana	Varrição de Ruas	8	Varredores	393,69 KM/MÊS
Limpeza Urbana	Corte de Grama	5	Roçadores	390.081,79 M²/MÊS
		2	ASG	
		1	Supervisor	
Limpeza Urbana	Equipe Padrão	45	ASG	
		30	Operador Maquina	
		15	Supervisores	
		10	Oficial - (Predial, Eletricista, Encanador, carpinteiro)	
TOTAL		287		

Sempre nos atendeu com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (clausulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Grau de Satisfação: Ótimo.**
- **Início: 01/09/2014**
- **Término: 29/09/2019**

Santa Helena – PR., 16 de Março de 2021

JULIANO ROBERTO BIESDORF
SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO

Juliano Roberto Biesdorf
SECRETÁRIO MUNICIPAL
DE ADMINISTRAÇÃO
Decreto nº 002/2021

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para todos os fins de direito, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Jardim La Salle, Toledo – Paraná, inscrita no CNPJ nº 07.192.414/0001-09, juntamente com o nutricionista responsavel tecnico da empresa, Sr. Guilherme de Souza Barbieri, CRN/SC 10º Regiao, Nº 5479, atuam como fornecedor de alimentação pelo contrato nº 375/2023, assinado em 21/12/2023, originário do Pregão Eletrônico nº 699/2022, PL n.º 735/2022, SED nº 209002/2022, tendo por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do Pregão Eletrônico nº 699/2022.

Atestamos que as quantidades são as seguintes:

Item	Descrição	Quantidade Estimada Mensal (Fev a Dez)	Quantidade Estimada Anual
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	446.182	4.908.002
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	23.349	256.839
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.561	50.171
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	33.000
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	3.300
6	Desjejum – Refeições transportadas	170	1.870

Atestamos que, conforme o anexo II, item 1, alínea “b” do edital do Pregão Eletrônico nº 699/2022, foi montada pela empresa estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados), para armazenamento dos gêneros alimentícios e logística de entregas.

Atestamos que a relação de cidades e unidades escolares atendidas, estão descritas no Edital de Pregão Eletrônico nº 699/2022, PL n.º 735/2022, SED nº 209002/2022.

Atestamos ainda, que o serviço está sendo regularmente prestado, de forma satisfatória e que o fornecedor cumpre com as obrigações assumidas.

Florianópolis, 17 de abril de 2024.

CARIN DEICHMANN
Gerente de Articulação e Ofertas Educacionais
[assinado digitalmente]

Pág. 01 de 01 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00021073/2024 e o código T7TAJ199.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **T7TAJ199**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 06/05/2024 às 20:20:25
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAwMjEwNzNfMjEwNzVfMjAyNF9UN1RBSjE5OQ== ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00021073/2024** e o código **T7TAJ199** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para todos os fins de direito, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Jardim La Salle, Toledo – Paraná, inscrita no CNPJ nº 07.192.414/0001-09, juntamente com o nutricionista responsavel tecnico da empresa, Sr. Guilherme de Souza Barbieri, CRN/SC 10º Regiao, Nº 5479, atuam como fornecedor de alimentação pelo contrato nº 416/2023, assinado em 21/12/2023, originário do Pregão Eletrônico nº 697/2022, PL n.º 733/2022, SED nº 220386/2022, tendo por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do Pregão Eletrônico nº 697/2022.

Atestamos que as quantidades são as seguintes:

Item	Descrição	Quantidade Estimada Mensal (Fev a Dez)	Quantidade Estimada Anual
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	676.716	7.443.876
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	38.206	420.266
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.891	53.801
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	33.000
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	3.300
6	Desjejum – Refeições transportadas	170	1.870

Atestamos que, conforme o anexo II, item 1, alínea “b” do edital do Pregão Eletrônico nº 697/2022, foi montada pela empresa estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados), para armazenamento dos gêneros alimentícios e logística de entregas.

Atestamos que a relação de cidades e unidades escolares atendidas, estão descritas no Edital de Pregão Eletrônico nº 697/2022, PL n.º 733/2022, SED nº 220386/2022.

Atestamos ainda, que o serviço está sendo regularmente prestado, de forma satisfatória e que o fornecedor cumpre com as obrigações assumidas.

Florianópolis, 06 de maio de 2024.

CARIN DEICHMANN
Gerente de Articulação e Ofertas Educacionais
[assinado digitalmente]

Pág. 01 de 01 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00021073/2024 e o código G134RY6Q.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **G134RY6Q**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 06/05/2024 às 20:20:25
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAwMjEwNzNfMjEwNzVfMjAyNF9HMTM0Ulk2UQ== ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00021073/2024** e o código **G134RY6Q** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO

COZINHA SOCIAL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins de direito, conforme **CONTRATO Nº 1010/2013, CONCORRÊNCIA Nº 026/2013**, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA LTDA**, inscrita no CPNJ sob nº 07.192.414/0001-09 com sede na Rua Nossa Senhora do Rocio 19021, Centro e Comarca de Toledo–Pr., CEP 85.900-180, é atualmente nossa **Prestadora de Serviços de Preparo de Alimentos, com fornecimentos de mão-de-obra e EPI´S, na Cozinha Social do Município de Toledo – PR**, conforme quadro abaixo:

ITEM	FUNÇÃO	Carga Horária	QTDE DE POSTOS
I	COZINHEIRA C/ AD. 40% Insal.	40 hrs	12
II	AUX. DE COZINHA C/ AD. 10% Insal.	40 hrs	20
III	AÇOGUEIRO C/ AD. 20% Insal.	40 hrs	3
IV	PADEIRO C/ AD. 20% Insal.	40 hrs	1
	TOTAL		**36**

QUANTIDADES MENSAIS		
Descrição	**Quantidade Mensal**	**Locais**
Refeições	**24.000**	06 Restaurantes Populares, Escolas de contra turno e Secretária de deslocamento de postos de serviço;
Refeições	**240.000**	Todas as Unidades Escolares Municipais da Cidade de Toledo/PR (Merenda escolar);
Lanches	**100.000**	Pães Panificáveis (Merenda escolar);

Tem nos atendido, até a presente data, com qualidade, prazo, rapidez e eficiência dentro dos requisitos legais necessários, cumprindo sempre e habitualmente com as obrigações (clausulas) assumidas no contrato. E nada consta em nossos arquivos que a desabone.

- **Data de Início: 29/11/2013**
- **Término do Serviço: Em Vigência.**
- **Grau de satisfação: Ótimo.**

Toledo – PR., 19 de Agosto de 2019.

Por ser verdade, firmo a presente.

André Ivan Heck Barros
Diretor da Cozinha Social

Diogo Felipe Escher
Administrador
CRA/PR 27109

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ

PJ

Registramos o presente atestado, com base nos documentos a nós apresentados, por meio do **RCA nº. 104/2021.**

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ em Curitiba, **20** de **outubro** de **2021**.

Adm. **ROBERTO FABIANO COSTA JUNIOR**
Administrador Fiscal
CRA-PR nº. 20-23.769

SISTEMA CFA/CRAs
CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE ADMINISTRAÇÃO

PR 008596

ESTEVES SANTOS — CARTÓRIO 4º OFÍCIO DE NOTAS — Rua São Paulo, 457 - Centro - CEP 85801-020 — Fone (45) 3037-7444 - CASCAVEL - PARANÁ — Marina Esteves Santos

Reconheço por Semelhança a assinatura de **JOÃO DAMASIO CHAGAS DE SOUZA**. 0943 52947 C. Dou fé. Cascavel/PR, **20 de dezembro de 2011**.
Em Test° da Verdade
ALINE PIEATI
Escrevente Autorizada

SELO DE AUTENTICIDADE — EAC08099

SELO DE NOTAS — ESTEVES SANTOS — PARANÁ

COPEL
Companhia Paranaense de Energia

PARANÁ

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos que, a empresa COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA LTDA., CNPJ 07.192.414/0001-09, inscrição estadual n.° 904797991-00, com endereço sito à Avenida José Callegari, 1705 – centro, Medianeira-Pr., presta serviços para atendimento de cantinas, pelo sistema convencional, nas instalações da Superintendência Regional de Distribuição Oeste - SDO, com fornecimento de todos os insumos para a região de Cascavel, Pato Branco, Francisco Beltrão, Foz do Iguaçu e Toledo, sendo: serviço de copa, preparo e distribuição de alimentos líquidos(café, leite, chá, suco, outros) e sólidos (lanches especiais, bolachas e frutas), com fornecimento de mão de obra, matéria-prima, insumos transporte, equipamentos e utensílios complementares aos existentes nas cantinas, conforme Contrato SLS/DCSE n° 44368/2010, com inicio da vigência em 03 de maio de 2010, conforme quantidades a seguir relacionadas, sendo mão de obra: 01(um)Posto de serviço de supervisão 8 horas por dia, 08(oito) Postos de serviço de Copeiras, 08 horas por dia e insumos: Café(litros) 6225; Leite(litros) 2.605; Chá(litros) 1.458; Suco(litros) 3.267; Lanches(unidades) 26.114; Bolachas finas(kg) 149; Agua mineral sem gás 500ml(unidade) 380; Agua mineral com gás 500ml(unidade) 60; Agua mineral bombona com 20 litros (unidades) 503.

Declaramos que a responsável técnica e nutricionista da empresa Costa Oeste Ltda., é a Sra. Cleciane de Lara Perez Vieira, inscrita no CRN 8°, sob o n° 6525, prestando serviços nas instalações das Cantinas da Regional Cascavel.

A empresa supracitada executou 100% do contrato nos primeiros 12 meses da vigência e, após prorrogação por mais um período de 12 meses, a mesma vem demonstrando capacidade técnica e pontualidade nos compromissos assumidos, dentro dos prazos e nas condições estabelecidas no contrato, não havendo nenhum sinistro a reclamar até a presente data.

Por extensão da verdade, firmamos a presente, em uma via, válida no original ou fotocópia autenticada.

Cascavel, 20 de dezembro de 2011

ESTEVES SANTOS

Leandro dos Santos Diniz
Administrador
CRA/PR 23004

João Damasio Chagas de Souza
Gerente do Departamento Administrativo Financeiro Oeste

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 8ª REGIÃO
(PR)

Registrado no CRN-8 sob o nº. **122/2011** do livro de registro referente ao ano de 2011. Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva CRQ do ano em curso, devidamente verificada em ordem

Curitiba, 21 / 12 / 2011

FOLHA 01

CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ

PJ

Registramos o presente atestado, com base nos documentos a nós apresentados, por meio do **RCA** nº. 089/2014.
CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DO PARANÁ, em Curitiba 01 de agosto de 2014.
O presente é válido com a apresentação da(s) folha(s) 01 devidamente registrada(s).

Adm. ARMANDO RONNY ROMERO SCHARF
Diretor de Fiscalização
CRA-PR nº. 9.588

SISTEMA CFA/CRAs
CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE ADMINISTRAÇÃO
PR-003542

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para todos os fins de direito, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Jardim La Salle, Toledo Paraná, inscrita no CNPJ nº 07.192.414/0001-09, devidamente inscrita no CRN 10 em 31/01/2013 sob Nº 4037 e inscrita no CRN 11 em 14/05/2024 sob Nº 2246J, juntamente com o nutricionista responsável técnico da empresa, Sr. Guilherme de Souza Barbieri, CRN/SC 10º Região, Nº 5479, atuam como fornecedor de alimentação pelo contrato nº 375/2023, assinado em 21/12/2023, originário do Pregão Eletrônico nº 699/2022, PL n.º 735/2022, SED nº 209002/2022, tendo por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do Pregão Eletrônico nº 699/2022.

Atestamos que as quantidades são as seguintes:

Item	Descrição	Quantidade Estimada Mensal (Fev a Dez)	Quantidade Estimada Anual
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	446.182	4.908.002
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	23.349	256.839
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.561	50.171
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	33.000
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	3.300
6	Desjejum – Refeições transportadas	170	1.870

Atestamos que, conforme o anexo II, item 1, alínea “b” do edital do Pregão Eletrônico nº 699/2022, foi montada pela empresa estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados), para armazenamento dos gêneros alimentícios e logística de entregas.

Atestamos que são atendidas 113 unidades escolares atendidas, conforme relação de escolas e cidades que estão descritas no Edital de Pregão Eletrônico nº 699/2022, PL n.º 735/2022, SED nº 209002/2022.

A contratada informou que os serviços são executados sob a supervisão e assessoria nutricional nas 113 unidades escolares pelos nutricionistas:

NUTRICIONISTAS RESPONSÁVEIS PELO CONTRATO	NÚMERO DE INSCRIÇÃO	DATA DE ADMISSÃO
Jéssica Ricardo – Responsável Técnica	6298	02/01/2024
Aline Dranka	9248	11/01/2024
Daiana Heidemann	9044	11/01/2024
Edineia Altino de França	6755	11/01/2024

Pág. 01 de 02 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00021073/2024 e o código QDD26719.

Elaine Palhano	9642	11/01/2024
Greice Moresco	2543	11/01/2024
Guilherme Augusto Przybysz	10097	09/04/2024
Juliane Nogueira	7152	11/01/2024
Lidiane Vidal da Silva	9820	11/01/2024
Luana Micaela Blanco Perales	11601	11/01/2024
Monique Marciano	12185	07/03/2024
Patrícia da Cruz Wolf	9162	12/04/2024
Tais de Fátima Zorek	11032	11/01/2024
Thais Franco Tomczik	11214	11/01/2024

Atestamos ainda, que o serviço está sendo regularmente prestado, de forma satisfatória e que o fornecedor cumpre com as obrigações assumidas.

Florianópolis, 05 de junho de 2024.

CARIN DEICHMANN
Gerente de Articulação e Ofertas Educacionais
[assinado digitalmente]

Pág. 02 de 02 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 000210073/2024 e o código QDD26719.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **QDD267I9**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 06/06/2024 às 17:09:05
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAwMjEwNzNfMjEwNzVfMjAyNF9RREQyNjdJOQ== ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00021073/2024** e o código **QDD267I9** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

CONTRATO Nº 375/2023

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE CELEBRAM A **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO** E A EMPRESA **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.**

O **ESTADO DE SANTA CATARINA,** através da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**, com sede na Rua Antônio Luz, 111, Centro, Florianópolis/SC, CEP: 88010-410, inscrita no CNPJ sob o nº 82.951.328/0001-58, inscrição estadual isenta, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu titular, Senhor Secretário da Educação **ARISTIDES CIMADON**, inscrito no CPF n° 180.891.009-53 e Carteira de Identidade nº 3.620.711, e por outro lado a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.**, inscrita no CNPJ 07.192.414/0001-09, situada na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Bairro Centro, Toledo/PR, neste ato representado pelo Sr. **RAFAEL BOGO**, inscrito no CPF 034.619.219-63 e RG 6.850.499-6, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente instrumento de Contrato, originário do **Pregão Eletrônico nº 699/2022, PL n.º 735/2022, SED nº 209002/2022,** regido pela Lei Federalnº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes e pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto e sua Execução
Constitui objeto do presente Contrato a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do **Pregão Eletrônico nº 699/2022.**

PARÁGRAFO ÚNICO – São partes integrantes do Contrato, como se transcritos estivessem, o edital de licitação **PE n°699/2022** e seus anexos, os documentos, proposta e informações apresentadas pela Contratada que deram suporte ao julgamento do referido pregão.

CLÁUSULA SEGUNDA – Do Preço, das Condições de Pagamento e do Reajuste e da Revisão.
§ 1º Do Preço
I - O valor total deste Contrato é de **R$ 39.994.596,87 (trinta e nove milhões e novecentos e noventa e quatro mil, quinhentos e noventa e seis reais e oitenta e sete centavos) anual**, conforme discriminado no quadro abaixo:

Item	Descrição	Mensal (Fev a Dez)			Anual = 200 dias letivos		
		Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	446.182	R$ 7,53	R$ 3.359.750,46	4.908.002	R$ 7,53	R$ 36.957.255,06
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	23.349	R$ 8,76	R$ 204.537,24	256.839,00	R$ 8,76	R$ 2.249.909,64
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.561	R$ 7,16	R$ 32.656,76	50.171,00	R$ 7,16	R$ 359.224,36
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	R$11,12	R$ 33.360,00	33.000	R$ 11,12	R$ 366.960,00
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	R$ 12,57	R$ 3.771,00	3.300	R$ 12,57	R$ 41.481,00
6	Desjejum – Refeições	170	R$ 10,63	R$ 1.807,10	1.870	R$ 10,63	R$ 19.878,10

Pág. 01 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

	Transportadas						
VALOR TOTAL				3.635.882,56	5.253.182		R$ 39.994.708,16

§ 2° – <u>Das Condições de Pagamento</u>.

I – O pagamento será:

a) realizado mensalmente, de acordo com o preço unitário contratado, observado os números de refeições servidas, registradas no SISGESC, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo uma nota para gêneros alimentícios, que será liquidada/paga com Recursos do FNDE/PNAE e outra nota fiscal complementar emitida conforme relatório de refeições servidas do SISGESC, sendo que o valor total das duas notas fiscais deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

b) A Contratante irá disponibilizar junto ao contrato, as orientações detalhadas para o faturamento mensal.

c) Nas notas fiscais de gêneros alimentícios, as quantidades deverão ser conforme o Relatório Mensal de Per CAPITA, do sistema SISGESC.

d) Os documentos fiscais e respectiva documentação deverão ser encaminhados à Regional de Educação, que fará a conferência e certificação.

e) A Contratante pagará a contratada em até 30 dias, após a apresentação dos documentos fiscais para as coordenadorias regionais de educação e após a devida conferência e liberação pelo gestor do contrato.

f) Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do Contrato, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental. No corpo da nota de gêneros alimentícios deverá estar escrito: Alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, Regional de atendimento e período.

g) Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:

1) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços por Unidade Escolar.

2) Relatório de Consumo Mensal assinado pela Regional de Educação, que comprove os efetivos números de refeições servidas.

3) Certidão Negativa de Débito de Tributos Federais; Certidão Negativa de Débito Estadual da Sede da Empresa e do Estado de Santa Catarina, Certidão Negativa de Débito Municipal da Sede da Empresa e dos municípios Sedes das Regional de Educação, onde prestam serviços; Certidão Negativa de Débitos às Contribuições Previdenciárias; Certidão Negativa de Débito Trabalhista; Certidão de Regularidade com o FGTS; Guia de Recolhimento do FGTS e Informações da Previdência Social- GFIP; Guia da Previdência Social – GPS.

h) Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.

i) A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

j) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).

k) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).

l) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.

m) O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil no prazo de 30 (trinta) dias após o faturamento, contados da data do recebimento da Nota Fiscal no Protocolo da Contratante, com as devidas certificações dos técnicos responsáveis designados pela

Pág. 02 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

Contratante nas Regionais de Educação, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada com a apresentação dos seguintes documentos:
I - Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), ou contribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;
II - Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
VI - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro da falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial da sede da pessoa jurídica, com prazo de validade expresso.
n) A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
o) Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
p) O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
q) Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
r) efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Educação, devendo constar também o número da licitação, Ordem de Serviço e/ou Contrato.
II - Do reajuste de preço –será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo.A revisão dos preços poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussãode planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA aCONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra “ d ” da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junhode 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – Da Dotação Orçamentária

-Os recursos orçamentários e financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação correrão por conta da dotação vigente na:

a) Fonte 120 – Salário Educação - Subfunção/Ação: 368/10206 – Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
b) Fonte 100 – Tesouro do Estado - Subfunção/Ação: 368/10206 – Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
c) Fonte 124 e 185 – FNDE - Subfunção/Ação: 368/10206 – Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
d) Cód.02755-3-001–Grupo/classe:1901

CLÁUSULA QUARTA – Do Prazo de Vigência do Contrato

I – O prazo de vigência contratual terá início na data de sua assinatura e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ter a sua vigência prorrogada, nos termos do artigo 57, II, da lei nº 8.666/1993, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

Pág. 03 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

CLÁUSULA QUINTA – Das Obrigações das Partes:
I - DA CONTRATADA

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

*Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina.
*Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
*Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A entrega para a Gerência de Alimentação Escolar deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (Trinta) dias consecutivos, após o início do contrato.
*Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS;
*Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com o requisitado no Termo de Referência, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
*Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) nutricionistas e/ou responsáveis técnicos e encaminhar relatório mensal, assinado pelo fiscal de serviço à Regional de Educação.
*Comunicar à Gerência de Alimentação Escolar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade identificada, que possa interferir na execução dos serviços.
*Efetuar, no início do contrato o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.
*Providenciar o pagamento da taxa de Alvará Sanitário a ser recolhida junto às Prefeituras Municipais que possuam legislação instituindo a referida taxa.
*Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.
*Acompanhar, junto ao gestor escolar, a manutenção da caixa de gordura, quando for de uso coletivo da unidade escolar.
*Ter conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados.
*Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
*Cumprir com todas as exigências admissionais dos seus funcionários requisitados neste Termo de referência;
*Apresentar no local dos serviços gêneros alímenticios, materiais de limpeza e higiene de qualidade e dentro do prazo de validade;
*Receber, verificar o padrão de qualidade e inserir no cardápio os gêneros alimentícios da agricultura familiar adquiridos pela SED, nas mesmas condições estabelecidas neste termo de referência;
*Cumprir com todas a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;
*Aceitar nas condições estabelecidas no termo de referência o desconto total do valor dos gêneros alimenticios da agricultura familiar, entregues para produção do cardápio do mês, da fatura mensal dos serviços;
*Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII, da Lei nº 8.666/1993).
*Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações credenciados, no prazo de 10 dias corridos, que antecedem ao preparo do cardápio, a CONTRATADA deverá suprir o cardápio do dia e

Pág. 04 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

comunicar a CONTRATANTE.

II - DA CONTRATANTE

*Assegurar o espaço físico na unidade escolar para funcionamento dos serviços.
*Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
*Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
*Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante a necessidade de cada escola com acompanhamento e execução da equipe técnica de infraestrutura escolar.
*Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
*Informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas, recesso escolar ou redução significativa no número de refeições da unidade escolar a CONTRATADA.
*Fornecer a CONTRATADA os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.
*Encaminhar à CONTRATADA no prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias antes de sua vigência os Cardápios de cada tipo de atendimento;
*Solicitar à CONTRATADA a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.
*Em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público, a CONTRATANTE determinará à CONTRATADA a reorganização dos serviços de alimentação escolar.
*Validar:
*Novas receitas com ficha técnica propostas pela CONTRATADA para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares; e
Acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a CONTRATADA;
*O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela CONTRATADA nas escolas da rede.
*Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.
*Disponibilizar à CONTRATADA, no início do ano letivo, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no patrimônio da Unidade Escolar, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
*Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, coordenadoria regional e direção das unidades escolares sempre que julgar necessário.
*Comunicar à CONTRATADA:
a) Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados ou feriados pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações excepcionais.
b) Sobre abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.
c) Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado (AEE), apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.
*Quanto a Agricultura Familiar:
a) Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.

Pág. 05 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

b) Receber gêneros alimentícios, através do representante de cada unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, diretamente das Cooperativas e Associações indicada através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.
c) Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades.
d) Atestar o termo de recebimento dos gêneros da agricultura familiar desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e anexar a nota fiscal.
*Fornecer sem ônus para a CONTRATADA, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar, não há como separar os gastos da cozinha dos demais ambientes da escola.
*Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.
*Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar em horários distintos.
*Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.
*A CONTRATANTE irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e, providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
Solicitar à CONTRATADA:
a) A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;
b) A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
c) Plano de ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
*Comunicar à Coordenadoria Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

III - QUANTO AOS CARDÁPIOS E PREPARO DAS REFEIÇÕES:
a) Os cardápios serão elaborados pela Contratante (Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria de Estado da Educação – SED), atendendo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de acordo com determinações da Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações e de acordo com as determinações da Contratante.
b) Os cardápios serão detalhados contemplando a etapa e a modalidade de ensino, turno, tipo de refeição, o nome da preparação e os principais ingredientes que os compõem, bem como as informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.
c) A Contratante comunicará formalmente a Contratada a mudança de tipo de cardápio (parcial, integral, misto, turno estendido, desjejum) A Contratada terá prazo de até 05 (cinco) dias úteis para disponibilizar os alimentos necessários, bem como o preparo e servimento de acordo com os cardápios estipulados pela Contratante.
d) As preparações do cardápio devem ser elaboradas respeitando as fichas técnicas elaboradas pela Contratante.
e) Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, a contratada deverá solicitar por escrito a contratante, através do email institucional, até 03 dias anterior a execução do cardápio com a devida justificativa. A Contratante, após análise, aceitará ou não o pedido de alteração, informando também através do e-mail institucional. Caso houver alteração nos cardápios sem autorização prévia da contratante, as refeições não serão contabilizadas.
f) Para atender os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais-NAE, a Contratada deverá executar os cardápios, conforme a necessidade de cada aluno, mediante a

Pág. 06 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

apresentação de documento/prescrição médica ou de nutricionista, inclusive na ocorrência de outras dietas especiais não previstas nas patologias citadas neste Edital.
g) A Contratada, após receber a solicitação por parte da Contratante parainclusão de atendimento de alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais- NAE, deverá iniciar esse atendimento em até 07 (sete) dias consecutivos.
h) Quando a dieta prescrita requerer insumos não previstos neste Edital (exemplo fórmulas hiperproteicas) a contratada deverá fornecer e deverá solicitar o pagamento dos custos adicionais referente ao preparo da dieta prescrita podendo ser aditado os valores que ultrapassarem os previstos nos valores contratados, sempre com anuência da contratante.
i) Todos os profissionais da contratada envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.
j) Cumprir os cardápios estabelecidos pela Contratante para os alunos dos projetos especiais em âmbito estadual e federal obedecendo à matriz curricular, do sistema SISGESC/SED.
k) Preparar a alimentação escolar com gêneros alimentícios de qualidade respeitando as fichas técnicas, a sazonalidade, priorizando os alimentos in natura ou minimamente processados, utilizando-os dentro do prazo de validade.
l) É proibido a oferta produtos que contenham gordura trans e/ou preparações que contenham ingredientes como: gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, gordura hidrogenada de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, óleo vegetal líquido e hidrogenado, gordura hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada, hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de palma hidrogenado, margarina, margarina vegetal e creme vegetal.
m) Os cardápios poderão a qualquer tempo serem revistos pela Contratante por motivo justificado,acompanhando a Resolução/FNDE vigente e suas atualizações, como também em caso de novas fichas técnicas e aceitabilidade das preparações.
n) As quantidades fornecidas deverão ser estimadas respeitando-se os perCAPITA estabelecidos no Termo de Referência.
o) Para os casos de modificação alimentar por questões religiosas ou filosóficas será necessário apresentação de documento assinado pelos pais ou responsáveis pelo aluno com solicitação. Neste caso o cardápio deverá ser adaptado.
p) Informar diariamente aos fiscais de contrato (gestor escolar) as quantidades de cada insumo/gênero alimentício usados no preparo de cada cardápio.

IV - QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

a) A Contratada deverá assegurar o abastecimento nas escolas, com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações, qualidade, quantidadee prazos de validade estabelecidos no Termo de Referência, bem como fazer registros diários dos produtos e das quantidades utilizadas.
b) Quando da reprovação de algum produto, no teste de aceitabilidade, a contratante poderá solicitar a substituição do produto por outro produto semelhante, mas que seja aprovado em novo teste de aceitabilidade, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.
c) O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is);
d) É de responsabilidade da Contratada efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteo), especificado na(s) nota(s) fiscal (is). Solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.
e) Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
f) Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da

Pág. 07 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

alimentação escolar, a Secretaria de Estado da Educação é obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE. A CONTRATADA fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/ associação(ões) contratadas pela Secretaria de Estado da Educação, conforme Anexo XXIII.

g) Os gêneros alimentícios perecíveis adquiridos da agricultura familiar pela CONTRATANTE poderão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares pelos fornecedores da agricultura familiar e os produtos não perecíveis serão entregues nos almoxarifados da CONTRATADA, em data e horário determinados pela CONTRATANTE;

Na impossibilidade do fornecimento de alguns produtos da agricultura familiar adquiridospela CONTRATANTE junto aos fornecedores da agricultura familiar, fica a CONTRATADA obrigada a fornecer os produtos necessários para elaboração dos cardápios, nas mesmas condições previstas no Termo de Referência.

h) Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverãoconstarcomo desconto/ressarcimento no valor total pago às cooperativas/associações.

i) Os produtos da agricultura familiar entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s)cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor total pago às cooperativas/associações.

j) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.

k) A logística de recebimento e distribuição dos gêneros da agricultura familiar, adquiridos pela CONTRATANTE, será organizada pela Gerência de Alimentação Escolar – GEALI.

V - QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E MATERIAIS E LIMPEZA

a) Assinar, no início do contrato, inventário com todos os utensílios, equipamentos e móveis da cozinha, depósitos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos) de propriedade da unidade escolar, comprometendo-se com a devolução, no final do contrato ou na rescisão, em boas condições de uso, nas mesmas especificações dos materiais recebidos (equipamentos, móveis e utensílios). Esse documento deverá ser assinado em 03 (três) vias pelo representante da contratada e pelo gestor escolar e deverá ficar arquivado na escola e na Coordenadoria Regional.

b) Em até 20 (vinte) dias, contados a partir da assinatura do Contrato, todas as unidades escolares deverão ser providas pela Contratada de equipamentos, utensílios, móveis e materiais, listados no Anexo V do Termo de Referência, que não constem no inventário assinado e disponibilizados pela unidade escolar, quando do início da prestação dos serviços.

c) Os mesmos deverão ser mantidos em boas condições de uso e em quantidades suficientes a demanda adequada a cada unidade escolar. No final do Contrato, todos os utensílios, equipamentos e móveis providos pela Contratada serão incorporados ao patrimônio da unidade escolar e não poderão ser retirados pela empresa contratada.

d) Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e corretiva, reposição de utensílios, móveis e equipamentos durante e execução do contrato, sem ônus adicional à Contratante.

e) Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos), utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria.

f) Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme estabelecidos notermo de referência- Anexo V.

g) Deverá ser disponibilizado sabonete líquido, bactericida e inodoro e papel toalha não reciclado descartável para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, para unidades escolares que possuem lavatório exclusivo nas cozinhas.

Pág. 08 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

h) Para unidades escolares que não possuem lavatório exclusivo, seguir os procedimentos do Manual De Boas Práticas da contratada.
i) Manter o abastecimento de gás suficiente para o preparo das refeições, sem ônus para a contratante.
j) Nas unidades escolares que possuem abrigo de gás para P45 (cilindro), obrigatoriamente a empresa deverá utilizar esse tipo de recipiente.
k) Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como material/produtos para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos, conforme Anexo XI.
l) Revestir com telas as aberturas das áreas de preparação, de higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso.
m) Instalar filtro nas torneiras das cozinhas, realizando manutenção periódica.
n) Manter as áreas de armazenamento e preparação de alimentos com iluminação adequada, sem comprometimento da higiene e das características sensoriais dos alimentos (quando as lâmpadas não forem de LED, deverão estar embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais).

VI - QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL – MÃO DE OBRA

a) A contratada deverá manter quadro de funcionários/cozinheiras/profissionais mínimo, conforme tabela “Quadro de funcionários/cozinheiras”.
b) Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a contratada considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.
Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deve manter no local de trabalho quadro de pessoal operacional e ainda dispor de quadro técnico, rigorosamente de acordo com os quadros de funcionários abaixo relacionados, para o exato cumprimento das obrigações assumidas.
c) O Quadro de funcionários/cozinheiras, de acordo com o número de refeições diárias por turno, durante a execução dos serviços deverá ser de no mínimo, conforme estabelecido no quadro abaixo:

I) Quadro de funcionários/cozinheiras

QUADRO I		
Números de refeições diárias (média) por turno.	**Numero mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos cardápios tipo parcial*. *Quando a unidade escolar não ofertar cardápio estendido/desjejum**	**Número mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos demais cardápios Integral I*, Integral II, ou quando a unidade escolar ofertar cardápios desjejum e estendido*. *Nos dias de horário em período integral/ estendido**
Até 80	01	02
De 81 a 160	02	03
De 161 a 240	03	04
241 a 360	04	05
Acima de 361 a cada fração de 400 refeições/turno	01	01

Obs.: Acima de 361 refeições a cada fração de 400 refeições/turno adicionar 01(uma) cozinheira.

II) Quadro de funcionários nutricionistas:
I.1) Nutricionista Responsável Técnico:no mínimo 01 (um/uma) nutricionista Coordenador(a)/Responsável para cada Lote, com poderes suficientes para representar a Contratada em tudo que se relacionar com os serviços contratados, e demais profissionais conforme exigência doConselho Federal de Nutricionistas, indicada no QT abaixo, conforme PORTARIA CRN-10 Nº 002/2022 que prevê que:Art. 3º: “A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição apresentará 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas para supervisionar até 10 (dez) escolas, sem prejuízo sobre o que dispõe a Resolução CFN nº 600/2018”

Pág. 09 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

I.2) Nutricionistas Quadro Técnico conforme tabela:
QT – Profissionais/ Nutricionistas do Quadro Técnico:

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de Nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

Observação:
Para fins de cálculo do número de grandes refeições considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

I.3) Caso a Contratada apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no artigo 3º, também Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será (ão) considerado(s) como componente(s) do quadro técnico, sem prejuízo no disposto no artigo 3º.
I.4)Adicionalmente, para Unidades Escolares com número superior a 2.500 refeições servidas/dia a Contratada deverá ampliar o Quadro Técnico (QT) com a inclusão de um nutricionista ou técnico em nutrição, para atender exclusivamente à Unidade Escolar.
I.5) A Contratada deverá apresentar registro dos nutricionistas (RT e QT) no CRN 10.

VII QUANTO A MÃO DE OBRA
a)O quadro de pessoal deverá ser encaminhado para a Contratante em até 5 (cinco) dias antes do início dos trabalhos, para fim de controle de pessoal em ambientes públicos.
b) O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação: trabalhista, previdenciária, assistencial esanitária.
c) O(a) funcionário(a) contratado(a), manipulador(a) de alimentos, nãoiniciará suas atividades sem primeiro se apresentar à Secretaria da Unidade Escolar munido de documentos (Atestado de Saúde Ocupacional- ASO e Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e crachá da empresa).
d) Fornecer às unidades escolares cópias dos seguintes documentos: Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, no início do contrato e atualizá-los periodicamente.
e) Fornecer uniforme completo para todos os funcionários do Serviço de Alimentação. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composto obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta, avental e calçado fechado, respeitando a Legislação Sanitária vigente, conforme tabela “Uniformes – padrão mínimo necessário”.
f) Fazer a reposição dos uniformes completos ou de peças sempre que estes estiverem mal conservados (puído, rasgados ou manchados), incluindo o calçado.
g) Fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança (EPIs), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas de acordo com o Anexo XI.
h) Afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da proponente vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.
i) Os empregados afastados deverão ser substituídos imediatamente (pelo prazo de 24 horas) por

Pág. 10 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB36321.

outros, de categoria profissional idêntica.
j) Acatar as determinações contratualmente estabelecidas e emanadas da gestão e fiscalização de
contratos por parte da Gerência de Alimentação Escolar/SED.
k) Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
l) Responder, civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a esta Secretaria, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
m) Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários, para cada manipulador (a) de alimentos, a seguinte documentação:
- Atestado de Saúde específico (atestado de saúde ocupacional- ASO);
- Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC 216 - ANVISA), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, solicitando a aprovação da modalidade do curso à Contratante.
- Fica expressamente proibida a contratação de manipulador (a) de alimentos sem os requisitos citados acima.
n) Apresentar, quando solicitada pela contratante, a seguinte documentação:
- Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação dos serviços;
- Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- Cumprir o programa PMSO (Programa Médico Saúde Ocupacional).
- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 (um terço) e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando daépoca própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- Comprovante de entrega da RAIS de que o trabalhador dela fez parte;
- Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- Comprovante do pagamento efetuados às cozinheiras, de salários não inferior ao salário mínimo regional vigente.

VIII - QUANTO AS ATRIBUIÇÕES E OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS) E NUTRICIONISTAS

ATRIBUIÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)
a) Preparar e servir refeições, conforme instruções e cardápios pré- estabelecidos pela Contratante.
b) Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
c) Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela administração, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;

Pág. 11 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

d)Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulárioprópriо;
f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
g) Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições.
h) Informar ao gestor escolar, diariamente o andamento do serviço e informar mensalmente as ocorrências observadas, conforme modelo do Anexo XVI.

IX - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)
a) Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
b) Usar calçados fechados;
c) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
d) Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem;
e) Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
f) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
g) Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
h) Não fumar na cozinha e suas dependências;
i) Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;
j) Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;
k) Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo- os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado;
l) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas e POP´s.
m) Cumprir o horário diário de acordo num período compreendido entre 07às 22h, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela Contratante, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;
n) Cumprir os cardápios diariamente, de acordo com as orientações da Contratante.
o) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar os exames médico-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às expensas da CONTRATADA, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

X - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO ÀS(AOS) COZINHEIRAS(OS)
a) Entregar uma cópia do exame admissional e do exame periódico semestral às unidades escolares de cada cozinheira escolar;
b) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
c) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental/anos iniciais.
d) Ter formação, como pré-requisito, para exercício da função e sob a responsabilidade e ônus exclusivo da CONTRATADA, de:
- Curso de Manipulação de Alimentos,
- Curso admissional (carga horária mínima de 04 horas) sobre: conhecimento/apresentação da empresa (contrato de trabalho, benefícios, informações de Recursos Humanos) e do programa de alimentação escolar do Estado de Santa Catarina; segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;

Pág. 12 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

e) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;

XI - QUANTOATRIBUIÇÕES DAS(OS) NUTRICIONISTAS

a) executar o planejamento e metodologia de organização e avaliação dos serviços de preparo e distribuição das refeições;observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para atender a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2021;
b) Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar de acordo com a RCD 216 e/ou legislação atual vigente; de acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e do Procedimento Operacional Padronizado (POP) atendendo às normas de segurança alimentar; executar metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas,
c) participar de treinamentos específicos, teóricos e práticos;
d) atender as normas e legislações vigentes para serviços de alimentação;
emitir relatório mensal sobre as atividades desenvolvidas;
e) Acompanhar e executar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2020;
f) Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;
g) Cumprir os cardápios específicos para atender os escolares portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição,ou seja, Necessidades Alimentares Especiais (NAE), para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;
h) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;
i) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal do Programa de Alimentação Escolar;
j) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade, do Programa de Alimentação Escolar;
k) Participar das reuniões sempre que convocadas pela Contratante;
l) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiras(os), assim entendidas(os) as(os)manipuladores de alimentos da alimentação escolar, sejam observadas as normas sanitárias vigentes;
m)Orientar e supervisionar as atividades desenvolvidas pelas(os) funcionárias/cozinheiras(os) escolares;
n) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
o) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
p) Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental anos iniciais e Curso de Manipulação de Alimentos,
q) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;
r) Seguir rigorosamente às determinações da Resolução CFN nº. 600/2018;
s) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar.
t) Realizar no mínimo uma visita por semana em cada unidade escolar de sua responsabilidade. Em cada visita deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório

Pág. 13 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

deverá constar assinatura do gestor escolar e deverá ser encaminhado para a regional de educação.

XII -QUANTO AOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO E DA CONTAGEM DAS REFEIÇÕES

a) Os horários são definidos pelas Unidades Escolares em que as refeições serão preparadas e servidas diariamente, respeitando-se o planejamento das aulas e o calendário escolar, devidamente homologado, bem como os seus horários de funcionamento, em especial de entrada, intervalo e saída, não podendo a prestação dos serviços ultrapassar o horário das 21:00 horas, no período de segunda a sexta feira.

b) A contagem das refeições será por meio eletrônico, com utilização de tablets, smartphones, código de barras ou outro meio disponibilizado pela Contratante.

11.6 Os porcionamentos deverão ser de acordo com o tipo preparação das refeições sendo que as quantidades a serem distribuídas pela CONTRATADA devem observar os perCAPITA dos alimentos estipulados no Anexo VIII.

c) O regime de execução será na modalidade de preço por refeição servida.

d) As preparações deverão ser disponibilizadas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos perCAPITA estabelecidos e a utilização do kit medida, conforme Anexo XIX.

e) As preparações deverão estar expostas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos perCAPITA estabelecidos no Anexo VIII. A utilização do kit medida, conforme Anexo XIX para o porcionamento éobrigatória.

f) A distribuição das refeições deverá ser efetuado por funcionário da Contratada, garantindo o cumprimento dos cardápios definidos pela contratante.

g) Não serão computados cardápios substituídos sem autorização da Contratante ou cardápios em que estejam faltando quaisquer itens,ou ainda, que os perCAPITA sejam inferiores aos estabelecidos no Termo de Referência, do início ao fim do período de distribuição, EXCETO quando adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais à exemplo de patologias específicas e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.

h) A Contratada deverá disponibilizar, para o aluno que solicitar, apenas uma repetição, sendo que a contabilização e o pagamento dessa refeição estará condicionada à oferta da proteína, exceto para casos de necessidades alimentares especiais e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.

i) Qualquer alteração que venha a ocorrer em razão da mudança na composição do cardápio, deverá ser comunicada formalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até 03 dias úteis de antecedência.

XIII - QUANTO A FORMA DE DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES– KIT MEDIDAS CASEIRAS(Culinária)

a) O porcionamento (fracionamento) das refeições deve ser realizado com a utilização de kit medidas caseiras conforme Anexo XIX;

b) Líquidos (iogurte, leite, café, chá e sucos) devem ser distribuídos em canecas de vidro transparente com capacidade que comporte no mínimo 250 ml, porcionados de acordo com os perCAPITA estipulados;

c) Pães com complemento e substitutos: com porcionamento de acordo com os perCAPITA estipulados;

d) Almoço: porcionados em pratos de vidro fundo;

e) Saladas disponibilizada separadamente;

f) Doces regionais/frutas em pedaços (Ex. saladas de frutas, canjica, arroz doce.): porcionadas em tigela/bowl/caneca de vidro com capacidade de 250 ml, porcionado de acordo com os perCAPITA estipulados;

g) Frutas: distribuídas conforme perCAPITA estabelecido no termo de referência e ficha técnicas. No caso de laranja, poderáser servida cortada (com ou sem casca);

h) As quantidades a serem distribuídas pela Contratada devem observar o per capita e porção estipulado no termo de referência. No caso de inclusão de novos produtos pela Contratante será comunicado a Contratada, no mínimo 15 dias antes da execução dos cardápios.

Pág. 14 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

XIV - QUANTO AOS LOCAIS DE PREPARO E SERVIMENTO

a) O preparo das refeições deverão ser nas cozinhas e os servimentos nos refeitórios das Unidades Escolares relacionadas no Anexo XVIII.

b) Em caso de unidades escolares que não possuírem temporariamente, espaço para produção, a Contratada deverá atender com alimentação transportada, mantendo o valor da refeição prevista em contrato, podendo ser aditado os valores correspondentes ao transporte e demais gastos, de acordo com a especificidade de cada unidade, e mediante análise e aprovação da contratante, utilizando-se de estrutura de outra unidade escolar, preferencialmente a mais próxima, que comporte o acréscimo de produção.O transporte e acondicionamento das refeições deverá obedecer as normas higiênico sanitárias de acordo com a legislação vigente.

XV - QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE

a) A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processo de operacionalização do serviço e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação Escolar, conforme Modelo Anexo VI do Termo de Referência.

b) Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades Escolares, inclusive dos alimentos servidos aos escolares com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

I) As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, antes do início da distribuição.

II) As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que for servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais.

III) A critério da Contratante, a Contratada poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido em dia determinado para análise microbiológica em laboratório indicado pela Contratante e o resultado deverá ser enviado à Contratante.

IV) As amostras deverão ser coletadas e guardadas observando os seguintes procedimentos:

- Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4ºC ou sob congelamento a -18ºC por 72 horas;
- Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração até 4ºC por 72 horas.

V) Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a contratada deverá encaminhar para análise amostras de todos os itens servidos e coletados no dia.

VI) A Contratada deverá também apresentar, sempre que solicitados pela Contratante, laudos de análise por laboratório indicado pela Contratante, de quaisquer gêneros alimentícios utilizados nas preparações.

VII) Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos nesse Edital e na legislação vigente, a contratada deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque.

VIII) Enquanto não houver substituição do lote de alimentos em desacordo será suspensoo pagamento à Contratada.

IX) Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da Contratada.

XVI - QUANTO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

a) A Contratada deverá seguir as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e no que tange as diretrizes da Educação Alimentar Nutricional, cabendo á contratada adotar práticas que estejam em consonância com os projetos desenvolvidos pelas unidades escolares tais como: coleta seletiva de lixo e sua correta destinação; apoio na orientação para a redução de desperdício de alimentos já preparados; incentivo a prática de consumo de novosalimentos, entre outras ações que possam ser adotadas.

II – DA CONTRATANTE

a) Assegurar o espaço físico nas unidades escolares para o preparo e o servimento das refeições.

b) Disponibilizar energia elétrica e água para o funcionamento da cozinha, depósito e refeitório.

c) Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.

d) Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e

Pág. 15 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
e) Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante necessidade de cada escola.
f) Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
g) Os gestores das unidades escolares deverão informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas ou redução significativa no número de alunos, salvo nos casos fortuitos que serão analisados pela Contratante.
h) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente Termo de Referência.
i) Fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
j) As Coordenadorias Regionais de Educação serão responsáveis em providenciar o Alvará Sanitário de cada unidade escolar pertencentes as suas regionais.

CLÁUSULA SEXTA – Da Garantia de Execução Contratual
a) A Licitante vencedora prestará Garantia de Execução no ato da assinatura do Contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato numa das modalidades:
b) Caso a Licitante vencedora preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo padronizado pelo banco, desde que aceitos pela Contratante.
c)Caução em dinheiro através do link: http://depositoidentificado.sef.sc.gov.br/Default.aspx, clicar na opção EMITIR DOCUMENTO:Órgão:4501 Secretaria de Estado da Educação, Banco do Brasil SA, Agência 3582-3 Conta Corrente 914.001-8, devendo ser apresentado o comprovante do depósito.
d) O depósito da garantia de execução contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do contrato.
e) A Garantia de Execução será liberada e restituída pela Contratante à Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias do término da vigência contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA - Da Alteração Contratual por Aditamento
§ 1º –Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, observadas as disposições do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e modificações ulteriores.

CLÁUSULA OITAVA – Da Inexecução e da Rescisão do Contrato
A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:
I – Por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
II – Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos fornecimentos comprovadamente prestados;
III – Judicialmente, na forma da legislação vigente;
IV – A rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:
a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;
b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – Das Sanções Administrativas

Pág. 16 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

9.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
a) não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
b) não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
c) apresentar documentação falsa;
d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
e) ensejar o retardamento da execução do objeto;
f) não mantiver a proposta;
g) cometer fraude fiscal;
h) comportar-se de modo inidôneo;
9.2 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
9.3 - As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções;
Advertência;
a) Multa;
b) Suspensão temporária, não superior a 5 (cinco) anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2 (dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
c) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;
9.3.1 - A advertência será emitida pela Administração, quando o contrato descumprir qualquer obrigação;
9.3.1.1 - A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir;
a) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9%(nove vírgula nove por cento);
b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculada sobre a parte inadimplente;
c) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
9.3.2 - O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;
9.3.2.1 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, à partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;
9.3.2.2 - A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;
9.3.2.3 - A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir;
a) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
b) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
c) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
d) por até 12(doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
e) por até 24(vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
f) por até 5(cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do

Pág. 17 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

contrato, que se comportar de modo inidônio ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
g) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;
9.3.2.4 - A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
9.3.2.5 - A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;
9.3.2.6 - A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;
9.3.2.7 - A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;
9.3.2.8 - A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;
9.3.2.9- As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;
9.3.2.10 - Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores – CCF ou da obtenção do registro, por até 5(cinco) anos na modalidade de pregão e até 2(dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e
9.3.2.11 - Declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.
9.3.2.12 - As sanções previstas neste edital poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:
9.3.2.13 - Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e
9.3.2.14 - Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
9.3.2.15- As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
9.3.2.16 - Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO
*Gestor de Contrato: Carin Deichmann, matrícula nº: 302980-8-02, e-mail: carind@sed.sc.gov.br, telefone: (48)3664-0208. Fiscal de Contrato: Jimena Pereira Rodrigues Kirchner, matrícula nº: 345747-8-02, e-mail: jimena.kirchner@sed.sc.gov.br, telefone: (48) 3664-0497. Fiscal do Serviço: Será o Gestor de cada Unidade Escolar ou Administrativa.
a) Os serviços da Contratada serão acompanhados e fiscalizados pela Contratante, através dos diretores escolares (fiscais de serviços), dos fiscais de contrato das Coordenadorias Regionais de Educação e gestor e fiscais da Secretaria de Estado da Educação, que exercerão rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições no termo de referência.
b) A Contratante manterá equipe de fiscalização de contrato, que fará visitas de inspeções periódicas às unidades escolares, ou quando houver necessidade.
c) As irregularidades encontradas nas inspeções dos fiscais de contrato, nas unidades de alimentação (cozinha, depósitos e refeitórios), serão apontadas no Relatório de Inspeção, Anexo XV, que servirá para notificar a Contratada, estipulando prazo para adequação das irregularidades.
d) Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.° 8.666/93 e alterações posteriores.

Pág. 18 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

e) A inspeção por parte da Contratante não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não
indicada pela fiscalização.
f) A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço de acordo com o termo de referência.
g) Aos fiscais do contrato das Regionais (servidor efetivo) compete, exclusivamente:
I) Fiscalizar a execução do contrato, de acordo com as orientações da SED, incluindo visitas periódicas as unidades escolares. Em caso de irregularidades encontradas comunicar oficialmente
à Contratada estipulando prazo para as adequações. Expirado o prazo, caso a empresa não tenha
sanado as irregularidades autuar processo eletrônico e tramitar para os fiscais de contrato da SED;
II) Conferir e autuar processo eletrônico com os documentos fiscais e comunicar a SED quaisquer problemas detectados na execução contratual que tenham implicações na atestação do serviço;
III) Conferir e atestar os documentos fiscais do faturamento mensal da contratada mensalmente e
autuar processos no SGPe.
IV) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
h) **Ao gestor SED compete, exclusivamente:**
I) Receber e conferir as notas fiscais/faturas e quando não aprovadas por quaisquer desconformidades devolver à Contratada.
II) Encaminhar ao setor competente para liquidação e pagamento as notas fiscais conferidas e validadas.
III) Prestar informações sobre os valores pagos a Contratada nos sistemas informatizados da Contratante- SIGEF/outros;
IV) Encaminhar processo de prorrogação de Contrato junto à Autoridade Competente (ou às instâncias competentes), que deve ser providenciada antes de seu término, reunindo as justificativas competentes e demais documentos necessários;
V) Encaminhar processo para abertura de nova licitação, à área competente, antes de findo do contrato com antecedência razoável;
VI) Encaminhar processo de solicitações de alterações contratuais, para análise e parecer jurídico,que deverão ser formalizadas e devidamente fundamentadas pela Contratada, principalmente em se tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação.
VII) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
VIII) Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral do Contrato pela Administração;
IX) Receber e analisar os processos encaminhados pelos fiscais do contrato, que demandam aplicação de sanções e elaborar parecer de penalidades, incluindo cálculos de multas.
X) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as aplicações de penalidades emitidas, elaborar parecer sobre as mesmas e após encaminhar ao fiscal administrativo ou para comissão específica da SED para os trâmites legais de penalização.
i) **Aos fiscais de contrato da SED compete exclusivamente:**
I) Ter conhecimento de todas as Cláusulas do Contrato.
II) Fiscalizar rotineiramente a execução do Contrato, nas unidades escolares observando inclusive a manutenção dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados, bem como os demais serviços de processamento e distribuição das refeições.
III) Registrar as irregularidades encontradas nas fiscalizações periódicas, de acordo com o Relatório de Inspeção Anexo XV, que se mostrem desconformes com o termo de referência, seus anexos, com o Contrato e com a legislação vigente.
IV) Apurar, independentemente da fiscalização de rotina, as ocorrências desconformes, irregularidades/falhas de execução do contrato, por parte da Contratada.

Pág. 19 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

V) Receber os processos de irregularidades autuados pelo fiscal da Coordenadoria Regional, quando a empresa não tenha sanado as irregularidades no prazo estipulado e notificar a Contratada.
VI) Notificar em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação, estipulando prazo para as adequações das irregularidades apontadas. A notificação deverá ser assinada pelos fiscais de contrato e representante legal da Contratada.
VII) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as notificações emitidas, elaborar parecer sobre as mesmas e após encaminhar ao gestor do Contrato.
VIII) Manter arquivo eletrônico com todos os registros de irregularidades/falhas na execução do Contrato.
IX) Tomar as providências que estejam sob sua alçada e encaminhar às instâncias competentes aquelas que fugirem de sua alçada;
X) Exigir somente o que for previsto no Contrato. Qualquer alteração de condição contratual deve ser submetida ao superior hierárquico, acompanhada das justificativas pertinentes;
XI) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.
j) **Ao Fiscal Administrativo da SED compete:**
a) Sob a orientação do gestor do contrato, o fiscal administrativo irá acompanhar todos os processos que exigem aplicação de notificações e penalidades: advertências, multas, suspensão/impedimento temporário ou declaração de inidoneidade prevista no termo de referência,incluindo os processos autuados pelos fiscais de contrato das coordenadorias regionais.
b) Os fiscais, gestores e fiscal administrativo do contrato serão designados por portaria.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Da Vinculação
Vincula-se o presente Contrato às disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, o Edital de Pregão Eletrônico nº 691/2022 , à proposta da CONTRATADA, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores. Os casos omissos ou situações não explicitadas serão resolvidos pela mesma legislação que rege a matéria. Lei nº 8.666/93 - artigo 55, inciso XII.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Da Legislação Aplicável
Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, especialmente aos casos omissos, aplica-se ao Contrato a presente legislação:
a) Lei nº 8.666/93 e alterações; e no que couber:
b) Código de Defesa do Consumidor;
c) Código Civil;
d) Código Penal,
e) Código Processo Civil;
f) Código Processo Penal;
g) Estatuto da Criança e do Adolescente;
h) Lei nº 10.520/2002
i) Demais legislações correlatas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Dos Direitos da Administração
Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no artigo 77, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Da Defesa do Patrimônio Público e da Prevenção e Combate à Corrupção:
Declaram as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

Pág. 20 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

I - Que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e nº 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
II – Que se comprometem em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados na legislação vigente e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados e a notificar à Controladoria-Geral do Estado, conforme preceitua a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
III - Que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na legislação vigente, incluindo a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Da Proteção de Dados
15.1 - A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.
15.2 - A CONTRATADA declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º. do art. 41 da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica (https://www.sc.gov.br/servicos/solicitar-atendimento-lgpd), consultada em 29/03/2023) e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.
15.3 - A CONTRATADA somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.
15.4 - A CONTRATADA se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela CONTRATANTE sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a CONTRATADA de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.
15.5 - Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à CONTRATADA relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a CONTRATADA submeterá esse pedido à apreciação da CONTRATANTE, não podendo, sem instruções prévias da CONTRATANTE, transferir, comparti- lhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a CONTRATADA informará imediatamente à CONTRATANTE sobre tal pedido e suas decorrências.
15.6 - A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.

Pág. 21 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

15.7 - Quando solicitada, a CONTRATADA fornecerá à CONTRATANTE, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da CONTRATADA previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

15.8 - A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da CONTRATADA e/ ou nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

15.9 - A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

15.10 - A CONTRATADA indenizará a CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da CONTRATANTE a esse título

CLÁUSULA DECIMA SEXTA – Do Foro

16.1. – Fica eleito o foro de Florianópolis, Santa Catarina, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato**.**

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em 01 (uma) via de igual teor e forma, diante de duas testemunhas para um só efeito.

Florianópolis, 2023.
(data da assinatura digital)

ARISTIDES CIMADON
Secretário de Estado da Educação

RAFAEL BOGO
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA

RAFAEL BOGO:03461921963
Assinado de forma digital por RAFAEL BOGO:03461921963
Dados: 2023.12.20 15:12:09 -03'00'

TESTEMUNHAS:

1) 2)

CPF _____ CPF _____

RG _____ RG: _____

Pág. 22 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código MVB3632T.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **MVB3632T**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RAFAEL BOGO (CPF: 034.XXX.219-XX) em 20/12/2023 às 15:12:09
Emitido por: "AC ONLINE RFB v5", emitido em 24/03/2023 - 15:09:54 e válido até 23/03/2024 - 15:09:54.
(Assinatura ICP-Brasil)

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 20/12/2023 às 17:08:59
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

MAURICIO LOBO (CPF: 432.XXX.899-XX) em 20/12/2023 às 19:36:06
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:48:08 e válido até 13/07/2118 - 14:48:08.
(Assinatura do sistema)

ARISTIDES CIMADON (CPF: 180.XXX.009-XX) em 21/12/2023 às 12:38:41
Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/01/2023 - 18:52:07 e válido até 02/01/2123 - 18:52:07.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAyMDkwMDJfMjA5MTMxXzIwMjJfTVZCMzYzMlQ= ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00209002/2022** e o código **MVB3632T** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

TERCEIRIZE
COSTA OESTE • FACILITIES • GRABIN

RELAÇÃO DE LOCAIS/UNIDADES ATENDIDAS NA REGIÃO MEIO OESTE - CONTRATO 375/2023

						QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRIC ULA	DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	QTDE TOTAL
1	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB IRMAO LEO	Endereço: Rua Conselheiro Mafra, 750 - Centro, Caçador- SC, 89500-127 Telefone:(49) 3561-6402	482	94	28.422	2.051	22.395	52.962
2	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB THOMAZ PADILHA	Endereço: Rod Sc 451 Km 220, Caçador - SC, 89500-000Telefone: (49) 3561-5984	324	0	32.212	3.833	30.794	66.839
3	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DANTE MOSCONI	Endereço: R. Fermiano Paes Carneiro, 0 - Gioppo, Caçador - SC, 89507-522Telefone: (49) 3561-6404	444	0	23.321	0	27.238	50.559
4	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB PAULO SCHIEFFLER	Endereço: R. Nereu Ramos, 351 - Centro, Caçador - SC, 89500-076Telefone: (49) 3561-6876	1186	3.163	49.866	2.283	39.839	95.151
5	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DOM ORLANDO DOTTI	Endereço: R. Irmão Tomaz, 293 - Bom Jesus, Caçador - SC, 89504-670Telefone: (49) 3561-5987	1481	0	66.302	2.454	47.199	115.955
6	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DR NAYA GONZAGA SAMPAIO	Endereço: Adolfo Franz Groth, 421 - Der, SC, 89506-111Telefone: (49) 3561-6414	171	0	9.218	0	10.294	19.512
7	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DR JOAO SANTO DAMO	Endereço: R. Milton César Pegoraro, 31 - São Cristóvão, Caçador - SC, 89509-675Telefone: (49) 3561-6418	516	0	32.339	1.037	30.451	63.827
8	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB PROF DOMINGOS DA COSTA FRANCO	Endereço: Rod. Comendador Primo Tedesco, 0 - Bom Sucesso, Caçador - SC, 89501-000Telefone: (49) 3563-0309	198	0	14.419	0	17.478	31.897
9	CAÇADOR	CAÇADOR	EEF GRACIOSA COPETTI PEREIRA	Endereço: Bairro, R. Odelir Godinho, 204 - Bello, Caçador - SC, 89509-162Telefone: (49) 3561-6412	304	0	12.253	0	13.609	25.862
10	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB WANDA KRIEGER GOMES	Endereço: R. João Pereira da Silva, 1000 - Martello, Caçador - SC, 89510-803Telefone: (49) 3561-6409	500	0	38.538	2.065	33.125	73.728
11	CAÇADOR	CAÇADOR	CEJA DE CACADOR	Endereço: Adolfo Franz Groth, 421 - Der, SC, 89506-111Telefone: (49) 3561-5981	143	0	3.927	0	10.359	14.286
12	CAÇADOR	CALMON	EEB CALMON	Endereço: R. João Serafini, 85 - Centro, Calmon - SC, 89430-000Telefone: (49) 3561-6444	322	0	20.104	2.684	20.863	43.651
13	CAÇADOR	LEBON RÉGIS	EEB SANTA TEREZINHA	Endereço: R. Francisco Ribeiro da Silva, 1168 - Santa Terezinha, Lebon Régis - SC, 89515-000Telefone: (49) 3561-5980	262	58	13.369	1.450	9.083	23.960
14	CAÇADOR	LEBON RÉGIS	EEB FREI CANECA	Endereço: Rua, Av. Artur Bart, 556 - Centro, Lebon Régis - SC, 89515-000Telefone: (49) 3561-6422	722	0	28.996	4.527	27.488	61.011
15	CAÇADOR	LEBON RÉGIS	EEB TRINTA DE OUTUBRO	Endereço: Rodovia Sc 453 Km 07 0 Interior, Lebon Régis - SC, 89515-000Telefone: (49) 3561-6872	216	0	11.574	1.433	7.685	20.692
16	CAÇADOR	MACIEIRA	EEB ALBINA MOSCONI	Endereço: R. Rodolfo Nickel, 245 - Centro, Macieira - SC, 89518-000Telefone: (49) 3561-6878	112	0	10.539	723	9.170	20.432
17	CAÇADOR	MATOS COSTA	EEB DOM DANIEL HOSTIN	Endereço: R. Cruz e Souza, 50 - Centro, Matos Costa - SC, 89420-000Telefone: (49) 3561-6873	292	0	18.878	952	17.236	37.066
18	CAÇADOR	RIO DAS ANTAS	EEB SANTOS ANJOS	Endereço: R. Stefano Bonet, 226 - Centro, Rio das Antas - SC, 89550-000Telefone: (49) 3561-6879	157	0	10.093	3.930	11.281	25.304
19	CAÇADOR	TIMBÓ GRANDE	EEB MACHADO DE ASSIS	Endereço: 867, Av. Claudiano Alves da Rocha, 739, Timbó Grande - SC, 89545-000Telefone: (49) 3561-5996	425	0	25.804	11.280	23.848	60.932
20	CANOINHAS	BELA VISTA DO TOLDO	EEB ESTANISLAU SCHUMANN	Endereço: R. Estanislau Schumann, 1 - Centro, Bela Vista do Toldo - SC, 89478- 000Telefone: (47) 3627-4230	233	0	16.408	2.566	20017	38.991
21	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB RODOLFO ZIPPERER	Endereço: Av. Expedicionários, 566 - Campo d'Água Verde, Canoinhas - SC, 89460-000Telefone: (47) 3627-4219	332	6.685	31.670	1.269	26508	66.132

22	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB JULIA BALEOLI ZANIOLO	Endereço: R. Jacobe Scheuer, 152 - Campo da Água Verde, Canoinhas - SC, 89460-000Telefone: (47) 3627-4220	647	0	33.532	3.245	22766	59.543
23	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB JOAO JOSE DE S CABRAL	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 59 - Tricolin, Canoinhas - SC, 89460-000Telefone: (47) 3627-4071	763	0	32.933	0	35478	68.411
24	CANOINHAS	CANOINHAS	EEF SAGRADO CORACAO DE JESUS	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 1182 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-152Telefone: (47) 3627-4060	1184	0	49.132	0	44514	93.646
25	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB ALMIRANTE BARROSO	Endereço: R. Curitibanos, 655 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-146Telefone: (47) 3627-4217	568	0	30.021	11.721	22681	64.423
26	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB SANTA CRUZ	Endereço: Rua Bernardo Olsen, 400 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-004Telefone: (47) 3627-4058	711	179	41.325	19.040	32612	93.156
27	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB IRMA MARIA FELICITAS	Endereço: R. Agenor Fábio Gomes - Alto das Palmeiras, Canoinhas - SC, 89460-000Telefone: (47) 3622-1363	634	0	36.277	3.050	28756	68.083
28	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB PROF MANOEL DA S QUADROS	Endereço: Rua Bernardo Olsen, 4602 - Marcílio Dias, Canoinhas - SC, 89460-000Telefone: (47) 3627-4214	254	0	15.436	668	12061	28.165
29	CANOINHAS	CANOINHAS	CEJA DE CANOINHAS	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 1182 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-000Telefone: (47) 3627-4057	124	0	1.012	0	4980	5.992
30	CANOINHAS	IRINEÓPOLIS	EEB HORACIO NUNES	Endereço: R. Paraná, 749 - Centro, Irineópolis - SC, 89440-000Telefone: (47) 3627-4231	420	0	25.801	4.181	21514	51.496
31	CANOINHAS	IRINEÓPOLIS	UD DE IRINEOPOLIS	Endereço: R. Paraná, 749 - Centro, Irineópolis - SC, 89440-000Telefone: (47) 3627-4231	15	0	80	0	548	628
32	CANOINHAS	MAJOR VIEIRA	EEB LUIZ DAVET	Endereço: R. Luís Davet, 1340-1418, Maj. Vieira - SC,89480-000 Telefone: (47)3627-4226	564	0	31.712	6.919	37105	75.736
33	CANOINHAS	MAJOR VIEIRA	UD DE MAJOR VIEIRA	Endereço: R. Luís Davet, 1340-1418, Maj. Vieira - SC,89480-000 Telefone: (47)3627-4226	22	0	86	0	593	679
34	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB CEL CID GONZAGA	Endereço: R. Annes Gualberto, 0 - Centro, Porto União - SC, 89400-000Telefone: (47) 3627-4234	1202	4.394	56.348	0	58880	119.622
35	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB ANTONIO GONZAGA	Endereço: R. Francisco de Souza Bacelar, 245 - Santa Rosa, Porto União - SC, 89400-000Telefone: (42) 3522-2705	488	3.741	34.367	0	31594	69.702
36	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB NILO PECANHA	Endereço: R. Francisco Piluski, 365 - Vice-King, Porto União - SC, 89400-000Telefone: (47) 3627-4236	629	0	51.545	2.411	44423	98.379
37	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB PROF BALDUINO CARDOSO	Endereço: Av. Gen. Borman, 162 - Centro, Porto União -SC, 89400-000Telefone: (49) 3522-3136	217	0	17.709	2.194	26297	46.200
38	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB PROF CLEMENTINO BRITTO	Endereço: Av. Getúlio Vargas, 151 - Centro, PortoUnião - SC, 89410-000 Telefone: (47) 3627-4237	317	0	29.740	1.557	27298	58.595
39	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB PROF GERMANO WAGENFUHR	Endereço: 284, R. Dr. Leoberto Leal, 154 - São Pedro, Porto União - SC, 89400-000Telefone: (47) 3627-4274	499	2.473	29.310	0	25385	57.168
40	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	UD DE PORTO UNIAO	Endereço: R. Annes Gualberto, 0 - Centro, Porto União - SC, 89400-000Telefone: (47) 3627-4234	10	0	40	0	127	167
41	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	EEB GENERAL OSORIO	Endereço: R. Profa. Nelide Maria Andrade Figueiredo, 276 - Centro, Três Barras - SC, 89490-000Telefone: (47) 3627-4222	255	1.582	18.669	642	13680	34573
42	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	EEB COLOMBO MACHADO SALLES	Endereço: R. Félix da Costa Gomes, 987 - João Paulo II, Três Barras - SC, 89490-000Telefone: (47) 3627-4221	414	2.923	26.554	2.519	23251	55.247
43	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	EEB FREI MENANDRO KAMPS	Endereço: Av. Abrahão Mussi, 4091 - São Cristóvão, Três Barras - SC, 89490-000Telefone: (47) 3627-4223	641	0	34.666	1.721	31808	68.195
44	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	UD DE TRES BARRAS	Endereço: Av. Abrahão Mussi, 4091 - São Cristóvão, Três Barras - SC, 89490-000Telefone: (47) 3627-4223	16	0	71	0	660	731
45	CURITIBAN OS	CURITIBANOS	EEB EMB EDMUNDO DA LUZ PINTO	Endereço: R. Carlos Gomes, 166 - Universitário, Curitibanos - SC, 89520-000Telefone: (49) 3412-3050	236	0	15963	0	17088	33.051
46	CURITIBAN OS	CURITIBANOS	EEB SANTA TERESINHA	Endereço: Av. Frei Rogerio, 96 - Centro, Curitibanos - SC, 89520-000Telefone: (49) 3245-0524	1086	0	28557	0	30783	59.340
47	CURITIBAN OS	CURITIBANOS	EEB DEP ALTIR WEBBER DE MELLO	Endereço: R. Carlos Goeten, 584 - Bom Jesus, Curitibanos- SC, 89520-000Telefone: (49) 3412-3042	563	239	25153	1709	22764	49.865

48	CURITIBAN OS	CURITIBANOS	EEB MAR EURICO GASPAR DUTRA	Endereço: R. Carlos Goeten, 584 - Bom Jesus, Curitibanos- SC, 89520-000Telefone: (49) 3412-3042	467	0	31502	2193	25569	59.264
49	CURITIBAN OS	CURITIBANOS	EEB CASIMIRO DE ABREU	Endereço: R. Luís Dacol, 93 - Centro, Curitibanos - SC, 89520-000Telefone: (49) 3412-3063	681	0	37648	26302	36167	100.117
50	CURITIBAN OS	CURITIBANOS	EEB PROF ANTONIO FRANCISCO DE CAMPOS	Endereço: R. Pedro Fernandes Souza, 230 - Centro, Curitibanos - SC, 89520-000Telefone: (49) 3412-3053	392	0	15455	0	15329	30.784
51	CURITIBAN OS	CURITIBANOS	EEB SOLON ROSA	Endereço: R. Carlos Betz, 450 - Agua Santa, Curitibanos - SC, 89520-000Telefone: (49) 3412-3049	809	0	28735	2473	23959	55.167
52	CURITIBAN OS	FREI ROGÉRIO	EEB URBANO SALLES	Endereço: R. Luís Darol, 152- Centro, Frei Rogério - SC, 89530-000Telefone: (49) 3257-0087	256	0	12580	3277	7675	23.532
53	CURITIBAN OS	PONTE ALTA DO NORTE	EEB FREI ROGERIO	Endereço: R. Santa Catarina, 414 - São Sebastião, Pte. Alta do Norte - SC, 89535-000Telefone: (49) 3412-3056	307	52	15079	565	11934	27.630
54	CURITIBAN OS	SANTA CECÍLIA	EEB MARIA SALETE CAZZAMALI	Endereço: R. Onelia Baltazar de Souza, 53 - Cristo Rei, Santa Cecília - SC, 89540- 000Telefone: (49) 3412-3052	541	1320	17526	1652	14255	34.753
55	CURITIBAN OS	SANTA CECÍLIA	EEB IRMA IRENE	Endereço: R. Pedro Drissen, 166 - Centro, Santa Cecília - SC, 89540-000Telefone: (49) 3244-2133	846	0	20586	4751	22002	47.339
56	CURITIBAN OS	SANTA CECÍLIA	EEB LEIA MATILDE GERBER	Endereço: R. Nakaiama, 1199- MARCILIANOFERNADES, Santa Cecília - SC, 89540-000 Telefone: (49)3412-3055	278	0	12906		14190	27.096
57	CURITIBAN OS	SÃO CRISTOVÃO DO SUL	EEB PROF ARGEU FURTADO	Endereço: EEB. PROF. ARGEU FURTADO 492 -Centro, São Cristóvão do Sul-SC, 89533-000Telefone: (49) 3412-3054	389	8661	22724	1661	26722	59.768
58	IBIRAMA	APIÚNA	EEB SAO JOAO BOSCO	Endereço: R. Itajubá, 135 - Centro, Apiúna - SC, 89135- 000Telefone: (47) 3353-1268	485	2696	43491	6264	31047	83.498
59	IBIRAMA	DONA EMMA	EEB PROF MARIA ANGELICA CALAZANS	Endereço: Caminho Pinhal, 0- Caminho Pinhal, Dona Emma - SC, 89155-000Telefone: (47) 3364-9015	118	54	11810	958	13778	26.600
60	IBIRAMA	DONA EMMA	EEB LINDO SARDAGNA	Endereço: R. Alberto Koglin, 3712 - Centro, Dona Emma - SC, 89155-000Telefone: (47) 3357-8412	443	3403	27744	0	26377	57.524
61	IBIRAMA	IBIRAMA	EEB ELISEU GUILHERME	Endereço: R. Dr. Getúlio Vargas, 1545 - Bela Vista, Ibirama - SC, 89140-000Telefone: (47) 3357-8974	626	0	29600	70	35362	65.032
62	IBIRAMA	IBIRAMA	EEB GERTRUD AICHINGER	Endereço: R. Imbúia, 150 - Centro, Ibirama - SC, 89140- 000Telefone: (47) 3357-2171	376	0	20186	7901	21907	49.994
63	IBIRAMA	IBIRAMA	EEB WALMOR RIBEIRO	Endereço: Av. Missler, 989 - Dalbérgia, Ibirama - SC, 89140-000Telefone: (47) 3357-8972	407	31	22102	0	23591	45.724
64	IBIRAMA	JOSÉ BOITEUX	EEB JOSE CLEMENTE PEREIRA	Endereço: R. Sete de Setembro, 157 - Centro, José Boiteux - SC, 89145-000Telefone: (47) 3352-7144	206	4155	12060	1530	15757	33.502
65	IBIRAMA	JOSÉ BOITEUX	UD DE JOSE BOITEUX	Endereço: R. Sete de Setembro, 200- Centro, José Boiteux - SC, 89145-000Telefone: (47) 3352-7048	50	0	9	0	408	417
66	IBIRAMA	LONTRAS	EEB REGENTE FEIJO	Endereço: Rua Oswaldo Schroeder, 211, Predio - Centro - Lontras - SC CEP: 89182-000Telefone: (47) 3526-3126	993	0	31720	1526	36501	69.747
67	IBIRAMA	LONTRAS	EEB CECILIA BERTHA HILDEGARD CARDOSO	Endereço: Rodovia BR470, KM127 - Salto Pilão, Lontras- SC, 89182-000Telefone: (47) 3526-3307	139	0	13987	0	17612	31.599
68	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB BERNARDO MULLER	Endereço: Estrada Geral Serra dos Indios, s/n 0 Serra Dos Indios, Pres. Getúlio - SC, 89150-000Telefone: (47) 3664-4620	88	0	6873	0	8953	15.826
69	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB PAPA JOAO XXIII	Endereço: Mirador, Pres.Getúlio - SC, 89150-000 Telefone: (47) 3352-6146	77	0	6842	0	8457	15.299
70	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB ORLANDO BERTOLI	Endereço: R. Dr. Nereu Ramos, 174 - Centro, Pres. Getúlio - SC, 89150-000Telefone: (47) 3357-8993	1080	449	63225	2125	56578	122.377
71	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB CECILIA AX	Endereço: R. Abel Ceola, 204- Rio Ferro, Pres. Getúlio - SC, 89150-000Telefone: (47) 3357-8994	736	2428	42469	1587	47469	93.953
72	IBIRAMA	PRESIDENTE NEREU	EEB JOAO TOLENTINO JUNIOR	Endereço: R. Roberto Jungklaus, s/n - Centro, Pres. Nereu - SC, 89184-000Telefone: (47) 3362-1144	195	0	11030	1259	12199	24.488
73	IBIRAMA	VITOR MEIRELES	EEB PROFESSOR JOÃO VENDRAMI	Endereço: R. Frederico Schramm, 0 Barra da Prata.. 89148-000 Vitor Meireles -SC. Telefone: (47) 3664-4672	106	0	9248	564	7953	17.765

74	IBIRAMA	VITOR MEIRELES	EEB VICTOR MEIRELLES	Endereço: Rua Leopoldo - R. L Krambeck, 3 - Centro, Vitor Meireles - SC, 89148- 000Telefone: (47) 3357-8997	387	517	20733	951	18646	40.847
75	IBIRAMA	WITMARSUM	EEB PROF SEMIRAMIS BOSCO	Endereço: Rua Willy Pett, 235 - Centro, Witmarsum - SC, 89157-000Telefone: (47) 3358-0144	453	0	17181	0	25246	42.427
76	IBIRAMA	WITMARSUM	UD DE WITMARSUM	Endereço: Rua Willy Pett, 235 - Centro, Witmarsum - SC, 89157-000Telefone: (47) 3358-0092	17	0	0	0	60	60
77	RIO DO SUL	AGROLÂNDIA	EEB PEDRO AMERICO	Endereço: R. Treze de Agosto, 46 - Centro, Agrolândia - SC, 88420-000Telefone: (47) 98817-3877	802	281	28476	2391	33929	65.077
78	RIO DO SUL	AGROLÂNDIA	UD DE AGROLANDIA	Endereço: R. Treze de Agosto, 46 - Centro,Agrolândia - SC, 88420-000 Telefone: (47) 3534-4494	38	0	177	0	1716	1.893
79	RIO DO SUL	AGRONÔMICA	EEB MARIA REGINA DE OLIVEIRA	Endereço: R. XV de Novembro, 358 - Centro, Agronômica - SC, 89188-000Telefone: (47) 3526-3119	585	0	20235	3458	22389	46.082
80	RIO DO SUL	BRAÇO DO TROMBUDO	EEB ADOLFO BOVING	Endereço: R. Leopoldo Joenck, 82 - Centro, Braço do Trombudo - SC, 89178-000Telefone: (47) 3526-3098	262	0	12325	685	13490	26.500
81	RIO DO SUL	LAURENTINO	EEB TEREZA CRISTINA	Endereço: R. Paulo Possamai, 98 - Centro, Laurentino - SC, 89170-000Telefone: (47) 3526-3129	585	0	29208	3298	19379	51.885
82	RIO DO SUL	LAURENTINO	UD DE LAURENTINO	Endereço: R. Severino Avi, 164 - Centro, Laurentino - SC, 89170-000Telefone: (47) 3546-1111	39	0	72	0	544	616
83	RIO DO SUL	RIO DO OESTE	EEB EXPEDICIONA RIO MARIO NARDELLI	Endereço: R. Irmã Lília, 203 - Jardim das Hortênsias, Rio do Oeste - SC, 89180-000Telefone: (47) 3526-3134	679	166	40686	5897	21468	68.217
84	RIO DO SUL	RIO DO OESTE	UD DE RIO DO OESTE	Endereço: R. Abílio Eleutério Gonçalves, 944 - Gabiroba, Rio do Oeste - SC, 89180-000 Telefone: (47) 3543-0524	9	0	25	0	118	143
85	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PROF FREDERICO NAVARRO LINS	Endereço: R. Patrício Noveleto, 445 - Barra do Trombudo, Rio do Sul - SC, 89164-550Telefone: (47) 3526-3138	320	0	18068	0	22871	40939
86	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB FRANCISCO ALTAMIR WAGNER	Endereço: Estr. Boa Esperança, 2590 - Fundo Canoas, Rio do Sul - SC, 89163-554Telefone: (47) 3526-3092	627	0	28260	1171	23191	52.622
87	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB DEP JOAO CUSTODIO DA LUZ	Endereço: R. Ladeira Porto Velho, 191 - Boa Vista, Rio do Sul - SC, 89167-234Telefone: (47) 3526-3146	431	0	20809	0	19671	40.480
88	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PAULO CORDEIRO	Endereço: R. XV de Novembro, 1441 - Laranjeiras, Rio do Sul - SC, 89167-328Telefone: (47) 3526-3143	816	0	31355	1746	19032	52.133
89	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB ALFREDO DALFOVO	Endereço: R. Eng. Odebrecht, 295 - Budag, Rio do Sul - SC, 89165-412Telefone: (47) 3526-3139	744	190	35216	0	32805	68.211
90	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEF LUIS LEDRA	Endereço: Estr. Blumenau, 481 - Taboão, Rio do Sul - SC, 89160-350Telefone: (47) 3526-3145	382	0	19814	0	19916	39.730
91	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PROF HENRIQUE DA SILVA FONTES	Endereço: R. Jacó Finardi, 1550 - Canta Galo, Rio do Sul - SC, 89163-041Telefone: (47) 3526-3144	707	0	20921	3672	29259	53.852
92	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PAULO ZIMMERMAN N	Endereço: R. São João, 115 - Centro, Rio do Sul - SC, 89160-147Telefone: (47) 3526-3096	664	122	29883	2762	29801	62.568
93	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB WILLY HERING	Endereço: Rua Conselheiro Willy Hering, 539 - Bela Alianca, Rio do Sul - SC, 89161-310Telefone: (47) 3526-3118	481	115	28414	1775	22381	52.685
94	RIO DO SUL	RIO DO SUL	CEJA DE RIO DO SUL	Endereço: R. Ruy Barbosa, 221 - Sumaré, Rio do Sul - SC, 89165-487Telefone: (47) 3526-3140	237	0	1774	0	8323	10.097
95	RIO DO SUL	TROMBUDO CENTRAL	EEB DR HERMANN BLUMENAU	Endereço: R. Blumenau, 138- Vila Nova, Trombudo Central - SC, 89176-000Telefone: (47) 3526-3149	549	0	35087	1680	28143	64.910
96	RIO DO SUL	TROMBUDO CENTRAL	UD DE TROMBUDO CENTRAL	Endereço: R. Blumenau, 138- Vila Nova, Trombudo Central - SC, 89176-000Telefone: (47) 3544-1318	13	0	10	0	61	71
97	TAIÓ	MIRIM DOCE	EEB BRUNO HEIDRICH	Endereço: R. Bruno Heidrich, 255 - Nova Esperança, Mirim Doce - SC, 89194-000Telefone: (47) 3562-8440	159	0	13.199	1.451	4.506	19.156
98	TAIÓ	MIRIM DOCE	UD DE MIRIM DOCE	Endereço: R. Bruno Heidrich, 255 - Nova Esperança, Mirim Doce - SC, 89194-000Telefone: (47) 3562-8440	28	0	283	0	353	636
99	TAIÓ	POUSO REDONDO	EEB LETICIA POSSAMAI	Endereço: Aterrado Torto, Pouso Redondo - SC, 89172- 000Telefone: (47) 3562-8464	371	0	48.710	24.344	39.829	112.883

100	TAIÓ	POUSO REDONDO	EEB PROF ANAIR MARGARIDA VOLTOLINI	Endereço: R. Ela Stahmer, 400 - Progresso, Pouso Redondo - SC, 89172-000Telefone: (47) 3562-8443	823	0	42.079	3.306	34.318	79.703
101	TAIÓ	POUSO REDONDO	EEB PREF ARNO SIEWERDT	Endereço: R. Sete de Setembro, 329 - Independência, Pouso Redondo - SC, 89172-000Telefone: (47) 3562-8444	1057	0	56.864	2.395	44.450	103.709
102	TAIÓ	RIO DO CAMPO	EEF DR WALDOMIRO COLAUTTI	Endereço: Estrada Geral De Rio Da Prata, 0 - Rio Da Prata, Rio do Campo - SC, 89198-000Telefone: (48) 3664-4627	88	0	9.383	899	6.470	16.752
103	TAIÓ	RIO DO CAMPO	EEB MAESTRO HEITOR VILLA LOBOS	Endereço: R. João Garlini, 185 - Taiozinho, Rio do Campo - SC, 89198-000Telefone: (47) 3149-0018	114	0	11.407	0	7.286	18.693
104	TAIÓ	RIO DO CAMPO	EEB DR FERNANDO FERREIRA DE MELLO	Endereço: R. Sete de Setembro, 70 - Guanabara, Rio do Campo - SC, 89198-000Telefone: (47) 3562-8446	565	0	30.852	2.347	30.529	63.728
105	TAIÓ	SALETE	EEF ROBERTO HEINZEN	Endereço: Rua Padre Libermann 79, SC, 89196-000Telefone: (47) 3563-0992	53	0	7.597	267	4.997	12.861
106	TAIÓ	SALETE	EEB GUILHERME ANDRE DALRI	Endereço: 158, R. Liberman, 2, Salete - SC, 89196-000Telefone: 3563-0478	612	0	31.198	2.983	31.047	65.228
107	TAIÓ	SANTA TEREZINHA	EEB JOAO KUCHLER	Endereço: Estrada Geral De - 1163, Santa Terezinha - SC, 89199-000Telefone: (47) 3135-0038	157	0	16.404	4.660	5.373	26.437
108	TAIÓ	SANTA TEREZINHA	EEB PE JOAO KOMINEK	Endereço: R. Silvino Longen, 146 - Santa Terezinha, SC, 89199-000Telefone: (47) 3562-8452	510	0	35.895	1.385	21.219	58.499
109	TAIÓ	TAIÓ	EEB LEOPOLDO JACOBSEN	Endereço: R. Pref. Bertoldo Jacobsen, 1581 - Do Seminário, Taió - SC, 89190-000Telefone: (47) 3562-8453	808	0	41.428	3.321	31.488	76.237
110	TAIÓ	TAIÓ	EEF HERCILIO ANDERLE	Endereço: Padre Eduardo - 131 - Passo Manso, Taió - SC, 89192-000Telefone: (47) 3127-0067	118	0	8.669	0	7.332	16.001
111	TAIÓ	TAIÓ	EEF ADELE HEIDRICH	Endereço: Estrada Geral de Alto Ribeirao da Vargem, Taió - SC CEP: 89190-000.Telefone: (47) 3664-4661.	68	0	5.405	0	3.650	9.055
112	TAIÓ	TAIÓ	EEB LUIZ BERTOLI	Endereço: R. Cel. Feddersen, 1356 - Centro, Taió - SC, 89190-000Telefone: (47) 99124-0647	451	0	38.546	7.223	16.267	62.036
113	TAIÓ	TAIÓ	CEJA DE TAIO	Endereço: R. Luís Bertoli Júnior - Do Seminário, Taió - SC, 89190-000Telefone: (47) 3562-8468	77	0	799	0	2.217	3.016

	TOTAL GERAL		**50.171**	**2.568.875**	**256.839**	**2.339.127**	**5.215.012**

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para todos os fins de direito, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Jardim La Salle, Toledo – Paraná, inscrita no CNPJ nº 07.192.414/0001-09, juntamente com o nutricionista responsavel tecnico da empresa, Sr. Guilherme de Souza Barbieri, CRN/SC 10º Regiao, Nº 5479, atuam como fornecedor de alimentação pelo contrato nº 375/2023, assinado em 21/12/2023, originário do Pregão Eletrônico nº 699/2022, PL n.º 735/2022, SED nº 209002/2022, tendo por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do Pregão Eletrônico nº 699/2022.

Atestamos que as quantidades são as seguintes:

Item	Descrição	Quantidade Estimada Mensal (Fev a Dez)	Quantidade Estimada Anual
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	446.182	4.908.002
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	23.349	256.839
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.561	50.171
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	33.000
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	3.300
6	Desjejum – Refeições transportadas	170	1.870

Atestamos que, conforme o anexo II, item 1, alínea “b” do edital do Pregão Eletrônico nº 699/2022, foi montada pela empresa estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados), para armazenamento dos gêneros alimentícios e logística de entregas.

Atestamos que a relação de cidades e unidades escolares atendidas, estão descritas no Edital de Pregão Eletrônico nº 699/2022, PL n.º 735/2022, SED nº 209002/2022.

Atestamos ainda, que o serviço está sendo regularmente prestado, de forma satisfatória e que o fornecedor cumpre com as obrigações assumidas.

Florianópolis, 17 de abril de 2024.

CARIN DEICHMANN
Gerente de Articulação e Ofertas Educacionais
[assinado digitalmente]

Pág. 01 de 01 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00021073/2024 e o código T7TAJ199.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **T7TAJ199**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 06/05/2024 às 20:20:25
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAwMjEwNzNfMjEwNzVfMjAyNF9UN1RBSjE5OQ== ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00021073/2024** e o código **T7TAJ199** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para todos os fins de direito, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Jardim La Salle, Toledo/PR, inscrita no CNPJ nº 07.192.414/0001-09, devidamente inscrita no CRN 10 em 31/01/2013 sob Nº 4037 e inscrita no CRN 11 em 14/05/2024 sob Nº 2246J, juntamente com o nutricionista responsável técnico da empresa, Sr. Guilherme de Souza Barbieri, CRN/SC 10º Região, Nº 5479, atuam como fornecedor de alimentação pelo contrato nº 416/2023, assinado em 21/12/2023, originário do Pregão Eletrônico nº 697/2022, PL n.º 733/2022, SED nº 220386/2022, tendo por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do Pregão Eletrônico nº 697/2022.

Atestamos que as quantidades são as seguintes:

Item	Descrição	Quantidade Estimada Mensal (Fev a Dez)	Quantidade Estimada Anual
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	676.716	7.443.876
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	38.206	420.266
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.891	53.801
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	33.000
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	3.300
6	Desjejum – Refeições transportadas	170	1.870

Atestamos que, conforme o anexo II, item 1, alínea “b” do edital do Pregão Eletrônico nº 697/2022, foi montada pela empresa estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados), para armazenamento dos gêneros alimentícios e logística de entregas.

Atestamos que são atendidas 209 unidades escolares atendidas, conforme relação de escolas e cidades que estão descritas no Edital de Pregão Eletrônico nº 697/2022, PL n.º 733/2022, SED nº 220386/2022.

A contratada informou que os serviços são executados sob a supervisão e assessoria nutricional nas 209 unidades escolares pelos nutricionistas:

NUTRICIONISTAS RESPONSÁVEIS PELO CONTRATO	NÚMERO DE INSCRIÇÃO	DATA DE ADMISSÃO
Karine Daros – Responsável Técnica	4037	02/01/2024
Adriana Savio	3896	21/03/2024
Andreia Morschel	5662	11/01/2024
Angela Paula Pies	9263	11/01/2024
Beatriz Alves	7371	11/01/2024
Berenize Hartmann Jahn Machado	11287	11/01/2024
Bruna Guzatto	9242	11/01/2024
Carline Sisti	11780	11/01/2024
Caroline Giacomolli	4458	11/01/2024
Francieli Maria	5763	12/03/2024
Grasieli Junges	10591	11/01/2024

Pág. 01 de 02 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 000210073/2024 e o código V35QQK97.

Leticia Rolwagen	5699	11/01/2024
Louise Matuzevski	7511	11/01/2024
Luciana Rocha Souza	5909	11/01/2024
Michele Cara Marcon	3213	24/01/2024
Nathalia Palmas	8748	11/01/2024
Thais Volpato	6652	11/01/2024
Regina Batista da Silva	11251	04/03/2024
Sandra Regina Heming	0544	11/01/2024
Vanessa Girotto	8732	11/01/2024

Atestamos ainda, que o serviço está sendo regularmente prestado, de forma satisfatória e que o fornecedor cumpre com as obrigações assumidas.

Florianópolis, 05 de junho de 2024.

CARIN DEICHMANN
Gerente de Alimentação Escolar
[assinado digitalmente]

Pág. 02 de 02 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00021073/2024 e o código V35QQK97.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **V35QQK97**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 06/06/2024 às 16:58:51
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAwMjEwNzNfMjEwNzVfMjAyNF9WMzVRUUs5Nw== ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00021073/2024** e o código **V35QQK97** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

CONTRATO Nº 416/2023

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE CELEBRAM A **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO** E A EMPRESA **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.**

O **ESTADO DE SANTA CATARINA,** através da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**, com sede na Rua Antônio Luz, 111, Centro, Florianópolis/SC, CEP: 88010-410, inscrita no CNPJ sob o nº 82.951.328/0001-58, inscrição estadual isenta, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu titular, Senhor Secretário da Educação **ARISTIDES CIMADON**, inscrito no CPF n° 180.891.009-53 e Carteira de Identidade nº 3.620.711, e por outro lado a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.**, inscrita no CNPJ 07.192.414/0001-09, situada na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Bairro Centro, Toledo/PR, neste ato representado pelo Sr. **RAFAEL BOGO**, inscrito no CPF 034.619.219-63 e RG 6.850.499-6, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente instrumento de Contrato, originário do **Pregão Eletrônico nº 697/2022, PL n.º 733/2022, SED nº 220386/2022,** regido pela Lei Federalnº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes e pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto e sua Execução
Constitui objeto do presente Contrato a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do **Pregão Eletrônico nº 697/2022.**

PARÁGRAFO ÚNICO – São partes integrantes do Contrato, como se transcritos estivessem, o edital de licitação **PE n°697/2022** e seus anexos, os documentos, proposta e informações apresentadas pela Contratada que deram suporte ao julgamento do referido pregão.

CLÁUSULA SEGUNDA – Do Preço, das Condições de Pagamento e do Reajuste e da Revisão.
§ 1º Do Preço
I - O valor total deste Contrato é de **R$ 59.799.501,41 (cinqüenta e nove milhões e setecentos e noventa e nove mil, quinhentos e um reais e quarenta e um centavos) anual**, conforme discriminado no quadro abaixo:

Item	Descrição	Mensal (Fev a Dez)			Anual = 200 dias letivos		
		Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	676.716	R$ 7,46	R$ 5.048.301,36	7.443.876	R$ 7,46	R$ 55.531.314,96
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	38.206	R$ 8,32	R$ 317.873,92	420.266	R$ 8,32	R$ 3.496.613,12
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.891	R$ 7,16	R$ 31.449,13	53.801	R$ 6,43	R$ 345.940,43
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	R$ 11,05	R$ 33.150,00	33.000	R$ 11,05	R$ 364.650,00
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	R$ 12,49	R$ 3.747,00	3.300	R$ 12,49	R$ 41.217,00
6	Desjejum – Refeições	170	R$ 10,57	R$ 1.796,90	1.870	R$ 10,57	R$ 19.765,90

Pág. 01 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

	Transportadas						
VALOR TOTAL				5.436.318,31			R$ 59.799.501,41

§ 2° – <u>Das Condições de Pagamento</u>.

I – O pagamento será:

a) realizado mensalmente, de acordo com o preço unitário contratado, observado os números de refeições servidas, registradas no SISGESC, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo uma nota para gêneros alimentícios, que será liquidada/paga com Recursos do FNDE/PNAE e outra nota fiscal complementar emitida conforme relatório de refeições servidas do SISGESC, sendo que o valor total das duas notas fiscais deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

b) A Contratante irá disponibilizar junto ao contrato, as orientações detalhadas para o faturamento mensal.

c) Nas notas fiscais de gêneros alimentícios, as quantidades deverão ser conforme o Relatório Mensal de Per CAPITA, do sistema SISGESC.

d) Os documentos fiscais e respectiva documentação deverão ser encaminhados à Regional de Educação, que fará a conferência e certificação.

e) A Contratante pagará a contratada em até 30 dias, após a apresentação dos documentos fiscais para as coordenadorias regionais de educação e após a devida conferência e liberação pelo gestor do contrato.

f) Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do Contrato, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental. No corpo da nota de gêneros alimentícios deverá estar escrito: Alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, Regional de atendimento e período.

g) Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:

1) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços por Unidade Escolar.

2) Relatório de Consumo Mensal assinado pela Regional de Educação, que comprove os efetivos números de refeições servidas.

3) Certidão Negativa de Débito de Tributos Federais; Certidão Negativa de Débito Estadual da Sede da Empresa e do Estado de Santa Catarina, Certidão Negativa de Débito Municipal da Sede da Empresa e dos municípios Sedes das Regional de Educação, onde prestam serviços; Certidão Negativa de Débitos às Contribuições Previdenciárias; Certidão Negativa de Débito Trabalhista; Certidão de Regularidade com o FGTS; Guia de Recolhimento do FGTS e Informações da Previdência Social- GFIP; Guia da Previdência Social – GPS.

h) Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.

i) A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

j) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).

k) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).

l) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.

m) O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil no prazo de 30 (trinta) dias após o faturamento, contados da data do recebimento da Nota Fiscal no Protocolo da Contratante, com as devidas certificações dos técnicos responsáveis designados pela

Pág. 02 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

Contratante nas Regionais de Educação, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada com a apresentação dos seguintes documentos:
I - Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), ou contribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;
II - Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
VI - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro da falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial da sede da pessoa jurídica, com prazo de validade expresso.
n) A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
o) Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
p) O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
q) Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
r) efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Educação, devendo constar também o número da licitação, Ordem de Serviço e/ou Contrato.
II - Do reajuste de preço –será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo.A revisão dos preços poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussãode planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA aCONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra “ d ” da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junhode 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – Da Dotação Orçamentária

-Os recursos orçamentários e financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação correrão por conta da dotação vigente na:
a) Fonte 120 – Salário Educação - Subfunção/Ação: 368/10206 – Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
b) Fonte 100 – Tesouro do Estado - Subfunção/Ação: 368/10206 – Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
c) Fonte 124 e 185 – FNDE - Subfunção/Ação: 368/10206 – Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
d) Cód.02755-3-001–Grupo/classe:1901

CLÁUSULA QUARTA – Do Prazo de Vigência do Contrato

I – O prazo de vigência contratual terá início na data de sua assinatura e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ter a sua vigência prorrogada, nos termos do artigo 57, II, da lei nº 8.666/1993, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

Pág. 03 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

CLÁUSULA QUINTA – Das Obrigações das Partes:
I - DA CONTRATADA

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

*Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina.
*Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
*Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A entrega para a Gerência de Alimentação Escolar deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (Trinta) dias consecutivos, após o início do contrato.
*Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS;
*Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com o requisitado no Termo de Referência, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
*Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) nutricionistas e/ou responsáveis técnicos e encaminhar relatório mensal, assinado pelo fiscal de serviço à Regional de Educação.
*Comunicar à Gerência de Alimentação Escolar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade identificada, que possa interferir na execução dos serviços.
*Efetuar, no início do contrato o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.
*Providenciar o pagamento da taxa de Alvará Sanitário a ser recolhida junto às Prefeituras Municipais que possuam legislação instituindo a referida taxa.
*Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.
*Acompanhar, junto ao gestor escolar, a manutenção da caixa de gordura, quando for de uso coletivo da unidade escolar.
*Ter conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados.
*Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
*Cumprir com todas as exigências admissionais dos seus funcionários requisitados neste Termo de referência;
*Apresentar no local dos serviços gêneros alímenticios, materiais de limpeza e higiene de qualidade e dentro do prazo de validade;
*Receber, verificar o padrão de qualidade e inserir no cardápio os gêneros alimentícios da agricultura familiar adquiridos pela SED, nas mesmas condições estabelecidas neste termo de referência;
*Cumprir com todas a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;
*Aceitar nas condições estabelecidas no termo de referência o desconto total do valor dos gêneros alimenticios da agricultura familiar, entregues para produção do cardápio do mês, da fatura mensal dos serviços;
*Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII, da Lei nº 8.666/1993).
*Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações credenciados, no prazo de 10 dias corridos, que antecedem ao preparo do cardápio, a CONTRATADA deverá suprir o cardápio do dia e

Pág. 04 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

comunicar a CONTRATANTE.

II - DA CONTRATANTE

*Assegurar o espaço físico na unidade escolar para funcionamento dos serviços.
*Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
*Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
*Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante a necessidade de cada escola com acompanhamento e execução da equipe técnica de infraestrutura escolar.
*Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
*Informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas, recesso escolar ou redução significativa no número de refeições da unidade escolar a CONTRATADA.
*Fornecer a CONTRATADA os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.
*Encaminhar à CONTRATADA no prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias antes de sua vigência os Cardápios de cada tipo de atendimento;
*Solicitar à CONTRATADA a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.
*Em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público, a CONTRATANTE determinará à CONTRATADA a reorganização dos serviços de alimentação escolar.
*Validar:
*Novas receitas com ficha técnica propostas pela CONTRATADA para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares; e
Acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a CONTRATADA;
*O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela CONTRATADA nas escolas da rede.
*Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.
*Disponibilizar à CONTRATADA, no início do ano letivo, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no patrimônio da Unidade Escolar, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
*Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, coordenadoria regional e direção das unidades escolares sempre que julgar necessário.
*Comunicar à CONTRATADA:
a) Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados ou feriados pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações excepcionais.
b) Sobre abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.
c) Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado (AEE), apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.
*Quanto a Agricultura Familiar:
a) Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.

Pág. 05 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

b) Receber gêneros alimentícios, através do representante de cada unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, diretamente das Cooperativas e Associações indicada através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.
c) Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades.
d) Atestar o termo de recebimento dos gêneros da agricultura familiar desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e anexar a nota fiscal.
*Fornecer sem ônus para a CONTRATADA, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar, não há como separar os gastos da cozinha dos demais ambientes da escola.
*Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.
*Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar em horários distintos.
*Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.
*A CONTRATANTE irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e, providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
Solicitar à CONTRATADA:
a) A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;
b) A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
c) Plano de ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
*Comunicar à Coordenadoria Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

III - QUANTO AOS CARDÁPIOS E PREPARO DAS REFEIÇÕES:
a) Os cardápios serão elaborados pela Contratante (Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria de Estado da Educação – SED), atendendo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de acordo com determinações da Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações e de acordo com as determinações da Contratante.
b) Os cardápios serão detalhados contemplando a etapa e a modalidade de ensino, turno, tipo de refeição, o nome da preparação e os principais ingredientes que os compõem, bem como as informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.
c) A Contratante comunicará formalmente a Contratada a mudança de tipo de cardápio (parcial, integral, misto, turno estendido, desjejum) A Contratada terá prazo de até 05 (cinco) dias úteis para disponibilizar os alimentos necessários, bem como o preparo e servimento de acordo com os cardápios estipulados pela Contratante.
d) As preparações do cardápio devem ser elaboradas respeitando as fichas técnicas elaboradas pela Contratante.
e) Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, a contratada deverá solicitar por escrito a contratante, através do email institucional, até 03 dias anterior a execução do cardápio com a devida justificativa. A Contratante, após análise, aceitará ou não o pedido de alteração, informando também através do e-mail institucional. Caso houver alteração nos cardápios sem autorização prévia da contratante, as refeições não serão contabilizadas.
f) Para atender os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais-NAE, a Contratada deverá executar os cardápios, conforme a necessidade de cada aluno, mediante a

Pág. 06 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

apresentação de documento/prescrição médica ou de nutricionista, inclusive na ocorrência de outras dietas especiais não previstas nas patologias citadas neste Edital.
g) A Contratada, após receber a solicitação por parte da Contratante parainclusão de atendimento de alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais- NAE, deverá iniciar esse atendimento em até 07 (sete) dias consecutivos.
h) Quando a dieta prescrita requerer insumos não previstos neste Edital (exemplo fórmulas hiperproteicas) a contratada deverá fornecer e deverá solicitar o pagamento dos custos adicionais referente ao preparo da dieta prescrita podendo ser aditado os valores que ultrapassarem os previstos nos valores contratados, sempre com anuência da contratante.
i) Todos os profissionais da contratada envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.
j) Cumprir os cardápios estabelecidos pela Contratante para os alunos dos projetos especiais em âmbito estadual e federal obedecendo à matriz curricular, do sistema SISGESC/SED.
k) Preparar a alimentação escolar com gêneros alimentícios de qualidade respeitando as fichas técnicas, a sazonalidade, priorizando os alimentos in natura ou minimamente processados, utilizando-os dentro do prazo de validade.
l) É proibido a oferta produtos que contenham gordura trans e/ou preparações que contenham ingredientes como: gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, gordura hidrogenada de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, óleo vegetal líquido e hidrogenado, gordura hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada, hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de palma hidrogenado, margarina, margarina vegetal e creme vegetal.
m) Os cardápios poderão a qualquer tempo serem revistos pela Contratante por motivo justificado,acompanhando a Resolução/FNDE vigente e suas atualizações, como também em caso de novas fichas técnicas e aceitabilidade das preparações.
n) As quantidades fornecidas deverão ser estimadas respeitando-se os perCAPITA estabelecidos no Termo de Referência.
o) Para os casos de modificação alimentar por questões religiosas ou filosóficas será necessário apresentação de documento assinado pelos pais ou responsáveis pelo aluno com solicitação. Neste caso o cardápio deverá ser adaptado.
p) Informar diariamente aos fiscais de contrato (gestor escolar) as quantidades de cada insumo/gênero alimentício usados no preparo de cada cardápio.

IV - QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

a) A Contratada deverá assegurar o abastecimento nas escolas, com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações, qualidade, quantidadee prazos de validade estabelecidos no Termo de Referência, bem como fazer registros diários dos produtos e das quantidades utilizadas.
b) Quando da reprovação de algum produto, no teste de aceitabilidade, a contratante poderá solicitar a substituição do produto por outro produto semelhante, mas que seja aprovado em novo teste de aceitabilidade, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.
c) O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is);
d) É de responsabilidade da Contratada efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteo), especificado na(s) nota(s) fiscal (is). Solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.
e) Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
f) Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da

Pág. 07 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

alimentação escolar, a Secretaria de Estado da Educação é obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE. A CONTRATADA fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/ associação(ões) contratadas pela Secretaria de Estado da Educação, conforme Anexo XXIII.

g) Os gêneros alimentícios perecíveis adquiridos da agricultura familiar pela CONTRATANTE poderão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares pelos fornecedores da agricultura familiar e os produtos não perecíveis serão entregues nos almoxarifados da CONTRATADA, em data e horário determinados pela CONTRATANTE;

Na impossibilidade do fornecimento de alguns produtos da agricultura familiar adquiridospela CONTRATANTE junto aos fornecedores da agricultura familiar, fica a CONTRATADA obrigada a fornecer os produtos necessários para elaboração dos cardápios, nas mesmas condições previstas no Termo de Referência.

h) Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverãoconstarcomo desconto/ressarcimento no valor total pago às cooperativas/associações.

i) Os produtos da agricultura familiar entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s)cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor total pago às cooperativas/associações.

j) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.

k) A logística de recebimento e distribuição dos gêneros da agricultura familiar, adquiridos pela CONTRATANTE, será organizada pela Gerência de Alimentação Escolar – GEALI.

V - QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E MATERIAIS E LIMPEZA

a) Assinar, no início do contrato, inventário com todos os utensílios, equipamentos e móveis da cozinha, depósitos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos) de propriedade da unidade escolar, comprometendo-se com a devolução, no final do contrato ou na rescisão, em boas condições de uso, nas mesmas especificações dos materiais recebidos (equipamentos, móveis e utensílios). Esse documento deverá ser assinado em 03 (três) vias pelo representante da contratada e pelo gestor escolar e deverá ficar arquivado na escola e na Coordenadoria Regional.

b) Em até 20 (vinte) dias, contados a partir da assinatura do Contrato, todas as unidades escolares deverão ser providas pela Contratada de equipamentos, utensílios, móveis e materiais, listados no Anexo V do Termo de Referência, que não constem no inventário assinado e disponibilizados pela unidade escolar, quando do início da prestação dos serviços.

c) Os mesmos deverão ser mantidos em boas condições de uso e em quantidades suficientes a demanda adequada a cada unidade escolar. No final do Contrato, todos os utensílios, equipamentos e móveis providos pela Contratada serão incorporados ao patrimônio da unidade escolar e não poderão ser retirados pela empresa contratada.

d) Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e corretiva, reposição de utensílios, móveis e equipamentos durante e execução do contrato, sem ônus adicional à Contratante.

e) Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos), utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria.

f) Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme estabelecidos notermo de referência- Anexo V.

g) Deverá ser disponibilizado sabonete líquido, bactericida e inodoro e papel toalha não reciclado descartável para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, para unidades escolares que possuem lavatório exclusivo nas cozinhas.

Pág. 08 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

h) Para unidades escolares que não possuem lavatório exclusivo, seguir os procedimentos do Manual De Boas Práticas da contratada.
i) Manter o abastecimento de gás suficiente para o preparo das refeições, sem ônus para a contratante.
j) Nas unidades escolares que possuem abrigo de gás para P45 (cilindro), obrigatoriamente a empresa deverá utilizar esse tipo de recipiente.
k) Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como material/produtos para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos, conforme Anexo XI.
l) Revestir com telas as aberturas das áreas de preparação, de higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso.
m) Instalar filtro nas torneiras das cozinhas, realizando manutenção periódica.
n) Manter as áreas de armazenamento e preparação de alimentos com iluminação adequada, sem comprometimento da higiene e das características sensoriais dos alimentos (quando as lâmpadas não forem de LED, deverão estar embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais).

VI - QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL – MÃO DE OBRA

a) A contratada deverá manter quadro de funcionários/cozinheiras/profissionais mínimo, conforme tabela “Quadro de funcionários/cozinheiras”.
b) Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a contratada considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.
Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deve manter no local de trabalho quadro de pessoal operacional e ainda dispor de quadro técnico, rigorosamente de acordo com os quadros de funcionários abaixo relacionados, para o exato cumprimento das obrigações assumidas.
c) O Quadro de funcionários/cozinheiras, de acordo com o número de refeições diárias por turno, durante a execução dos serviços deverá ser de no mínimo, conforme estabelecido no quadro abaixo:

I) Quadro de funcionários/cozinheiras

QUADRO I		
Números de refeições diárias (média) por turno.	**Numero mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos cardápios tipo parcial*. *Quando a unidade escolar não ofertar cardápio estendido/desjejum**	**Número mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos demais cardápios Integral I*, Integral II, ou quando a unidade escolar ofertar cardápios desjejum e estendido*. *Nos dias de horário em período integral/ estendido**
Até 80	01	02
De 81 a 160	02	03
De 161 a 240	03	04
241 a 360	04	05
Acima de 361 a cada fração de 400 refeições/turno	01	01

Obs.: Acima de 361 refeições a cada fração de 400 refeições/turno adicionar 01(uma) cozinheira.

II) Quadro de funcionários nutricionistas:
I.1) Nutricionista Responsável Técnico:no mínimo 01 (um/uma) nutricionista Coordenador(a)/Responsável para cada Lote, com poderes suficientes para representar a Contratada em tudo que se relacionar com os serviços contratados, e demais profissionais conforme exigência doConselho Federal de Nutricionistas, indicada no QT abaixo, conforme PORTARIA CRN-10 Nº 002/2022 que prevê que:Art. 3º: “A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição apresentará 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas para supervisionar até 10 (dez) escolas, sem prejuízo sobre o que dispõe a Resolução CFN nº 600/2018”

Pág. 09 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

I.2) Nutricionistas Quadro Técnico conforme tabela:
QT – Profissionais/ Nutricionistas do Quadro Técnico:

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de Nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

Observação:
Para fins de cálculo do número de grandes refeições considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

I.3) Caso a Contratada apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no artigo 3º, também Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será (ão) considerado(s) como componente(s) do quadro técnico, sem prejuízo no disposto no artigo 3º.
I.4)Adicionalmente, para Unidades Escolares com número superior a 2.500 refeições servidas/dia a Contratada deverá ampliar o Quadro Técnico (QT) com a inclusão de um nutricionista ou técnico em nutrição, para atender exclusivamente à Unidade Escolar.
I.5) A Contratada deverá apresentar registro dos nutricionistas (RT e QT) no CRN 10.

VII QUANTO A MÃO DE OBRA
a)O quadro de pessoal deverá ser encaminhado para a Contratante em até 5 (cinco) dias antes do início dos trabalhos, para fim de controle de pessoal em ambientes públicos.
b) O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação: trabalhista, previdenciária, assistencial esanitária.
c) O(a) funcionário(a) contratado(a), manipulador(a) de alimentos, nãoiniciará suas atividades sem primeiro se apresentar à Secretaria da Unidade Escolar munido de documentos (Atestado de Saúde Ocupacional- ASO e Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e crachá da empresa).
d) Fornecer às unidades escolares cópias dos seguintes documentos: Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, no início do contrato e atualizá-los periodicamente.
e) Fornecer uniforme completo para todos os funcionários do Serviço de Alimentação. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composto obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta, avental e calçado fechado, respeitando a Legislação Sanitária vigente, conforme tabela “Uniformes – padrão mínimo necessário”.
f) Fazer a reposição dos uniformes completos ou de peças sempre que estes estiverem mal conservados (puído, rasgados ou manchados), incluindo o calçado.
g) Fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança (EPIs), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas de acordo com o Anexo XI.
h) Afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da proponente vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.
i) Os empregados afastados deverão ser substituídos imediatamente (pelo prazo de 24 horas) por

Pág. 10 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

outros, de categoria profissional idêntica.
j) Acatar as determinações contratualmente estabelecidas e emanadas da gestão e fiscalização de
contratos por parte da Gerência de Alimentação Escolar/SED.
k) Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
l) Responder, civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a esta Secretaria, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
m) Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários, para cada manipulador (a) de alimentos, a seguinte documentação:
- Atestado de Saúde específico (atestado de saúde ocupacional- ASO);
- Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC 216 - ANVISA), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, solicitando a aprovação da modalidade do curso à Contratante.
- Fica expressamente proibida a contratação de manipulador (a) de alimentos sem os requisitos citados acima.
n) Apresentar, quando solicitada pela contratante, a seguinte documentação:
- Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação dos serviços;
- Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- Cumprir o programa PMSO (Programa Médico Saúde Ocupacional).
- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 (um terço) e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando daépoca própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- Comprovante de entrega da RAIS de que o trabalhador dela fez parte;
- Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- Comprovante do pagamento efetuados às cozinheiras, de salários não inferior ao salário mínimo regional vigente.

VIII - QUANTO AS ATRIBUIÇÕES E OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS) E NUTRICIONISTAS

ATRIBUIÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)
a) Preparar e servir refeições, conforme instruções e cardápios pré- estabelecidos pela Contratante.
b) Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
c) Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela administração, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;

Pág. 11 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

d)Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulárioprópriо;
f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
g) Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições.
h) Informar ao gestor escolar, diariamente o andamento do serviço e informar mensalmente as ocorrências observadas, conforme modelo do Anexo XVI.

IX - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)
a) Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
b) Usar calçados fechados;
c) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
d) Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem;
e) Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
f) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
g) Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
h) Não fumar na cozinha e suas dependências;
i) Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;
j) Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;
k) Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo- os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado;
l) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas e POP´s.
m) Cumprir o horário diário de acordo num período compreendido entre 07às 22h, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela Contratante, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;
n) Cumprir os cardápios diariamente, de acordo com as orientações da Contratante.
o) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar os exames médico-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às expensas da CONTRATADA, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

X - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO ÀS(AOS) COZINHEIRAS(OS)
a) Entregar uma cópia do exame admissional e do exame periódico semestral às unidades escolares de cada cozinheira escolar;
b) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
c) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental/anos iniciais.
d) Ter formação, como pré-requisito, para exercício da função e sob a responsabilidade e ônus exclusivo da CONTRATADA, de:
- Curso de Manipulação de Alimentos,
- Curso admissional (carga horária mínima de 04 horas) sobre: conhecimento/apresentação da empresa (contrato de trabalho, benefícios, informações de Recursos Humanos) e do programa de alimentação escolar do Estado de Santa Catarina; segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;

Pág. 12 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

e) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;

XI - QUANTOATRIBUIÇÕES DAS(OS) NUTRICIONISTAS

a) executar o planejamento e metodologia de organização e avaliação dos serviços de preparo e distribuição das refeições;observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para atender a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2021;
b) Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar de acordo com a RCD 216 e/ou legislação atual vigente; de acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e do Procedimento Operacional Padronizado (POP) atendendo às normas de segurança alimentar; executar metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas,
c) participar de treinamentos específicos, teóricos e práticos;
d) atender as normas e legislações vigentes para serviços de alimentação;
emitir relatório mensal sobre as atividades desenvolvidas;
e) Acompanhar e executar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2020;
f) Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;
g) Cumprir os cardápios específicos para atender os escolares portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição,ou seja, Necessidades Alimentares Especiais (NAE), para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;
h) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;
i) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal do Programa de Alimentação Escolar;
j) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade, do Programa de Alimentação Escolar;
k) Participar das reuniões sempre que convocadas pela Contratante;
l) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiras(os), assim entendidas(os) as(os)manipuladores de alimentos da alimentação escolar, sejam observadas as normas sanitárias vigentes;
m)Orientar e supervisionar as atividades desenvolvidas pelas(os) funcionárias/cozinheiras(os) escolares;
n) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
o) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
p) Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental anos iniciais e Curso de Manipulação de Alimentos,
q) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;
r) Seguir rigorosamente às determinações da Resolução CFN nº. 600/2018;
s) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar.
t) Realizar no mínimo uma visita por semana em cada unidade escolar de sua responsabilidade. Em cada visita deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório

Pág. 13 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

deverá constar assinatura do gestor escolar e deverá ser encaminhado para a regional de educação.

XII -QUANTO AOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO E DA CONTAGEM DAS REFEIÇÕES

a) Os horários são definidos pelas Unidades Escolares em que as refeições serão preparadas e servidas diariamente, respeitando-se o planejamento das aulas e o calendário escolar, devidamente homologado, bem como os seus horários de funcionamento, em especial de entrada, intervalo e saída, não podendo a prestação dos serviços ultrapassar o horário das 21:00 horas, no período de segunda a sexta feira.

b) A contagem das refeições será por meio eletrônico, com utilização de tablets, smartphones, código de barras ou outro meio disponibilizado pela Contratante.

11.6 Os porcionamentos deverão ser de acordo com o tipo preparação das refeições sendo que as quantidades a serem distribuídas pela CONTRATADA devem observar os perCAPITA dos alimentos estipulados no Anexo VIII.

c) O regime de execução será na modalidade de preço por refeição servida.

d) As preparações deverão ser disponibilizadas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos perCAPITA estabelecidos e a utilização do kit medida, conforme Anexo XIX.

e) As preparações deverão estar expostas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos perCAPITA estabelecidos no Anexo VIII. A utilização do kit medida, conforme Anexo XIX para o porcionamento éobrigatória.

f) A distribuição das refeições deverá ser efetuado por funcionário da Contratada, garantindo o cumprimento dos cardápios definidos pela contratante.

g) Não serão computados cardápios substituídos sem autorização da Contratante ou cardápios em que estejam faltando quaisquer itens,ou ainda, que os perCAPITA sejam inferiores aos estabelecidos no Termo de Referência, do início ao fim do período de distribuição, EXCETO quando adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais à exemplo de patologias específicas e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.

h) A Contratada deverá disponibilizar, para o aluno que solicitar, apenas uma repetição, sendo que a contabilização e o pagamento dessa refeição estará condicionada à oferta da proteína, exceto para casos de necessidades alimentares especiais e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.

i) Qualquer alteração que venha a ocorrer em razão da mudança na composição do cardápio, deverá ser comunicada formalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até 03 dias úteis de antecedência.

XIII - QUANTO A FORMA DE DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES– KIT MEDIDAS CASEIRAS(Culinária)

a) O porcionamento (fracionamento) das refeições deve ser realizado com a utilização de kit medidas caseiras conforme Anexo XIX;

b) Líquidos (iogurte, leite, café, chá e sucos) devem ser distribuídos em canecas de vidro transparente com capacidade que comporte no mínimo 250 ml, porcionados de acordo com os perCAPITA estipulados;

c) Pães com complemento e substitutos: com porcionamento de acordo com os perCAPITA estipulados;

d) Almoço: porcionados em pratos de vidro fundo;

e) Saladas disponibilizada separadamente;

f) Doces regionais/frutas em pedaços (Ex. saladas de frutas, canjica, arroz doce.): porcionadas em tigela/bowl/caneca de vidro com capacidade de 250 ml, porcionado de acordo com os perCAPITA estipulados;

g) Frutas: distribuídas conforme perCAPITA estabelecido no termo de referência e ficha técnicas. No caso de laranja, poderáser servida cortada (com ou sem casca);

h) As quantidades a serem distribuídas pela Contratada devem observar o per capita e porção estipulado no termo de referência. No caso de inclusão de novos produtos pela Contratante será comunicado a Contratada, no mínimo 15 dias antes da execução dos cardápios.

Pág. 14 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

XIV - QUANTO AOS LOCAIS DE PREPARO E SERVIMENTO

a) O preparo das refeições deverão ser nas cozinhas e os servimentos nos refeitórios das Unidades Escolares relacionadas no Anexo XVIII.

b) Em caso de unidades escolares que não possuírem temporariamente, espaço para produção, a Contratada deverá atender com alimentação transportada, mantendo o valor da refeição prevista em contrato, podendo ser aditado os valores correspondentes ao transporte e demais gastos, de acordo com a especificidade de cada unidade, e mediante análise e aprovação da contratante, utilizando-se de estrutura de outra unidade escolar, preferencialmente a mais próxima, que comporte o acréscimo de produção.O transporte e acondicionamento das refeições deverá obedecer as normas higiênico sanitárias de acordo com a legislação vigente.

XV - QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE

a) A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processo de operacionalização do serviço e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação Escolar, conforme Modelo Anexo VI do Termo de Referência.

b) Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades Escolares, inclusive dos alimentos servidos aos escolares com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

I) As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, antes do início da distribuição.

II) As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que for servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais.

III) A critério da Contratante, a Contratada poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido em dia determinado para análise microbiológica em laboratório indicado pela Contratante e o resultado deverá ser enviado à Contratante.

IV) As amostras deverão ser coletadas e guardadas observando os seguintes procedimentos:

- Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4ºC ou sob congelamento a -18ºC por 72 horas;
- Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração até 4ºC por 72 horas.

V) Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a contratada deverá encaminhar para análise amostras de todos os itens servidos e coletados no dia.

VI) A Contratada deverá também apresentar, sempre que solicitados pela Contratante, laudos de análise por laboratório indicado pela Contratante, de quaisquer gêneros alimentícios utilizados nas preparações.

VII) Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos nesse Edital e na legislação vigente, a contratada deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque.

VIII) Enquanto não houver substituição do lote de alimentos em desacordo será suspensoo pagamento à Contratada.

IX) Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da Contratada.

XVI - QUANTO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

a) A Contratada deverá seguir as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e no que tange as diretrizes da Educação Alimentar Nutricional, cabendo á contratada adotar práticas que estejam em consonância com os projetos desenvolvidos pelas unidades escolares tais como: coleta seletiva de lixo e sua correta destinação; apoio na orientação para a redução de desperdício de alimentos já preparados; incentivo a prática de consumo de novosalimentos, entre outras ações que possam ser adotadas.

II – DA CONTRATANTE

a) Assegurar o espaço físico nas unidades escolares para o preparo e o servimento das refeições.

b) Disponibilizar energia elétrica e água para o funcionamento da cozinha, depósito e refeitório.

c) Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.

d) Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e

Pág. 15 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
e) Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante necessidade de cada escola.
f) Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
g) Os gestores das unidades escolares deverão informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas ou redução significativa no número de alunos, salvo nos casos fortuitos que serão analisados pela Contratante.
h) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente Termo de Referência.
i) Fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
j) As Coordenadorias Regionais de Educação serão responsáveis em providenciar o Alvará Sanitário de cada unidade escolar pertencentes as suas regionais.

CLÁUSULA SEXTA – Da Garantia de Execução Contratual
a) A Licitante vencedora prestará Garantia de Execução no ato da assinatura do Contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato numa das modalidades:
b) Caso a Licitante vencedora preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo padronizado pelo banco, desde que aceitos pela Contratante.
c)Caução em dinheiro através do link: http://depositoidentificado.sef.sc.gov.br/Default.aspx, clicar na opção EMITIR DOCUMENTO:Órgão:4501 Secretaria de Estado da Educação, Banco do Brasil SA, Agência 3582-3 Conta Corrente 914.001-8, devendo ser apresentado o comprovante do depósito.
d) O depósito da garantia de execução contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do contrato.
e) A Garantia de Execução será liberada e restituída pela Contratante à Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias do término da vigência contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA - Da Alteração Contratual por Aditamento
§ 1º –Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, observadas as disposições do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e modificações ulteriores.

CLÁUSULA OITAVA – Da Inexecução e da Rescisão do Contrato
A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:
I – Por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
II – Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos fornecimentos comprovadamente prestados;
III – Judicialmente, na forma da legislação vigente;
IV – A rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:
a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;
b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – Das Sanções Administrativas

Pág. 16 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

9.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
a) não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
b) não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
c) apresentar documentação falsa;
d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
e) ensejar o retardamento da execução do objeto;
f) não mantiver a proposta;
g) cometer fraude fiscal;
h) comportar-se de modo inidôneo;
9.2 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
9.3 - As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções;
Advertência;
a) Multa;
b) Suspensão temporária, não superior a 5 (cinco) anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2 (dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
c) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;
9.3.1 - A advertência será emitida pela Administração, quando o contrato descumprir qualquer obrigação;
9.3.1.1 - A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir;
a) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9%(nove vírgula nove por cento);
b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculada sobre a parte inadimplente;
c) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
9.3.2 - O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;
9.3.2.1 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, à partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;
9.3.2.2 - A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;
9.3.2.3 - A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir;
a) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
b) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
c) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
d) por até 12(doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
e) por até 24(vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
f) por até 5(cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do

Pág. 17 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

contrato, que se comportar de modo inidônio ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e

g) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;

9.3.2.4 - A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

9.3.2.5 - A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;

9.3.2.6 - A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;

9.3.2.7 - A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;

9.3.2.8 - A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;

9.3.2.9- As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;

9.3.2.10 - Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores – CCF ou da obtenção do registro, por até 5(cinco) anos na modalidade de pregão e até 2(dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e

9.3.2.11 - Declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.

9.3.2.12 - As sanções previstas neste edital poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:

9.3.2.13 - Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e

9.3.2.14 - Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

9.3.2.15- As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

9.3.2.16 - Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

*Gestor de Contrato: Carin Deichmann, matrícula nº: 302980-8-02, e-mail: carind@sed.sc.gov.br, telefone: (48)3664-0208. Fiscal de Contrato: Jimena Pereira Rodrigues Kirchner, matrícula nº: 345747-8-02, e-mail: jimena.kirchner@sed.sc.gov.br, telefone: (48) 3664-0497. Fiscal do Serviço: Será o Gestor de cada Unidade Escolar ou Administrativa.

a) Os serviços da Contratada serão acompanhados e fiscalizados pela Contratante, através dos diretores escolares (fiscais de serviços), dos fiscais de contrato das Coordenadorias Regionais de Educação e gestor e fiscais da Secretaria de Estado da Educação, que exercerão rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições no termo de referência.

b) A Contratante manterá equipe de fiscalização de contrato, que fará visitas de inspeções periódicas às unidades escolares, ou quando houver necessidade.

c) As irregularidades encontradas nas inspeções dos fiscais de contrato, nas unidades de alimentação (cozinha, depósitos e refeitórios), serão apontadas no Relatório de Inspeção, Anexo XV, que servirá para notificar a Contratada, estipulando prazo para adequação das irregularidades.

d) Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.° 8.666/93 e alterações posteriores.

Pág. 18 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

e) A inspeção por parte da Contratante não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não
indicada pela fiscalização.
f) A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço de acordo com o termo de referência.
g) Aos fiscais do contrato das Regionais (servidor efetivo) compete, exclusivamente:
I) Fiscalizar a execução do contrato, de acordo com as orientações da SED, incluindo visitas periódicas as unidades escolares. Em caso de irregularidades encontradas comunicar oficialmente
à Contratada estipulando prazo para as adequações. Expirado o prazo, caso a empresa não tenha
sanado as irregularidades autuar processo eletrônico e tramitar para os fiscais de contrato da SED;
II) Conferir e autuar processo eletrônico com os documentos fiscais e comunicar a SED quaisquer problemas detectados na execução contratual que tenham implicações na atestação do serviço;
III) Conferir e atestar os documentos fiscais do faturamento mensal da contratada mensalmente e
autuar processos no SGPe.
IV) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
h) **Ao gestor SED compete, exclusivamente:**
I) Receber e conferir as notas fiscais/faturas e quando não aprovadas por quaisquer desconformidades devolver à Contratada.
II) Encaminhar ao setor competente para liquidação e pagamento as notas fiscais conferidas e validadas.
III) Prestar informações sobre os valores pagos a Contratada nos sistemas informatizados da Contratante- SIGEF/outros;
IV) Encaminhar processo de prorrogação de Contrato junto à Autoridade Competente (ou às instâncias competentes), que deve ser providenciada antes de seu término, reunindo as justificativas competentes e demais documentos necessários;
V) Encaminhar processo para abertura de nova licitação, à área competente, antes de findo do contrato com antecedência razoável;
VI) Encaminhar processo de solicitações de alterações contratuais, para análise e parecer jurídico,que deverão ser formalizadas e devidamente fundamentadas pela Contratada, principalmente em se tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação.
VII) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
VIII) Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral do Contrato pela Administração;
IX) Receber e analisar os processos encaminhados pelos fiscais do contrato, que demandam aplicação de sanções e elaborar parecer de penalidades, incluindo cálculos de multas.
X) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as aplicações de penalidades emitidas, elaborar parecer sobre as mesmas e após encaminhar ao fiscal administrativo ou para comissão específica da SED para os trâmites legais de penalização.
i) **Aos fiscais de contrato da SED compete exclusivamente:**
I) Ter conhecimento de todas as Cláusulas do Contrato.
II) Fiscalizar rotineiramente a execução do Contrato, nas unidades escolares observando inclusive a manutenção dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados, bem como os demais serviços de processamento e distribuição das refeições.
III) Registrar as irregularidades encontradas nas fiscalizações periódicas, de acordo com o Relatório de Inspeção Anexo XV, que se mostrem desconformes com o termo de referência, seus anexos, com o Contrato e com a legislação vigente.
IV) Apurar, independentemente da fiscalização de rotina, as ocorrências desconformes, irregularidades/falhas de execução do contrato, por parte da Contratada.

Pág. 19 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

V) Receber os processos de irregularidades autuados pelo fiscal da Coordenadoria Regional, quando a empresa não tenha sanado as irregularidades no prazo estipulado e notificar a Contratada.
VI) Notificar em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação, estipulando prazo para as adequações das irregularidades apontadas. A notificação deverá ser assinada pelos fiscais de contrato e representante legal da Contratada.
VII) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as notificações emitidas, elaborar parecer sobre as mesmas e após encaminhar ao gestor do Contrato.
VIII) Manter arquivo eletrônico com todos os registros de irregularidades/falhas na execução do Contrato.
IX) Tomar as providências que estejam sob sua alçada e encaminhar às instâncias competentes aquelas que fugirem de sua alçada;
X) Exigir somente o que for previsto no Contrato. Qualquer alteração de condição contratual deve ser submetida ao superior hierárquico, acompanhada das justificativas pertinentes;
XI) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.
j) **Ao Fiscal Administrativo da SED compete:**
a) Sob a orientação do gestor do contrato, o fiscal administrativo irá acompanhar todos os processos que exigem aplicação de notificações e penalidades: advertências, multas, suspensão/impedimento temporário ou declaração de inidoneidade prevista no termo de referência,incluindo os processos autuados pelos fiscais de contrato das coordenadorias regionais.
b) Os fiscais, gestores e fiscal administrativo do contrato serão designados por portaria.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Da Vinculação
Vincula-se o presente Contrato às disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, o Edital de Pregão Eletrônico nº 697/2022 , à proposta da CONTRATADA, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores. Os casos omissos ou situações não explicitadas serão resolvidos pela mesma legislação que rege a matéria. Lei nº 8.666/93 - artigo 55, inciso XII.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Da Legislação Aplicável
Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, especialmente aos casos omissos, aplica-se ao Contrato a presente legislação:
a) Lei nº 8.666/93 e alterações; e no que couber:
b) Código de Defesa do Consumidor;
c) Código Civil;
d) Código Penal,
e) Código Processo Civil;
f) Código Processo Penal;
g) Estatuto da Criança e do Adolescente;
h) Lei nº 10.520/2002
i) Demais legislações correlatas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Dos Direitos da Administração
Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no artigo 77, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Da Defesa do Patrimônio Público e da Prevenção e Combate à Corrupção:
Declaram as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

Pág. 20 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

I - Que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e nº 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
II – Que se comprometem em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados na legislação vigente e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados e a notificar à Controladoria-Geral do Estado, conforme preceitua a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
III - Que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na legislação vigente, incluindo a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Da Proteção de Dados
15.1 - A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.
15.2 - A CONTRATADA declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º. do art. 41 da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica (https://www.sc.gov.br/servicos/solicitar-atendimento-lgpd), consultada em 29/03/2023) e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.
15.3 - A CONTRATADA somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.
15.4 - A CONTRATADA se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela CONTRATANTE sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a CONTRATADA de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.
15.5 - Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à CONTRATADA relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a CONTRATADA submeterá esse pedido à apreciação da CONTRATANTE, não podendo, sem instruções prévias da CONTRATANTE, transferir, comparti- lhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a CONTRATADA informará imediatamente à CONTRATANTE sobre tal pedido e suas decorrências.
15.6 - A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.

Pág. 21 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

15.7 - Quando solicitada, a CONTRATADA fornecerá à CONTRATANTE, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da CONTRATADA previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

15.8 - A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da CONTRATADA e/ ou nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

15.9 - A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

15.10 - A CONTRATADA indenizará a CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da CONTRATANTE a esse título

CLÁUSULA DECIMA SEXTA – Do Foro

16.1. – Fica eleito o foro de Florianópolis, Santa Catarina, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato**.**

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em 01 (uma) via de igual teor e forma, diante de duas testemunhas para um só efeito.

Florianópolis, 2023.
(data da assinatura digital)

ARISTIDES CIMADON
Secretário de Estado da Educação

RAFAEL BOGO
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA

RAFAEL BOGO:03461921963
Assinado de forma digital por RAFAEL BOGO:03461921963
Dados: 2023.12.20 15:12:42 -03'00'

TESTEMUNHAS:

1) 2)

CPF _____ CPF _____

RG _____ RG: _____

Pág. 22 de 22 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código NIL6V312.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **NIL6V312**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RAFAEL BOGO (CPF: 034.XXX.219-XX) em 20/12/2023 às 15:12:42
Emitido por: "AC ONLINE RFB v5", emitido em 24/03/2023 - 15:09:54 e válido até 23/03/2024 - 15:09:54.
(Assinatura ICP-Brasil)

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 20/12/2023 às 17:08:33
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

MAURICIO LOBO (CPF: 432.XXX.899-XX) em 20/12/2023 às 19:36:05
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:48:08 e válido até 13/07/2118 - 14:48:08.
(Assinatura do sistema)

ARISTIDES CIMADON (CPF: 180.XXX.009-XX) em 21/12/2023 às 12:37:56
Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/01/2023 - 18:52:07 e válido até 02/01/2123 - 18:52:07.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAyMjAzODZfMjIwNTE5XzIwMjJfTklMNlYzMTI= ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00220386/2022** e o código **NIL6V312** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

TERCEIRIZE
COSTA OESTE • FACILITIES • GRABIN

RELAÇÃO DE LOCAIS/UNIDADES ATENDIDAS NA REGIÃO OESTE - CONTRATO 416/2023

						QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
ITEM	COORDENADO RIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	QTDE TOTAL
1	CHAPECÓ	ÁGUAS FRIAS	EEB SETE DE SETEMBRO	R. Castelo Branco, 637 - Centro, Águas Frias - SC, 89843-000Telefone: (49) 3332-0016	245	0	15.485	1.100	14.229	30.814
2	CHAPECÓ	CAXAMBU DO SUL	EEF ADELE FACCIN ZANUZZO	R. Linha Dom Jose, 0 - Interior, Caxambu do Sul - SC, 89880-000Telefone: (49) 3326-0019	74	32	9.291	0	13.122	22.445
3	CHAPECÓ	CAXAMBU DO SUL	EEB CANDIDO RAMOS	R. Demétrio Alves da Silva, 27 - Centro, Caxambu do Sul- SC, 89880-000Telefone: (49) 3326-0179	324	0	14.596	1.045	13.188	28.829
4	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB SAAD ANTONIO SARQUIS	R. São Lourenço do Oeste, 558 - Cristo Rei, Chapecó - SC, 89810-095Telefone: (49) 2049-7818	829	0	30.659	0	40.929	71.588
5	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB BOM PASTOR	R. Florianópolis, 314 E - Centro, Chapecó - SC,89812-120 Telefone: (49)3322-2111	2016	0	29.669	0	37.887	67.556
6	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF LOURDES ANGELA SARTURI LAGO	R. Caramuru, 300 - Bela Vista, Chapecó - SC, 89804-180Telefone: (49) 2049-7601	833	0	21.645	1.903	21.430	44.978
7	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF ZELIA SCHARF	R. Borges de Medeiros, 1341- E - Presidente Médici, Chapecó - SC, 89801-161Telefone: (49) 3323-1804	1448	0	46.772	0	53.080	99.852
8	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF IRENE STONOGA	R. Mal. Deodoro, 1310 - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89807-300Telefone: (49) 2049-7810	717	347	31.168	1.520	35.275	68.310
9	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB SAO FRANCISCO	Av. Nereu Ramos, 3444 - Seminário, Chapecó - SC, 89813-000Telefone: (49) 3322-3101	691	0	26.703	0	30.769	57.472
10	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB TANCREDO DE ALMEIDA NEVES	R. Corruíra, 1055 - Efapi, Chapecó - SC, 89809-820 Telefone: (49) 2049-7794	1085	75	34.820	292	37.544	72.731
11	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB CORONEL ERNESTO BERTASO	R. Castro Alves, 1104 - São Cristóvão, Chapecó - SC, 89803-111Telefone: (49) 3322-0871	557	0	16.917	0	16.912	33.829
12	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB MARCOLINA RODRIGUES DA SILVA	R. João Vicente Costa, 131 - Distrito De, Chapecó - SC, 89816-150Telefone: (49) 3322-2571	581	0	28.430	0	38.823	67.253
13	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF VALESCA CARMEN RESK PARIZOTTO	R. Guimarães Rosa, 314 - Jardim America, Chapecó - SC, 89803-460Telefone: (49) 3322-4731	963	194	39.780	0	44.374	84.348
14	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB MARECHAL BORMANN	Tv. Brasil, 31D - Centro, Chapecó - SC, 89801-025 Telefone: (49) 3322-0369	845	286	31.781	0	38.229	70.296
15	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PEDRO MACIEL	R. Assis Brasil, 53E - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89801-220Telefone: (49) 3322-2142	1178	0	27.148	30	33.177	60.355
16	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF GENI COMEL	R. Juscelino Kubitscheck de Oliveira, 727 - Bela Vista, Chapecó - SC, 89804-210Telefone: (49) 2049-7805	754	0	31.547	0	39.084	70.631
17	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB DRUZIANA SARTORI	Av. Irineu Bornhausen, 607 E- Palmital, Chapecó - SC, 89814-550Telefone: (49) 3322-3364	1036	1.656	38.687	0	40.993	81.336

18	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF LIDIA GLUSTACK REMUS	R. do Comércio, 251 - Interior, Chapecó - SC, 89816-300Telefone: (49) 3723-0018	96	52	9.572	473	7.678	17.775
19	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF NELSON HOROSTECK I	Av. Porto Alegre, 819 D - Centro, Chapecó - SC, 89802-130Telefone: (49) 2049-7815	1280	417	42.744	728	44.742	88.631
20	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB ANTONIO MORANDINI	R. Clevelândia, 1286 - Saic, Chapecó - SC, 89802-411 Telefone: (49) 3322-1012	625	0	26.886	0	32.184	59.070
21	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB CORONEL LARA RIBAS	R. John Kennedy, 1123 - Passo dos Fortes, Chapecó - SC, 89805-500Telefone: (49) 3322-3142	1347	296	56.903	0	65.244	122.443
22	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF CLELIA SEGANFREDO BODANESE	R. Mal. Cândido Rondon, 1057 - Pinheirinho, Chapecó - SC, 89806-060Telefone: (49) 2049-7620	388	0	29.894	0	39.116	69.010
23	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF SONIA DE OLIVEIRA ZANI	R. Guarulhos, 636 - Passo dos Fortes, Chapecó - SC, 89805-760Telefone: (49) 3323-7892	343	0	17.353	0	21.515	38.868
24	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF ZITTA FLACH	R. Guerra Junqueira, 0 - Passo dos Fortes, Chapecó - SC, 89805-085Telefone: (49) 2049-7955	525	0	17.629	0	22.735	40.364
25	CHAPECÓ	CHAPECÓ	CEDUP DE CHAPECÓ	R. Assis Brasil, 119 - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89801-355Telefone: (49) 3322-0447	525	0	18.866	4.650	19.727	43.243
26	CHAPECÓ	CHAPECÓ	CEJA DE CHAPECO	R. Assis Brasil, 31 - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89801-222Telefone: (49) 3322-3995	181	0	4.404	0	12.869	17.273
27	CHAPECÓ	CORDILHEIRA ALTA	EEB CORDILHEIR A ALTA	R. Luís Ranzan, 130 - Centro, Cordilheira Alta - SC, 89819-000Telefone: (49) 3358-0109	277	0	17.580	12.118	12.994	42.692
28	CHAPECÓ	CORONEL FREITAS	EEF ARTUR DA COSTA E SILVA	Linha Roncador, 0 - Interior,Cel. Freitas - SC, 89840-000 Telefone: (49) 3346-2905	30	0	2.845	0	2.736	5.581
29	CHAPECÓ	CORONEL FREITAS	EEF PEDRO PAQUES	Linha Cairu, 0 - Interior, Cel. Freitas - SC, 89840-000Telefone: (49) 2049-9867	57	3.610	9.135	2.057	8.343	23.145
30	CHAPECÓ	CORONEL FREITAS	EEF PROF EDVINO HUPPES	Av. Santa Catarina, 405 - Centro, Cel. Freitas - SC, 89840-000Telefone: (49) 3347-0526	261	0	10.982	0	10.229	21.211
31	CHAPECÓ	CORONEL FREITAS	EEB PROF DELIA REGIS	R. Amazonas, 1-127, Cel. Freitas - SC, 89840-000 Telefone: (49) 2049-7830	463	102	23.302	2.182	22.609	48.195
32	CHAPECÓ	GUATAMBÚ	EEF AGILBERTO ZANDAVALLI	Distrito Fazenda Zandavalli, Guatambú - SC, 89817-000 Telefone: (49) 3735-0011	178	0	15.334	0	15.742	31.076
33	CHAPECÓ	GUATAMBÚ	EEB OLGA FIN TRAVI	R. Orlando Marchiori, 160 - Centro, Guatambú - SC, 89817-000Telefone: (49) 3336-0025	688	0	27.696	2.752	31.217	61.665
34	CHAPECÓ	NOVA ERECHIM	EEB RUDOLFO LUZINA	Av, R. Francisco Ferdinando Losina, 187 - Centro, Nova Erechim - SC, 89865-000Telefone: (49) 2049-7993	339	0	12.454	857	11.855	25.166
35	CHAPECÓ	NOVA ITABERABA	EEB DR SERAFIN ENOSS BERTASO	Av. Progresso, 900 - Centro, Nova Itaberaba - SC, 89818-000Telefone: (49) 3327-0024	319	181	13.027	1.626	10.847	25.681
36	CHAPECÓ	PLANALTO ALEGRE	EEB PROF LOURDES TONIN	Acesso A, SC-283, 0 -Centro, Planalto Alegre - SC, 89882-000Telefone: (49) 3335-0065	246	0	14.054	1.080	12.818	27.952
37	DIONÍSIO CERQUEIRA	ANCHIETA	EEF JOAO CAFE FILHO	Linha Joao Cafe Filho, 0 - Zona Rural, Anchieta - SC, 89970-000Telefone: (49) 3644-3381	95	2.349	7004		7412	16.765
38	DIONÍSIO CERQUEIRA	ANCHIETA	EEB PROF OSNI PAULINO DA SILVA	Av. Brasil, 330 - Centro, Anchieta - SC, 89970-000 Telefone: (49) 3644-3390	253		19996	4.984	18451	43.431
39	DIONÍSIO CERQUEIRA	ANCHIETA	EEF PE REINALDO STEIN	Linha Prateleira, 0 - Interior, Anchieta - SC, 89970-000 Telefone: (49) 3664-4676	66		5.148		5452	10.600

40	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB DR THEODURET O DE FARIA SOUTO	Av. Rio Branco, 380 - Centro, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000Telefone: (49) 3644-3344	677		30191	1.295	23743	55.229
41	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEF PROF DALILO QUINTINO PEREIRA	Rua Primeiro De Maio, 0 - Interior, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000Telefone: (49) 3664-4687	63		6550		7561	14111
42	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB JACOB MARAN	Distrito de Jorge Lacerda, 1 - Jorge Lacerda, DionísioCerqueira - SC, 89950-000 Telefone: (49) 3644-3327	135		15.286	830	10554	26.670
43	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB PROF MARIA DA GLORIA MATTOS	R. Mario Cláudio Turra, 579 - Interior, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000Telefone: (49) 3664-4688	208		15.181	1.249	11664	28.094
44	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB GOV IRINEU BORNHAUSEN	R. Faustino Martine, 0 - Rio Do Peixe, Luiz Alves - SC, 89128-000Telefone: (47) 3664-4597	226	12.480	25.267	12.688	19437	69.872
45	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	CEJA DE DIONISIO CERQUEIRA	R. República Argentina, 300 - Centro, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000Telefone: (49) 3644-3342	29		184		1087	1.271
46	DIONÍSIO CERQUEIRA	GUARUJÁ DO SUL	EEB PROF ELZA MANCELOS DE MOURA	R. Maranhão, 1035 - Centro, Guarujá do Sul - SC, 89940-000Telefone: (49) 3642-0200	118		12.635	4.034	11461	28.130
47	DIONÍSIO CERQUEIRA	PALMA SOLA	EEB CATHARINA SEGER	Linha Novo Serro Azul - Cerro Azul, Palma Sola - SC, 89985-000 Telefone: (49)3664-4752	91		9.503	1.921	6606	18.030
48	DIONÍSIO CERQUEIRA	PALMA SOLA	EEB CLAUDINO CRESTANI	R. Pedro Melo dos Santos, 641 - Centro, Palma Sola - SC, 89985-000Telefone: (49) 3644-3389	543		34438	1.295	27586	63.319
49	DIONÍSIO CERQUEIRA	PRINCESA	EEB ANTENOR NASCENTES	Av. Santa Rosa, 441 - Centro, Princesa - SC, 89935-000Telefone: (49) 3644-3387	261	92	20974	1.116	13302	35.484
50	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEF OSNI MEDEIROS REGIS	R. Goiás, 0 - Interior, São José do Cedro - SC, 89930-000Telefone: (49) 3664-0033	67		5.190		5117	10.307
51	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEF PE REUS	Rua Ester Maria Scholl, 0 - Distrito De, São José do Cedro - SC, 89930-000Telefone: (49) 3664-4646	54		8.078		8155	16.233
52	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEB SERAFIM BERTASO	Linha São Vendelino, 0 - Interior, São José do Cedro - SC, 89930-000Telefone: (49) 3644-3327	150		17.732	636	12182	30.550
53	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEB CEDRENSE	R. Jorge Lacerda, 1460 - Centro, São José do Cedro - SC, 89930-000Telefone: (49) 3644-3384	510	3.732	46114	13.997	31179	95.022
54	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEB SAO JOSE	R. República Argentina, 300 - Centro, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000Telefone: (49) 3644-3342	219		25412		24590	50.002
55	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	UD DE SAO JOSE DO CEDRO	R. Jorge Lacerda, 1460 - Centro, São José do Cedro - SC, 89930-000Telefone: (49) 3644-3385	12		52		539	591
56	ITAPIRANGA	IPORÃ DO OESTE	EEB SAO LOURENCO	Iporã do Oeste - SC, 89899- 000Telefone: (49) 3634-2130	144		17111	4.747	14273	36.131
57	ITAPIRANGA	IPORÃ DO OESTE	EEB PADRE VENDELINO SEIDEL	R. Primeiro de Maio, 257 - Centro, Iporã do Oeste - SC, 89899-000Telefone: (49) 3472-5062	661	160	39.462	10.129	32038	81.789
58	ITAPIRANGA	IPORÃ DO OESTE	UD DE IPORA DO OESTE	R. Primeiro de Maio, 257 - Centro, Iporã do Oeste - SC, 89899-000Telefone: (49) 3677-3768	16		47		842	889
59	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB HUMBERTO MACHADO	Linha Ipe-popi, 0 Interior Itapiranga - SC CEP: 89896- 000. Fone: (49) 3678-8559.	121		14.682	4.717	11732	31.131
60	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEF PORTO NOVO	R. São Bonifácio, 1221 - Centro, Itapiranga - SC, 89896-000Telefone: (49) 3472-5069	256		49.876	58.659	9345	117.880
61	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB SANTO ANTONIO	R. Cândido de Oliveira Ramos, 142 - Centro, Mafra - SC, 89300-000Telefone: (47) 3647-0350	155		15298	3.929	9974	29.201

62	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB SAO JOSE	Sede Capela 0 Interior,Itapiranga - SC, 89896-000 Telefone: (49) 3678-2058	86	41	9798	1.903	6763	18.505
63	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB SAO VICENTE	R. da Matriz, 255 - Centro, Itapiranga - SC, 89896-000Telefone: (49) 3677-0377	603		31111	7.508	35465	74.084
64	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEF LUDGERO WIGGERS	Linha Conceição, 0 - Interior, Itapiranga - SC, 89896-000 Telefone: (49) 3194-1057	20		3002	756	2391	6.149
65	ITAPIRANGA	SANTA HELENA	EEB SANTA HELENA	Rua Pedro Ivo Hickmann, 251 - Centro, Santa Helena - SC, 89915-000Telefone: (49) 3472-5079	173		17676	4.401	13188	35.265
66	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	EEB MADRE BENVENUTA	R. Encantado, 255 - Centro, São João do Oeste - SC, 89897-000Telefone: (49) 3636-1091	281	194	19837	4.418	11786	36.235
67	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	EEB CRISTO REI	R. Alceu Amoroso Lima, s/n- Real Parque, São José - SC, 88113-490Telefone: (48) 3665-5787	91		8.985	2.688	5083	16.756
68	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	EEF PADRE JOAO RICK	R. Ervalzinho, 0 - Interior, São João do Oeste - SC, 89897-000Telefone: (49) 3636-1148	47		5599	1.821	3843	11.263
69	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	UD DE SÃO JOÃO DO OESTE	R. Encantado, 255 - Centro, São João do Oeste - SC, 89897-000Telefone: (49) 3677-3768	7		128		507	635
70	ITAPIRANGA	TUNÁPOLIS	EEF LINHA PITANGUEIR A	Linha Pitangueira, 0 - Interior, Tunápolis - SC, 89898-000Telefone: (49) 3194-1610	110		14.196	2.596	10598	27.390
71	ITAPIRANGA	TUNÁPOLIS	EEB PE BALDUINO RAMBO	R. João Castilho, 337 - Centro, Tunápolis - SC, 89898-000Telefone: (49) 3472-5080	307		21.445	4.696	21218	47.359
72	MARAVILHA	BOM JESUS DO OESTE	EEB PROF SILVIO ROMERO	R. Padre Júlio, 97 - Centro, Bhttps:, Bom Jesus do Oeste - SC, 89873-000Telefone: (49) 3664-6594	162	71	18.680	1.845	16512	37.108
73	MARAVILHA	FLOR DO SERTÃO	EEB JORGE LACERDA	R. Santo Agostinho, 266 - Guanabara, Joinville - SC, 89207-650Telefone: (47) 3431-1490	163	0	9797	1.145	7854	18.796
74	MARAVILHA	FORMOSA DO SUL	EEB RUI BARBOSA	RUA ANTONIO CELLA, 512 CENTRO. 89859-000Formosa do Sul - SC. · (49) 3346-2449Telefone: (47) 3399-3063	195	0	15.779	1.217	8519	25.515
75	MARAVILHA	IRACEMINHA	EEF PROF BALBINO MARTINS	Distrito Sao Jose Do Laranjal, S/N Iraceminha - Santa Catarina · (49) 3665-3001	64	0	6.729		7316	14.045
76	MARAVILHA	IRACEMINHA	EEB PROF MANUEL DE FREITAS TRANCOSO	R. Doná Paulina, 756 - Centro, Iraceminha - SC, 89891-000Telefone: (49) 3664-6570	333	0	17.503	7863	8784	34.150
77	MARAVILHA	IRACEMINHA	EEF LINHA BIGUA	Linha Bigua, 1 - Zona Rural, Iraceminha - SC, 89891-000Telefone: (49) 3664-4569	63	0	6770	117	4710	11.597
78	MARAVILHA	IRATI	EEB PROF CELSO RILLA	R. João Bex Sobrinho - Centro, Irati - SC, 89856-000Telefone: (49) 3346-2454	157	0	12318	500	10572	23.390
79	MARAVILHA	JARDINÓPOLIS	EEB FAZENDA TRIANGULO	Av. Santo Antônio, 2-50, Jardinópolis - SC, 89848-000.Telefone: (49) 3346-2453	139	0	12.093	442	7874	20.409
80	MARAVILHA	MARAVILHA	EEB JOAO XXIII	R. Florianópolis, 1017 - Primeiro de Maio, Brusque - SC, 88353-501Telefone: (47) 3251-8168	962	0	42889		37318	80.207
81	MARAVILHA	MARAVILHA	EEB SANTA TEREZINHA	Rua George Boettger, 70 - Santa Terezinha, Brusque - SC, 88352-310Telefone: (47) 3350-0099	413	130	21.571	0	19.500	41.201
82	MARAVILHA	MARAVILHA	EEB NS DA SALETE	Travessa, R. Eloi Luiz Dandan, 28 - Centro, Maravilha - SC, 89874-000 Telefone: (49) 3664-6670	1136	781	56.074	2.549	53.354	112.758

83	MARAVILHA	MARAVILHA	EEF JUSCELINO KUBITSCHEK DE OLIVEIRA	Av. Sul Brasil, 2514 - Floresta, Maravilha - SC, 89874-000Telefone: (49) 3664-6581	181	157	26.085	14.850	17.528	58.620
84	MARAVILHA	MARAVILHA	CEJA DE MARAVILHA	Av. Pres. Kenedy, 334 - Centro, Maravilha - SC, 89874-000Telefone: (49) 3664-6632	120	12	3.162	0	10.740	13.914
85	MARAVILHA	MODELO	EEB DOM HELDER CAMARA	R. Duque de Caxias, 265 - Centro, Modelo - SC, 89872-000Telefone: (49) 3664-6569	333	0	16.747	742	15.168	32657
86	MARAVILHA	PINHALZINHO	EEB JOSE MARCOLINO ECKERT	R. Santo Antônio, 659 - Santo Antônio, Pinhalzinho - SC, 89870-000Telefone: (49) 2049-9640	1269	640	51.220	1.522	51.988	105.370
87	MARAVILHA	PINHALZINHO	EEB VENDELINO JUNGES	Av. Belém, 647 - Centro, Pinhalzinho - SC, 89870-000 Telefone: (49) 2049-7990	494	0	30.743	1.454	23.835	56.032
88	MARAVILHA	QUILOMBO	EEF NS DA SALETE	Unnamed Road, Quilombo - SC, 89850-000.	29	0	5.258	0	5.860	11.118
89	MARAVILHA	QUILOMBO	EEF PADRE BERNARDO	Linha Salto Saudades, 0 - Interior, Quilombo - SC, 89850-000Telefone: (49) 3664-4624	20	0	3.004	108	2.617	5.729
90	MARAVILHA	QUILOMBO	EEB PROF JUREMA SAVI MILANEZ	R. Santo Ângelo, 205 - Centro, Quilombo - SC, 89850-000Telefone: (49) 3346-2450	657	0	30.205	10.580	19.592	60.377
91	MARAVILHA	QUILOMBO	CEJA DE QUILOMBO	R. Santo Ângelo, 205 - Centro, Quilombo - SC, 89850-000Telefone: (49) 3346-2458	111	0	594	0	2.395	2.989
92	MARAVILHA	ROMELÂNDIA	EEF ANITA GARIBALDI	Linha Primeirinha, 0 - Interior, Romelândia - SC, 89908-000Telefone: (49) 3664-6504	76	0	9.641	0	9.597	19.238
93	MARAVILHA	ROMELÂNDIA	EEB PROF HERMINIO HEUSI DA SILVA	R. Barão do Rio Branco, 704- Centro, Romelândia - SC, 89908-000Telefone: (49) 3664-6610	370	0	25.826	1.871	22.334	50.031
94	MARAVILHA	ROMELÂNDIA	EEB PROF JOAO ROMARIO MOREIRA	Sede Rosario, 0, Predio Interior Romelândia - SC CEP: 89908-000. Fone: (49)3664-6507	43	0	5.715	0	5.910	11.625
95	MARAVILHA	SALTINHO	EEB EMILIA BOOS LAUS SCHMIDT	Av Alfredo Giacomo Scopel, 825 - Centro, Saltinho - SC, 89981-000Telefone: (49) 3664-6562	271	0	15.376	1.148	14.065	30.589
96	MARAVILHA	SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO	EEB SANTA TEREZINHA	Rua George Boettger, 70 - Santa Terezinha, Brusque - SC, 88352-310Telefone: (47) 3350-0099	224	0	16.558	1.645	14.221	32.424
97	MARAVILHA	SANTIAGO DO SUL	EEB SAO TIAGO	Centro, R. Mariana Corso, 646, Santiago do Sul - SC, 89854-000Telefone: (49) 3346-2451	131	0	9.991	571	7.223	17.785
98	MARAVILHA	SÃO MIGUEL DA BOA VISTA	EEB OSCAR MAJOLO	Barra do Rio do Cerro, Jaraguá do Sul - SC Telefone: (47) 3276-9454	144	0	16.185	1.007	15.244	32.436
99	MARAVILHA	SAUDADES	EEB CARLOS WERLANG	Linha Alto Maipú, 0 - Interior, Saudades - SC, 89868-000Telefone: (49) 2049-7782	43	0	5.507	0	6.617	12.124
100	MARAVILHA	SAUDADES	EEB RODOLFO FOSS	Distrito De Juvencio, 0 - Area Rural, Saudades - SC, 89868-000Telefone: (49) 3664-4654	149	0	16.292	428	13.706	30.426
101	MARAVILHA	SAUDADES	EEB JOAO BATISTA FLECK	Linha Santo Antão, 0 - Interior, Saudades - SC, 89868-000Telefone: (49) 2049-7788	54	0	7.583	0	8.178	15.761
102	MARAVILHA	SAUDADES	EEB RODRIGUES ALVES	Av. Brasil, 401 - Centro,Saudades - SC, 89868-000 Telefone: (49) 2049-7989	672	0	29.437	1.304	22.675	53.416
103	MARAVILHA	SERRA ALTA	EEB LA SALLE	R. Alm. Barroso - Centro,Serra Alta - SC, 89871-000. Telefone: (49) 2049-7618	228	0	12.484	897	10.483	23.864
104	MARAVILHA	SUL BRASIL	EEB SAO JOAO BOSCO	R. Itajubá, 135 - Centro, Apiúna - SC, 89135-000Telefone: (47) 3353-1268	40	0	4.738	2.216	3.449	10.403

105	MARAVILHA	SUL BRASIL	EEB HELIO WASUM	Rua Presidente Juscelino, 1015, Prédio Centro, Sul Brasil - SC CEP: 89855-000. Fone: (49) 2049-7557.	177	0	12.251	418	10.527	23.196
106	MARAVILHA	TIGRINHOS	EEB OSVALDO FERREIRA DE MELLO	RUA NOSSA SENHORA DA SAUDE, 115 CENTRO.89875-000 Tigrinhos - SC. ·(49) 3664-6596	181	86	21.312	1.980	26.811	50.189
107	MARAVILHA	UNIÃO DO OESTE	EEB SAO LUIZ	Av. Santa Catarina, 1206 - Centro, União do Oeste - SC, 89845-000Telefone: (49) 3346-2456	230	0	15.313	1.218	8773	25.304
108	PALMITOS	ÁGUAS DE CHAPECÓ	EEF MAIDANA	Linha Maidana, 0 Interior Águas de Chapecó - SC CEP: 89883-000. Fone: (49) 3462-4137.	78	0	7.682	0	7.947	15.629
109	PALMITOS	ÁGUAS DE CHAPECÓ	EEB IRINEU BORNHAUSE N	Endereço: R. Pedro Simon, 70 - Centro, Águas de Chapecó - SC, 89883-000Telefone: (49)3462-4099	648	0	39.785	991	30.417	71.193
110	PALMITOS	CAIBI	EEB HUMBERTO DE ALENCAR CASTELO BRANCO	LINHA PLANALTINA, 0 INTERIOR. INTERIOR. 89888-000 Caibi - SC. · (49)3648-2028 ·	22	0	2.223	0	2.505	4.728
111	PALMITOS	CAIBI	EEB DOM PEDRO II	Endereço: R. do Triunfo, Caibi - SC, 89888-000Telefone: (49)3462-4105	620	164	33.994	1.846	35.286	71.290
112	PALMITOS	CUNHA PORÃ	EEB PROF PATRICIO JOAO DE OLIVEIRA	R. Fernando Ferrari, 43 - Cidade Alta, Cunha Porã - SC, 89890-000Telefone: (49) 3462-4130	632	0	30.683	3.134	25.759	59.576
113	PALMITOS	CUNHA PORÃ	EEF TIRADENTES	R. Moura Brasil, 910 - Progresso, Cunha Porã - SC, 89890-000Telefone: (49) 3462-4060	223	0	20.171	0	18.304	38.475
114	PALMITOS	CUNHA PORÃ	EEF TUPINAMBA	Linha Vera Cruz, 0 - Interior,Cunha Porã - SC, 89890-000 Telefone: (49) 3646-3843	69	0	11.270	0	12.293	23.563
115	PALMITOS	CUNHATAÍ	EEB NICOLAU SCHOENBER GER	Avenida 04 De Julho, 800 - Centro, Cunhataí - SC, 89886-000Telefone: (49) 3462-4108	255	0	14.391	0	16.333	30.724
116	PALMITOS	MONDAÍ	EEB PE VENDELINO JUNGES	Linha Catres, 0 - Interior, Mondaí - SC, 89893-000Telefone: (49) 3678-8581	62	0	6.031	0	5.758	11.789
117	PALMITOS	MONDAÍ	EEB DELMINDA SILVEIRA	R. Faulhaber, 100 - Centro,Mondaí - SC, 89893-000Telefone: (49) 3462-4133	406	0	19.501	4.829	22.147	46.477
118	PALMITOS	PALMITOS	EEB JORGE LACERDA	Endereço: Rua João Trevisol s/n, São Braz, 0 - Interior, Palmitos - SC, 89887-000Telefone: (49)3647-9215	98	0	11.921	710	9.355	21.986
119	PALMITOS	PALMITOS	EEF SEDE OLDENBURG	Distrito De Sede Oldenburg 0 Interior, Palmitos - SC, 89887-000Telefone: (49) 3647-9357	117	0	15.352	63	11.268	26.683
120	PALMITOS	PALMITOS	EEB FELISBERTO DE CARVALHO	R. Machado de Assis, 150 - Centro, Palmitos - SC, 89887-000Telefone: (49) 3647-2194	552	0	29.055	5.523	28.081	62.659
121	PALMITOS	PALMITOS	EEB PRINCESA ISABEL	R. Henrique Bernardo Buss, 120 - Santa Terezinha,Palmitos - SC, 89887-000 Telefone: (49) 3647-0871	493	0	26.958	1.492	22.355	50.805
122	PALMITOS	RIQUEZA	EEF EULINA ALVES DE GOUVEIA MARCELINO	R. Jorge Lacerda, 0 - Interior, Riqueza - SC, 89895-000 Telefone: (49) 3462-4109	63	0	4.801	0	4.736	9.537
123	PALMITOS	RIQUEZA	EEB PROF GENOVEVA DALLA COSTA	R. Vinte e Cinco de Julho, 117 - Centro, Riqueza - SC, 89895-000Telefone: (49) 3462-4097	366	0	12.666	1.841	11.723	26.230
124	PALMITOS	SÃO CARLOS	EEB DR CARLOS CULMEY	R. Anita Garibaldi, 947 - Cristo Rei, São Carlos - SC, 89885-000Telefone: (49) 3462-4100	171	0	23.360	0	27.534	50.894
125	PALMITOS	SÃO CARLOS	EEB CARDEAL ARCOVERDE	R. Demétrio Lorenz, 156 - Centro, São Carlos - SC, 89885-000Telefone: (49) 3462-4101	748	0	32.957	1.338	30.330	64.625

TERCEIRIZE
COSTA OESTE • FACILITIES • GRABIN

126	SÃO LOURENÇO D'OESTE	CAMPO ERÊ	EEB RAUL POMPEIA	R. Rio de Janeiro, 353 - Centro, Campo Erê - SC, 89980-000Telefone: (49) 3372-1047	623	0	20.182	3.121	21.189	44.492
127	SÃO LOURENÇO D'OESTE	CAMPO ERÊ	EEB EMILIO GARRASTAZ UMEDICI	Rua Maranhao, 712 Centro Campo Erê - SC CEP: 89980- 000. Fone: (49) 3372-1046.	359	0	18.080	1.611	17.915	37.606
128	SÃO LOURENÇO D'OESTE	CORONEL MARTINS	EEB PROF OLGA NUNES DE ABREU	R. Araranguá, 7 - Centro, Cel. Martins - SC, 89837-000 Telefone: (49) 3372-1057	122	0	7.887	1.920	6.754	16.561
129	SÃO LOURENÇO D'OESTE	GALVÃO	EEB VERONICA SENEM	R. Dom Pedro I, 220 - Centro, Galvão - SC, 89838- 000Telefone: (49) 3372-1067	205	0	14.954	2.470	16.517	33.941
130	SÃO LOURENÇO D'OESTE	JUPIÁ	EEB MARIA MADALENA DE MOURA FERRO	Av. Cruzeiro, 487 - Centro, Jupiá - SC, 89839-000Telefone: (49) 3372-1051	207	4.293	12.913	0	10.903	28.109
131	SÃO LOURENÇO D'OESTE	NOVO HORIZONTE	EEB SANTA LUCIA	Rodovia Sc 157 Km 12 4 Centro, Novo Horizonte - SC, 89998-000Telefone: (49) 3372-1075	300	0	17.487	2.602	13.154	33.243
132	SÃO LOURENÇO D'OESTE	SÃO BERNARDINO	EEB SAO BERNARDINO	R. José Scheid, 927 - Centro, São Bernardino - SC, 89982-000Telefone: (49) 3372-1061	237	0	18.522	2.831	11.023	32.376
133	SÃO LOURENÇO D'OESTE	SÃO LOURENÇO DO OESTE	EEB SOROR ANGELICA	Rua Rio de Janeiro, 720 - Cruzeiro, São Lourenço do Oeste - SC, 89990-000Telefone: (49) 3372-1049	754	0	27.291	6.522	35.074	68.887
134	SÃO LOURENÇO D'OESTE	SÃO LOURENÇO DO OESTE	CEJA DE SÃO LOURENÇO DO OESTE	RUA RIO DE JANEIRO, 720 JUNTO A EEB SOROR AN. CRUZEIRO. 89990-000 SãoLourenço do Oeste - SC. ·(49) 3372-1050	145	0	2.449	0	7.713	10.162
135	SÃO MIGUEL DO OESTE	BANDEIRANTE	EEB HELIO WASUM	Rua Afonso Oliboni, 1303, Escola Centro Bandeirante -SC CEP: 89905-000. Fone: (49) 3631-2940	96	36	6.424	1.002	7.973	15.435
136	SÃO MIGUEL DO OESTE	BARRA BONITA	EEB PROF CECILIA LOTIN	Tv. Itamarati, 87 - Centro, Barra Bonita - SC, 89909-000 Telefone: (49) 3631-2955	184	0	19.529	2.903	13.998	36.430
137	SÃO MIGUEL DO OESTE	BELMONTE	EEB PROF FRANCISCO BRASINHA DIAS	AV PRES GETULIO D0RNELES VARGAS, 61PREDIO. CENTRO. 89925-000 Belmonte - SC. Telefone: (49) 3631-2943	206	78	14.100	832	13.719	28.729
138	SÃO MIGUEL DO OESTE	DESCANSO	EEB ITAJUBA	Rua Professora Bernardina Ghissi, 201 - Interior,Descanso - SC, 89910-000 Telefone: (49) 99137-6891	171	0	18.162	5.225	13.896	37.283
139	SÃO MIGUEL DO OESTE	DESCANSO	EEB EVERARDO BACKHEUSER	R. Dois de Julho, 543 - Centro, Descanso - SC, 89910-000Telefone: (49) 3631-2975	352	0	22.072	4.605	16.563	43.240
140	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB JULIO VICENTE DE PELEGRIN	Linha Guataparema, 0, Predio Escolar Campo Guaraciaba - SC CEP: 89920-000. Fone:(49) 9949-4972.	27	3.351	7.120	1.985	6.229	18.685
141	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB OURO VERDE	R. Planalto, 0 - Interior, Guaraciaba - SC, 89920-000 Telefone: (49) 3645-0357	45	2.992	11.749	3.090	9.876	27.707
142	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB SARA CASTELHANO KLEINKAUF	R. Olavo Bilac, 392 - Centro, Guaraciaba - SC, 89920-000 Telefone: (49) 3631-2941	401	0	23.293	9.472	27.706	60.471
143	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB NEREU DE OLIVEIRA RAMOS	Linha Sede Menegazzo, 0, Zona Rural InteriorGuaraciaba - SC CEP: 89920- 000. Fone: (49) 3631-2960	44	0	18.321	4.214	16.921	39.456
144	SÃO MIGUEL DO OESTE	PARAÍSO	EEB ADOLFO SILVEIRA	Rua Alair Schmitt Zanin, 804, Escola Centro Paraíso - SC CEP: 89906-000. Fone: (49) 3631-2983	299	344	17.466	2.224	14.947	34.981
145	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB DR GUILHERME JOSE MISSEN	R. Colúmbia, 0 - São Luiz, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000Telefone: (49) 3631-2981	410	5.918	25.149	1.420	25.340	57.827

146	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB SANTA RITA	Sc 386, 2 - Santa Rita, Sarandi - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-3202	111	31	9.957	595	7.610	18.193
147	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB SAO MIGUEL	R. La Salle, 1824 - Centro, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000Telefone: (49) 3631-3271	770	2	54.339	2.138	55.682	112.161
148	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB ALBERICO AZEVEDO	R. Tiradentes, 989 - São Jorge, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000Telefone: (49) 3631-3200	587	0	43.313	2.994	31.558	77.865
149	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB PROF JALDYR BHERING F DA SILVA	R. São Cristóvão, 700 - São Gotardo, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000Telefone: (49) 3631-3269	472	779	39.800	1.665	37.600	79.844
150	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB SAO JOAO BATISTA	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 201 - Agostini, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000Telefone: (49)3631-2995	342	582	24.963	0	20.930	46.475
151	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	CEJA DE SAO MIGUEL D OESTE	R. John Kenedy, 1405 - Centro, São Miguel do Oeste- SC, 89900-000Telefone: (49) 3631-2949	117	0	455	0	1.522	1.977
152	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEF ALTAIR SILVA	R. Mal. Cândido Rondon, 601- Aparecia, Abelardo Luz - SC, 89830-000Telefone: (49) 3445-4536	150	0	12.316	0	13.383	25.699
153	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEB PROF ANACLETO DAMIANI	R. São Roque, 886 - Centro, Abelardo Luz - SC, 89830-000Telefone: (49) 3445-4365	501	5.884	18.411	2.374	18.531	45.200
154	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEM SEMENTE DA CONQUISTA	Assentamento 25 de Maio, S/N - Centro, Abelardo Luz - SC, 89830-000Telefone: (48) 3664-4500	46	0	6.144	659	4.520	11.323
155	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEM PAULO FREIRE	R. Prof. José de Andrade, S/N- Centro, Abelardo Luz - SC, 89830-000Telefone: (48) 3664-4637	56	903	9.085	3.586	6.779	20.353
156	XANXERÊ	BOM JESUS	EEB HELIO LENTZ PUERTA	R. Virgílio Sadino da Silva, 1398 - Centro, Bom Jesus - SC, 89824-000Telefone: (49) 3424-0007	238	0	12.658	732	7.259	20.649
157	XANXERÊ	ENTRE RIOS	EEB PIO XII	R. Toldinho, 893 - Centro, Entre Rios - SC, 89862-000Telefone: (49) 3351-0164	197	0	12.015	1.010	8.714	21.739
158	XANXERÊ	FAXINAL DOS GUEDES	EEB PROF TERTULIANO TURIBIO DE LEMOS	R. Rui Barbosa, 326 - Barra Grande, Faxinal dos Guedes - SC, 89694-000Telefone: (49) 3382-2060	126	0	11.121	721	8.441	20.283
159	XANXERÊ	FAXINAL DOS GUEDES	EEB PROF SALUSTIANO ANTONIO CABREIRA	Av. São João, 133 - Centro, Faxinal dos Guedes - SC, 89694-000Telefone: 3382-2064	354	0	17.509	2.085	16.169	35.763
160	XANXERÊ	IPUAÇU	EEB PE ANTONIO VIEIRA	Endereço: R. Zanella, 877 - Centro, Ipuaçu - SC, 89832-000Telefone: (49)3449-0147	262	0	13.935	2.823	10.726	27.484
161	XANXERÊ	LAJEADO GRANDE	EEB PROF ANTONIA GASINO DE FREITAS	RUA AMAZONAS, 463CENTRO. 89828-000Lajeado Grande - SC. · (49) 3382-2122	122	0	10.669	816	6.805	18.290
162	XANXERÊ	MAREMA	EEB PROF ZELINDO CARBONERA	RUA VIDAL RAMOS, 392 PREDIO. CENTRO. 89860-000 Marema - SC. · (49)3382-2102	138	0	9.555	654	4.829	15.038
163	XANXERÊ	OURO VERDE	EEB CELESTINO JOSE DO NASCIMENTO	R. João Maria Conrado, 164 - Centro, Ouro Verde - SC, 89834-000Telefone: (49) 3447-0147	183	0	11.599	869	10.272	22.740
164	XANXERÊ	PASSOS MAIA	EEB PROF CORALIA GEVAERD OLINNGER	Av. Ângelo Tireli, 825 - Centro, Passos Maia - SC, 89687-000Telefone: (49) 3437-0086	489	0	32.005	2.087	24.348	58.440
165	XANXERÊ	PONTE SERRADA	EEB BELERMINO VICTOR DALLA VECCHIA	R. Ademar José Rauber, 15 - Baía Alta, Pte. Serrada - SC, 89683-000Telefone: (49) 3435-0357	461	0	38.659	927	31.138	70.724

166	XANXERÊ	PONTE SERRADA	EEB DOM VITAL	R. Três de Maio, 250 - Centro, Pte. Serrada - SC, 89683-000Telefone: (49) 3382-2140	765	0	37.035	5.218	35.865	78.118
167	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEB PROF GENOVA PALMA NUNES	S/N - Interior, São Domingos- SC, 89835-000Telefone: (48) 3664-4638	79	0	6.150	0	4.961	11.111
168	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEB STO ANTONIO	Endereço: Barra Sto Antonio, S/N - Interior, São Domingos - SC, 89835-000Telefone: (49)3491-5201	55	0	4.668	0	4.178	8.846
169	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEB JOAO ROBERTO MOREIRA	R. Brasil, 680 - Centro, SãoDomingos - SC, 89835-000 Telefone: (49) 3382-2114	637	0	30343	5897	26387	62.627
170	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEF PROFA NELI OTTONI LANGE	R. Idílio D Comachio, 145 - Centro, São Domingos - SC, 89835-000Telefone: (49) 3443-0274	31	0	4.091	0	4.351	8.442
171	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEF PREF ARLINDO BARBIERO	RUA SANTOS DUMONT, 950 PREDIO ESCOLAR.CENTRO. 89835-000 SãoDomingos - SC. · (49) 3382-2121	64	0	5.838	0	5.721	11.559
172	XANXERÊ	VARGEÃO	EEB KYRANA LACERDA	Rua 07 de Setembro, 13 - Centro, Vargeão - SC, 89690-000Telefone: (49) 3434-0643	199	82	13.826	1.718	9.302	24.928
173	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB PROF IRACY TONELLO	R. Gonçalves Lêdo, 260 - Vista Alegre, Xanxerê - SC, 89820-000Telefone: (49) 3433-9298	345	0	11.097	1.191	12.147	24.435
174	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB SAO CAETANO	Distrito de S/N - Interior, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3441-7440	59	0	9.761	0	9.821	19.582
175	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB ROMILDO CZEPANHIK	R. Emílio Allet, 625 - Veneza, Xanxerê - SC, 89820-000Telefone: (49) 3382-2153	347	0	21.968	5.857	11.447	39.272
176	XANXERÊ	XANXERÊ	EEF DOM OSCAR ARNULFO ROMERO	R. Monte Cáceros, S/N - São Romero, Xanxerê - SC, 89820-000Telefone: (49) 3433-5964	366	0	30.112	0	30.565	60.677
177	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB APARICIO JULIO FARRAPO	R. da Consolação, 408 - Matinho, Xanxerê - SC, 89820-000Telefone: (49) 3433-3526	144	0	10.826	0	8.763	19.589
178	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB JOAO WINCKLER	R. Maranhão, 1397 - Castelo Branco, Xanxerê - SC, 89820-000Telefone: (49) 3382-2151	229	0	14.419	1.240	10.298	25.957
179	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB PRES ARTUR DA COSTA E SILVA	Av. Brasil, 472 - Centro, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3433-0180	834	0	28.463	6.159	35.389	70.011
180	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB JOAQUIM NABUCO	R. Fidêncio de Souza Melo Filho, 243 - Centro, Xanxerê- SC, 89820-000Telefone: (49) 3433-6748	658	0	23.767	0	22.591	46.358
181	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB LUIZ CORADI	Endereço: R. Dr. Victor Konder, 1690 - Primo Tacca, Xanxerê - SC, 89820-000.Telefone: (49) 3382-2144	359	85	17.492	0	17.191	34.768
182	XANXERÊ	XANXERÊ	EEF AUGUSTO COLATTO	R. Araguaia, 415 - Colatto,Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3382-2133	521	0	22.580	0	20.105	42.685
183	XANXERÊ	XANXERÊ	CEJA DE XANXERE	R. Cel. Passos Maia, 691 - Centro, Xanxerê - SC, 89820-000Telefone: (49) 3382-2158	188	0	2.229	0	6.442	8.671
184	XANXERÊ	XAXIM	EEB PROF NEUSA NELI MASSOLINI	R. Santo Antônio, 807 - Germânico, Xaxim - SC, 89825-000Telefone: (49) 3382-2126	402	0	52.805	2.442	32.376	87.623
185	XANXERÊ	XAXIM	EEB LUIZ LUNARDI	Linha Tigre, S/N - Frei Bruno, Xaxim - SC, 89825- 000Telefone: (49) 3353-1544	103	0	10.789	0	13.305	24.094
186	XANXERÊ	XAXIM	EEB PROF CUSTODIO DE CAMPOS	R Antonio Cordenonsi FIlho, 273 - Alvorada, Xaxim - SC, 89825-000Telefone: (49) 3382-2128	487	0	48.133	1.648	41.494	91.275
187	XANXERÊ	XAXIM	EEB GOMES CARNEIRO	R. Rio Grande, 1344 - Centro, Xaxim - SC, 89825- 000Telefone: (49) 3382-2124	546	0	69.903	5.924	45.607	121.434

188	SEARA	ARABUTÃ	EEB ARABUTA	R. ADILIO MUTZENBERG,203 CENTRO. 89740-000Arabutã - SC. · (49) 3452-865	217	0	14.218	3.734	8.615	26.567
189	SEARA	ARABUTÃ	EEB MARCOLINO PEDROSO	R. do Saber - Nova Estrela,Arabutã - SC, 89740-000 Telefone: (49) 3448-9008	109	0	14.523	599	11.664	26.786
190	SEARA	ARVOREDO	EEB PROF BENTA CARDOSO	R. Fioravante Massolini, 87 - Centro, Arvoredo - SC, 89778-000Telefone: (49) 3356-0025	230	0	13.884	931	9.593	24.408
191	SEARA	ARVOREDO	UD DE ARVOREDO	Rua Deputado Fioravante Massolini, 203 - Centro, Arvoredo - SC, 89778-000Telefone: (49) 3356-3037	9	0	48	0	370	418
192	SEARA	IPUMIRIM	EEF PREF ISIDORO GIACOMO SAVARIS	Vila Sao Rafael - 1 - Rural, Ipumirim - SC, 89790-000 Telefone: (49) 3438-1691	41	0	10.992	0	10.953	21.945
193	SEARA	IPUMIRIM	EEB ORIDES ROVANI	Vila Bom Sucesso, 0 - Rural, Ipumirim - SC, 89790-000Telefone: (49) 3436-0494	61	0	9.930	504	6.605	17.039
194	SEARA	IPUMIRIM	EEB BENJAMIM CARVALHO DE OLIVEIRA	Av. Dom Pedro II, 175 - Centro, Ipumirim - SC, 89790-000Telefone: (49) 3452-8666	357	0	27.225	8.524	25.665	61.414
195	SEARA	IPUMIRIM	UD DE IPUMIRIM	Av. Dom Pedro II, 0 - Centro,Ipumirim - SC, 89790-000 Telefone: (49) 3438-3410	35	0	355	0	1.505	1.860
196	SEARA	ITÁ	EEF PROF NEUSA BERNARDIN A L MARQUES	LINHA UNIAO, 0 PREDIO. RURAL. 89760-000 Itá - SC. Telefone: (49)3452-8605	76	0	8.618	0	8.075	16.693
197	SEARA	ITÁ	EEB GEN LIBERATO BITTENCOUR T	Av. Tancredo Neves, 1081 - Centro, Itá - SC, 89760-000 Telefone: (49) 3452-8650	164	0	11.760	1.455	11.510	24.725
198	SEARA	LINDÓIA DO SUL	EEB PE IZIDORO BENJAMIM MORO	R. Mal. Floriano Peixoto, 78, Lindóia do Sul - SC, 89735-000Telefone: (49) 3446-1665	334	0	22.647	1.634	18.225	42.506
199	SEARA	LINDÓIA DO SUL	UD DE LINDOIA DO SUL	R. Olímpio Bissoloti, 369 - Bairro Amizade, Lindóia doSul - SC, 89735-000Telefone: (49) 3446-1115	26	0	22	0	301	323
200	SEARA	PAIAL	EEB FRANCISCO MACIEL BAGESTON	R. Bahia, 351 - Centro, Paial- SC, 89765-000Telefone: (49) 3452-8642	155	0	12.798	2.042	9.212	24.052
201	SEARA	PAIAL	UD DE PAIAL	R. Bahia, 351 - Centro, Paial- SC, 89765-000Telefone: (49) 3452-8644	6	0	0	0	534	534
202	SEARA	SEARA	EEB ELISABETHE MATILDE SIMON	R. Sete, 30 - Rural, Seara - SC, 89770-000Telefone: (49) 3452-3773	83	0	13.579	273	10.361	24.213
203	SEARA	SEARA	EEF BATISTA PALUDO	R. do Comércio, 135 - Centro, Seara - SC, 89770- 000Telefone: (49) 3452-2395	37	0	10.198	0	10.649	20.847
204	SEARA	SEARA	EEB RAIMUNDO CORREA	R. do Comércio, 518 - Niteroi, Seara - SC, 89770- 000Telefone: (49) 3452-8645	661	0	41.409	1.896	35.204	78.509
205	SEARA	SEARA	EEB ROSINA NARDI	RUA ANTONIO ZOLETT, 191 SAO JOAO. 89770-000Seara - SC. Telefone: (49) 3452-8643	269	0	32.051	794	27.373	60.218
206	SEARA	SEARA	EEB SEARA	R. PHILOMENA MARIA GRIGOLO, 53 RUA.INDUSTRIAL. 89770-000Seara - SC. Telefone:(49) 3452-8646	737	0	49.408	1.851	37.357	88.616
207	SEARA	SEARA	CEJA DE SEARA	RUA PHILOMENA MARIA GRIGOLO, 53INDUSTRIAL. 89770-000Seara - SC. Telefone: (49) 3452-8644	65	0	805	0	2.102	2.907
208	SEARA	XAVANTINA	EEB PROF LUIZ SANCHES B DA TRINDADE	Rua Irineu Bornhausen, 129 - Centro, Xavantina - SC, 89780-000Telefone: (49) 3452-8653	177	104	12.339	1.121	9.109	22.673

209	SEARA	XAVANTINA	EEF DEPUTADO MASSOLINI	R. Linha das Palmeiras, Xavantina - SC, 89780-000.Telefone: (49)3454-1581	88	0	17.268	0	17.806	35074

	TOTAL GERAL		**53.801**	**3.885.207**	**420.266**	**3.558.669**	**7.917.943**

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para todos os fins de direito, que a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, 1901, Jardim La Salle, Toledo – Paraná, inscrita no CNPJ nº 07.192.414/0001-09, juntamente com o nutricionista responsavel tecnico da empresa, Sr. Guilherme de Souza Barbieri, CRN/SC 10º Regiao, Nº 5479, atuam como fornecedor de alimentação pelo contrato nº 416/2023, assinado em 21/12/2023, originário do Pregão Eletrônico nº 697/2022, PL n.º 733/2022, SED nº 220386/2022, tendo por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do Pregão Eletrônico nº 697/2022.

Atestamos que as quantidades são as seguintes:

Item	Descrição	Quantidade Estimada Mensal (Fev a Dez)	Quantidade Estimada Anual
1	Lanches e refeições salgadas - Preparadas na Cozinha da Escola	676.716	7.443.876
2	Almoços - Preparadas na Cozinha da Escola	38.206	420.266
3	Desjejum - Preparadas na Cozinha da Escola	4.891	53.801
4	Lanches e refeições salgadas – Refeições Transportadas	3.000	33.000
5	Almoços – Refeições Transportadas	300	3.300
6	Desjejum – Refeições transportadas	170	1.870

Atestamos que, conforme o anexo II, item 1, alínea “b” do edital do Pregão Eletrônico nº 697/2022, foi montada pela empresa estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados), para armazenamento dos gêneros alimentícios e logística de entregas.

Atestamos que a relação de cidades e unidades escolares atendidas, estão descritas no Edital de Pregão Eletrônico nº 697/2022, PL n.º 733/2022, SED nº 220386/2022.

Atestamos ainda, que o serviço está sendo regularmente prestado, de forma satisfatória e que o fornecedor cumpre com as obrigações assumidas.

Florianópolis, 06 de maio de 2024.

CARIN DEICHMANN
Gerente de Articulação e Ofertas Educacionais
[assinado digitalmente]

Pág. 01 de 01 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00021073/2024 e o código G134RY6Q.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **G134RY6Q**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

CARIN DEICHMANN (CPF: 019.XXX.559-XX) em 06/05/2024 às 20:20:25
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:22:40 e válido até 13/07/2118 - 13:22:40.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAwMjEwNzNfMjEwNzVfMjAyNF9HMTM0Ulk2UQ== ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00021073/2024** e o código **G134RY6Q** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

CONTRATO N.º 51/2018 **ID 2938**

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE E A EMPRESA VENCEDORA COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA- EIRELI DO PREGÃO PRESENCIAL N.º 064/2017.

O MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE, pessoa jurídica de direito público interno, estabelecido a Rua Jacarandá, nº 300, Bairro Nações, inscrita no CNPJ nº 95.422.986/0001-02, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. **Marcio Claudio Wozniack**, brasileiro, residente e domiciliado em Fazenda Rio Grande, portador da Carteira de Identidade RG nº 3.558.084-0 – SSP – PR e inscrito no CPF/MF sob o nº 837.346.439-53, e assistido pelo Procurador Geral do Município Sr. **Fabiano Dias dos Reis**, OAB/PR nº 45.402, em conjunto com o Secretario Mu nicipal de Educação, Sr. **Ednelson Queiroz Sobral**, portador CPF/MF sob o nº 872.384.709-34, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **COSTA OESTE SERVIÇOS DE LIMPEZA - EIRELI**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 07.192.414/0001-09, Inscrição Estadual nº 9047979100, Inscrição Municipal nº 985380, estabelecida na Rua Nossa Senhora do Rocio, nº 1901 – Centro – Toledo – Paraná, CEP: 85.900-180 Telefone: (45) 3055-3644, E-mail: comercial@costaoesteserv.com.br representada pelo Sr. **Rafael Bogo**, inscrito na OAB/PR Nº40.910 portador do CPF/MF sob o nº 034.619.219-63, doravante denominada **CONTRATADA**, e perante as testemunhas abaixo firmadas, pactuam o presente contrato de prestação de serviço, cuja celebração foi autorizada pelo despacho exarado no processo sob Protocolo 29.476/2017 e que se regerá pela Lei nº 8.666/93 e 10.520/02, Lei Municipal nº 260/05e Decretos Municipais nº 1.095,05 e 1.254/06, além das cláusulas e condições abaixo discriminadas que as partes declaram conhecer e mutuamente se outorgam, a saber:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO (Art. 55, I, Lei 8.666/93)

1.1 - A **CONTRATADA** de acordo com as condições, especificações e demais elementos técnicos estabelecidos no **PREGÃO PRESENCIAL N.º 064/2017**, na sua proposta datada de 13 de março de 2018, documentos estes que passam a integrar este Instrumento Contratual, independentemente de transcrição, **OBRIGA-SE a prestar o serviço de manipulação de alimentação para os alunos das Instituições da Rede Municipal de Ensino** de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de executar o pré preparo, preparo, higienização de espaço físico destinado à manipulação/ armazenamento de alimentos e utensílios, higienização de utensílios, higienização de equipamentos, higienização do espaço físico e mobiliários do refeitório, controle de estoque, verificação da validade dos alimentos, que deverá ser prestado em todos os

dias letivos, de acordo com o calendário escolar da rede municipal de ensino, de até 202 (duzentos e dois) dias letivos no ano, detalhados no Termo de Referência.

1.2 – Integra e completa o presente Termo Contratual, para melhor caracterização dos serviços e resultados, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas e para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital do PREGÃO PRESENCIAL 064/2017 e seus anexos, bem como o Termo de Referência e seus anexos, sendo os mesmos considerados suficientes para, em complemento a este contrato, definir sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado, bem como o **CONTRATADO** assume todas as exigências do Edital retro mencionado.

1.3 - Ficam também fazendo parte deste Contrato, as normas vigentes, as instruções, a Ordem de Serviço e, mediante aditamento, quaisquer modificações que venham a ser necessárias durante sua vigência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS (Art. 55, V, Lei 8.666/93).

2.1 - O custeio para o objeto do presente Contrato é proveniente de recursos financeiros oriundos das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes:

Funcional	Fonte
16.01 12.361.0004 2065.3.3.90.39	1107
16.03 12.361.0004 2077.3.3.90.39	1102
16.02 12.365.0004.2070.3.3.90.39	1103
16.02 12.365.0004 2070.3.3.90.39	1104
16.02 12.365.0004 2070.3.3.90.39	1000
04.01 12.361.0004 2.014.3.3.90.39	1000

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO (Art. 55, III, Lei 8.666/93).

3.1 - O **CONTRATANTE** pagará pelo objeto do presente Contrato, o **VALOR TOTAL** de **R$ 4.293.072,00 (quatro milhões duzentos e noventa e três mil e setenta e dois reais)**, correspondente e conforme ao cotado na proposta de preços da **CONTRATADA**, e constante na **PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS**.

3.2 - O pagamento será efetuado mensalmente, diretamente em conta corrente bancária da **CONTRATADA**, conforme execução e após a aferição das faturas pela fiscalização do **CONTRATANTE**, faturas essas que deverão ser apresentadas na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, a partir do primeiro dia útil subsequente ao da execução dos serviços.

3.3 - Os pagamentos serão efetuados no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da apresentação das faturas corretas.
3.4 - A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela **CONTRATADA** do seguinte:
3.4.1 - Prova de Regularidade **(certidão)** relativa à Seguridade Social **(INSS)** e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços **(FGTS)**, em plena validade.
3.4.2 - Certidão que comprove **Regularidade de Tributos Municipais** junto ao **Município de Fazenda Rio Grande**, em plena validade.
3.4.3 - Cópia da Guia da Previdência Social - **GPS** e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(GFIP)**, referente ao último recolhimento devidamente quitado e autenticado.
3.4.4 - **Folha de pagamento** relativa à remuneração dos empregados relacionados aos serviços prestados e faturados.
3.5 - O Município fará a RETENÇÃO da Contribuição Previdenciária sobre as Notas Fiscais ou faturas de prestação de serviços, atendendo ao disposto na Lei 8.212/91, com as alterações introduzidas pela Lei 9.711/98, observada, para tanto, a regulamentação aplicável.
3.6 - O Município reserva-se no direito de reter qualquer pagamento devido a empresa vencedora, independentemente de sua origem, quando a mesma não comprovar estar em dia com as obrigações previdenciárias. As retenções de que trata este item não estão sujeitas a qualquer correção durante o período em que permanecerem pendentes de comprovação.
3.7 - A Nota Fiscal não poderá conter emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo nela constar os seguintes dizeres:

- **PREFEITURA MUNICIPAL DE FAZENDA RIO GRANDE**
- **RUA JACARANDÁ, N.º 300 - NAÇÕES - CEP 83.823-008 – FAZENDA RIO GRANDE/PR**
- **CNPJ/MF Nº 95.422.986/0001-02**
- **INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA**
- **EMPENHO Nº ___**

3.8 - O Município em hipótese alguma efetuará pagamento de reajuste, correção monetária ou encargos financeiros correspondentes ao atraso na apresentação das faturas corretas.
3.9 - Caso se constate irregularidade nas faturas apresentadas, o Município, a seu exclusivo critério, poderá devolvê-las à **CONTRATADA**, para as devidas correções. Na hipótese de devolução, as faturas serão consideradas como não apresentadas para fins de atendimento às condições contratuais.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS, DOS DESCRITIVOS; AVALIAÇÕES E ACOMPANHAMENTO; OBRIGAÇÕES; CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS (ART. 55, IV, LEI 8.666/93).

4.1 - Dos prazos:
a) O **prazo de vigência e execução** do objeto deste contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais

e sucessivos períodos, com vistas à obtenção da proposta mais vantajosa para o Município, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do art. 57, da Lei Federal n°8666/93 e suas alterações.

b) Os preços contratados têm como data-base a data da proposta e, observada a legislação vigente na época de cada pagamento, poderão ser reajustados anualmente de acordo com a variação do IGPM/FGV (ou em sua falta o índice que vier a substituí-lo).

c) O preço dos serviços, reajustado conforme o item anterior passará a ser praticado nos doze meses seguintes ao término de cada período de um ano, contados o primeiro período a partir da data-base dos preços.

4.2 - Descritivo detalhado do objeto:

4.2.1 - Prestação do serviço de manipulação de alimentação para os alunos das Instituições da Rede Municipal de Ensino de Fazenda Rio Grande, com a obrigação de executar o pré preparo, preparo, higienização de espaço físico destinado à manipulação/ armazenamento de alimentos e utensílios, higienização de utensílios, higienização de equipamentos, higienização do espaço físico e mobiliários do refeitório, controle de estoque, verificação da validade dos alimentos, que deverá ser prestado em todos os dias letivos, de acordo com o calendário escolar da rede municipal de ensino, de até 202 (duzentos e dois) dias letivos no ano, detalhados no Termo de Referência.

a) O abandono da prestação de serviço em qualquer etapa, por parte da **CONTRATADA**, ensejará ação de perdas e danos, em valor referencial igual ao dobro do valor do fornecimento equivalente à soma dos dois últimos faturamentos.

b) O abandono da execução, por parte da CONTRATADA, ensejará ação de perdas e danos, em valor referencial igual ao dobro do valor do executado equivalente à soma dos dois últimos faturamentos.

c) A CONTRATADA terá que atender as unidades, excepcionalmente, em caso de reposição de dia letivo.

d) O CONTRATANTE reserva-se ainda o direito de, a qualquer tempo, paralisar ou suspender os serviços de manipulação das refeições, mediante pagamento único e exclusivo daquela(s) já executado(s) e devidamente atestado pelos responsáveis.

e) A execução do serviço deverá ter início em até 10 (dez) dias corridos após a entrega da Ordem de Serviço para a CONTRATADA. Considerar-se-á em mora a CONTRATADA, no dia seguinte ao prazo aqui fixado se não efetuar o fornecimento do objeto contratado ou fazê-lo de forma parcial.

f) A sanitização do ambiente (ex: piso, paredes, azulejo), assim como a higiene de utensílios e equipamentos da cozinha e estoque da Unidade serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser realizada em horários que não houver manipulação/preparação de alimentos, e em frequência determinada pela CONTRATANTE, obedecendo à jornada de trabalho a ser controlada pela CONTRATADA.

g) O CONTRATANTE poderá, durante a vigência do contrato, nas mesmas condições originais, incluir novos locais para execução de manipulação de alimentação, sem alteração do preço unitário, respeitando o disposto na Lei Federal nº 8666/93 e alterações.
h) A CONTRATADA fica sujeita ao acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados pelo CONTRATANTE.
i) Todos os danos e prejuízos causados às unidades por utilização indevida de equipamentos, utensílios, (ambiente) ou mesmo descuido de funcionários da CONTRATADA deverão ser ressarcidos o mais breve possível pela CONTRATADA.
4.3 - Da avaliação dos serviços e acompanhamento:
a) Os técnicos do CONTRATANTE realizarão inspeções a qualquer tempo para verificação do controle da executar o preparo, higienização de espaço físico, utensílios, equipamentos e mão de obra especializada, que deverá ser prestado em todos os dias letivos, de acordo com o calendário escolar da rede municipal de ensino, de até 202 (duzentos e dois) dias letivos no ano, utilizando-se quando necessário, de análises pertinentes às ocorrências relatadas.
b) As anormalidades (não conformidades) na execução do serviço deverão ser corrigidas pela CONTRATADA visando atendimento eficiente.
c) Verificado qualquer problema nas refeições, a CONTRATADA será comunicada verbalmente e por escrito (por via eletrônica), devendo corrigir os mesmos, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, podendo ser notificada, se dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da comunicação, não for atendida a reclamação, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.
d) Será executado Relatório de Ocorrências (documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços no que se refere à qualidade, a higiene, etc, conforme ANEXO 02 do Termo de Referência) quando se fizer necessário. Esse documento deverá ser preenchido com exposição sucinta do fato, datado e assinado pela direção da Unidade Escolar e funcionário da CONTRATADA.
e) O CONTRATANTE se reserva ao direito, após análise técnica, de notificar a CONTRATADA, para que em 02 (dois) dias úteis após o recebimento da notificação, apresente a defesa.
f) A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado pelo CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos.
g) O acompanhamento da execução dos serviços de manipulação de alimentação ficará sob responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado por profissional qualificado para esta função (nutricionista),e a fiscalização destes será efetuada por técnicos da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes e das UNIDADES EDUCACIONAIS.

h) A detecção, pelo CONTRATANTE, a qualquer tempo durante a prestação do serviço através do contrato, de vícios de qualidade nos mesmos, importará na aplicação dos dispositivos da Lei Federal nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
i) A fiscalização exercida no interesse da Administração, não exclui responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes, presente às notas fiscais correspondentes.
j) Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto de execução deverão ser pontualmente atendidas pela CONTRATADA, de acordo com o prazo estipulado pelo CONTRATANTE, sem ônus para o CONTRATANTE.
k) A CONTRATADA deverá informar no quantitativo de funcionários, nutricionistas responsáveis pela Supervisão Operacional. Deverá haver um nutricionista para coordenar o trabalho dos supervisores da CONTRATADA nas unidades escolares. Os nutricionistas Supervisores Operacionais serão o contato direto com a Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes e/ou Unidades Escolares.
k.1) A CONTRATADA deverá dispor de nutricionistas para supervisão junto aos locais, para fiscalizar os serviços prestados nas Unidades, considerando 01 um(a) nutricionista para cada 12 (doze) Unidades.
l) A CONTRATADA deverá realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional e Testes de aceitabilidade das unidades.
4.4 - Das obrigações da CONTRATADA:
a) executar o pré-preparo, preparo, cocção, higienização de espaço físico, utensílios, equipamentos e mão de obra especializada, que deverá ser prestado em todos os dias letivos, de acordo com o calendário escolar da rede municipal de ensino, de até 202 (duzentos e dois) dias letivos no ano. Os serviços poderão ser suspensos a pedido do CONTRATANTE no período de recesso das UNIDADES EDUCACIONAIS (julho, aproximadamente 15 dias) e entre dezembro, janeiro e fevereiro (aproximadamente de 30 a 60 dias corridos). Existe a possibilidade de atendimento nestes períodos, o que será definido de acordo com a demanda.
b) Entregar quinzenalmente, planilha de controle de gêneros alimentícios utilizados na confecção da alimentação escolar por tipo de refeição. Sempre que houver necessidade, o CONTRATANTE poderá modificar estas planilhas de acordo com as determinações do FNDE/MEC, TCU ou outros órgãos federais, estaduais ou municipais, estando a CONTRATADA pronta para atender as modificações solicitadas dentro do prazo mínimo estipulado pelo CONTRATANTE.
c) Executar todas as preparações que constituem os cardápios, observando as quantidades por aluno e temperatura adequadas, inclusive no momento do consumo pelas crianças, com o devido asseio.
d) Efetuar diariamente, após o término das atividades, higienização, materiais e utensílios (Ex: pisos, paredes, azulejos, tampos (bancadas), caixas para acondicionamento de gêneros alimentícios, equipamentos onde são processados os alimentos). A sanitização do ambiente deverá ser realizada em horários que não houver

manipulação/preparação dos alimentos, obedecendo à jornada de trabalho do funcionário.

d.1) Todo material de limpeza necessário para higienização da cozinha será de responsabilidade da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATADA.

e) Efetuar a distribuição das refeições nas salas de aula, refeitórios ou outros locais indicados pelos responsáveis das UNIDADES, bem como efetuar a higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na distribuição das refeições, realizar o recolhimento das sobras e a higienização do refeitório e/ou espaço utilizado para servir as refeições e demais providências afins.

f) Aceitar que representantes do CONTRATANTE procedam o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados.

g) Respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação do CONTRATANTE.

i) Apresentar, quando solicitado, resultados de exames periódicos relativos aos funcionários que prestam atendimentos ao contrato, relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

j) Informar imediatamente, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a constatação, o afastamento do funcionário, por motivo de doença epidemiológica – contagiosa.

k) Não deverão manipular alimentos, os funcionários que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas, assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites. A CONTRATADA deverá garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

l) Horário de servimento das refeições nas Unidades:

ESCOLAS		**CMEI'S**	
Tipo de Refeição	**Horário**	**Tipo de Refeição**	**Horário**
Desjejum	07h30min	Desjejum/Colação	08h00min
Lanche da manhã	08h00min as 10h00min	Lanche da manhã	08h30min as 09h00min
Almoço	11h00min as 13h00min	Almoço	11h00min as 12h00min
Lanche da tarde	14h00min as 15h30min	Lanche da tarde	14h00min as 15h30min
Lanche noturno	19h00min as 20h00min	Jantar	15h30min as 16h00min

l.1) Os horários para o servimento das refeições poderão sofrer alterações a pedido da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes caso se verifique a necessidade nas unidades, sem ônus para o CONTRATANTE.

m) Fornecer aos funcionários da CONTRATADA, encarregados do preparo e servimento da alimentação, uniformes em número adequado, e devidamente higienizados, compostos de: jaleco branco, camiseta branca, calça branca, touca descartável ou rede para proteção dos cabelos e luvas descartáveis para manipulação de alimentos na distribuição, calçado de proteção fechado, avental de proteção, bem como os demais equipamentos de proteção individuais necessários para a realização das atividades de manipulação de alimentos e higienização do ambiente.
n) Administrar os serviços ao seu encargo de maneira eficiente, com total higiene, segurança física, qualidade, rapidez no fornecimento das refeições e lanches, mantendo um nutricionista responsável técnico à disposição do CONTRATANTE para atendimento de eventuais ocorrências, bem como o número de nutricionistas habilitadas dentro dos parâmetros mínimos especificados para a contratação.
o) Fornecer, quando solicitado pelo CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos, respeitando prazo a ser estipulado pelo CONTRATANTE.
p) Manter contato com o CONTRATANTE sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do contato verbal.
q) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus empregados e fornecedores ao CONTRATANTE ou a terceiros, isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir, efetuando o ressarcimento pelos prejuízos causados. Incluem-se nas hipóteses deste item os danos decorrentes da destruição total ou parcial do prédio (dependências das Unidades), pertences e materiais utilizados pela CONTRATADA para a execução dos serviços.
r) A CONTRATADA assumirá integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, seguros de acidentes, comerciais, ambientais e os demais encargos previstos em lei que porventura venham a incidir sobre o objeto contratado, sendo que a inadimplência com referência aos encargos referidos, não transfere ao CONTRATANTE responsabilidade de seu pagamento, ressalvada a hipótese prevista no Artigo 4º da Lei 9.032 de 28/04/1995, que alterou os parágrafos 1º e 2º do Artigo 31 da Lei nº 8666 de 21/06/1993, nem poderá onerar o objeto contratado.
s) Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente subcontratando com a autorização do CONTRATANTE, devendo a subcontratação ser aprovada pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.
t) Manter **unidade em funcionamento no município de Fazenda Rio Grande** para a resolução de assuntos pertinentes a contratação, remoção, reposição de funcionário, entre outros correlatos aos serviços contratados.
t.1) Caso a **empresa vencedora** deste procedimento licitatório tenha sede em outro Município, a mesma terá um **prazo máximo de 30 dias**, prorrogáveis por igual período mediante solicitação pela CONTRATADA, contados da assinatura do contrato, **para instalar no município de Fazenda Rio Grande** devidamente adequada para a perfeita execução dos serviços do objeto contratado.
u) A CONTRATADA deverá promover o treinamento do pessoal referido no item anterior (no momento da contratação e semestralmente), e também aos funcionários do CONTRATANTE visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade de toda a prestação de serviços e deverá apresentar à Secretaria Municipal de

Educação, Cultura e Esportes o programa do treinamento dos manipuladores por escrito, com determinada carga horária, com o conteúdo programático e a frequência, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
v) Apresentar ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) de não conformidade (plano de ação), sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.
w) Acondicionar os restos de alimentos em recipientes exclusivos para este fim, imediatamente após o término das refeições, procedendo a separação do lixo orgânico e inorgânico, removendo para fora da dependência das Unidades, evitando a contaminação cruzada.
x) Dispor de nutricionista responsável técnico para supervisão operacional, o qual deverá coordenar os trabalhos das supervisoras, sendo o contato direto com os responsáveis técnicos da CONTRATANTE.
y) Dispor de nutricionistas para supervisão junto aos locais, para fiscalizar os serviços prestados nas Unidades, considerando **01 (um(a) nutricionista para cada 12 UNIDADES**, a quem competirá dirimir dúvidas que surgirem na execução do contrato e que de tudo dará ciência à administração.
z) Atender quaisquer exigências de fiscalização inerentes ao objeto contratado prontamente, sem ônus para o CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias.
aa) Dispor de número mínimo de atendentes fixas, para servimento, preparo e atividades afins nas Unidades conforme número de crianças por UNIDADE, tendo como base o exposto:
aa 1) A CONTRATADA deverá dispor de número de preparador de alimentos/atendente fixas por período, conforme porte do ANEXO 03 do Termo de Referência;
aa 2) Proceder adequação necessária em caso de atrasos ou outros prejuízos no número de atendentes, de acordo com as especificidades de cada Unidade.
aa 3) Caso haja unidades com demanda maior do que as previstas acima, o número de atendentes deverá ser proporcional, de maneira a não prejudicar a prestação de serviços no que se refere ao horário e qualidade.
aa 4) A CONTRATADA deverá dispor de atendentes "volantes" para substituição em caso de faltas e/ou substituições.
aa 5) Controlar a jornada de trabalho de seus empregados.
aa 6) Promover a participação dos funcionários em treinamentos e simulados nas unidades que desenvolvem os procedimentos de abandono de local, nos casos de incêndio, alagamento e demais situações que coloquem em risco o atendimento.
bb) Entregar quinzenalmente, uma planilha de controle de resto/ingesta de todas as refeições servidas em todas as unidades escolares.
cc) Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente sub-contratando com a autorização do CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA solicitar via ofício para a Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Esportes.
dd) Atender as legislações em vigor, e adaptar-se a novas resoluções e legislações que possam ser criadas no decorrer da execução.
4.5 - Das obrigações do CONTRATANTE:
a) Comunicar à CONTRATADA, por intermédio de um responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes o número de refeições a serem manipuladas em cada unidade.
b) Fornecer todos os gêneros alimentício necessários para manipulação da alimentação escolar.

c) Fornecer todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessário para manipulação da alimentação escolar.
d) Fornecer todos os materiais de limpeza necessários para higienização dos espaços físicos (cozinhas e depósitos de alimentos).
e) Fornecer a qualquer tempo com a máxima presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, ressalvados, os casos de urgência, informações adicionais para dirimir dúvidas e orientá-las em todos os casos omissos do presente ajuste.
f) Manter contato com a CONTRATADA sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do contato verbal.
g) Proceder, periodicamente, a desinsetização e a desratização de todas as suas dependências.
h) Notificar a CONTRATADA, fixando-lhes prazos para a correção de eventuais defeitos, irregularidades ou falhas de ordem técnicas constatadas na execução dos serviços.
i) os responsáveis/ gestores das Unidades Escolares deverão realizar a conferência da quantidade de alimentos/insumos no momento do recebimento, no caso de falta destes, devem comunicar e solicitar reposição imediata para a equipe responsável da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes a qual tomará as devidas providências.
j) Responsabilizar-se pela elaboração dos cardápios, conforme abaixo descrito:
1. Os cardápios serão mensais. As refeições obedecerão a um cardápio elaborado pela equipe de nutricionistas da Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes. A composição dos cardápios poderá ser alterada sempre que a CONTRATANTE julgar necessário.
• Os cardápios padrão encontram-se no ANEXO 05 do Termo de Referência.
2. O cardápio base poderá ser revisado e alterado, dependendo de aviso prévio e aprovado pelo CONTRATANTE, sempre que fatores adversos determinarem a escassez ou a indisponibilidade dos gêneros nele previstos, sem modificar o seu valor calórico e nutricional. Caberá a equipe de nutricionistas da Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes a alteração, ficando a CONTRATADA passível de penalidade quando constatado abusos ou trocas sem comunicação.
3. Se houver necessidade de cardápio para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais, a CONTRATADA será comunicada pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas e a alimentação especial deverá seguir o modelo dos cardápios padrão com as devidas modificações, substituições e restrições pertinentes a cada patologia.
4. As quantidades por aluno de novas preparações ou que apresentem necessidade de adaptação, conforme necessidade das Unidades, serão determinadas em reuniões técnicas com a CONTRATADA ou através de comunicação escrita do CONTRATANTE.
k) O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATANTE.
4.6 - Das condições para prestação dos serviços:
a) Os cardápios serão elaborados pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação.
b) Os funcionários da CONTRATADA lotados nas unidades serão responsáveis por descascar, cortar e porcionar as frutas sempre que se fizer necessário.

c) Todos os alimentos que serão utilizados na elaboração da alimentação escolar será adquirida pelo CONTRATANTE.

• No caso de algum dos produtos estarem impróprios para o consumo ou em desacordo com as especificações, a CONTRATADA deverá imediatamente comunicar a CONTRATANTE para que esta realize as deliberações necessárias.

d) Os trabalhos de educação nutricional deverão ser executados pela CONTRATADA nas Unidades após serem apresentados previamente sob a forma de projeto à Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes para aprovação, sem ônus para o CONTRATANTE.

e) Efetuar, diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais e utensílios.

f) A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado pelo CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos.

g) A CONTRATADA deverá respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação do CONTRATANTE.

h) A CONTRATADA deverá manter contato com o CONTRATANTE sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do contato verbal.

i) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus empregados e fornecedores ao CONTRATANTE ou a terceiros, isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir efetuando o ressarcimento pelos prejuízos causados. Incluem-se nas hipóteses deste item os danos
decorrentes da destruição total ou parcial do prédio (dependências das Unidades), pertences e materiais utilizados pela CONTRATADA para a execução dos serviços.

j) Fornecer, aos seus funcionários encarregados da entrega da alimentação, uniforme composto de: jaleco branco, calça branca, camiseta branca, touca ou rede de proteção dos cabelos e luvas descartáveis, calçado fechado, com o devido asseio.

k) A CONTRATADA deverá promover o treinamento do pessoal referido no item anterior (no momento da contratação e semestralmente), e também aos funcionários do CONTRATANTE visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade de toda a prestação de serviços e deverá apresentar à Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes o programa do treinamento dos manipuladores por escrito, com determinada carga horária, com o conteúdo programático e a frequência, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

l) A CONTRATADA deverá proceder, diariamente, às suas expensas e meios a remoção para fora das dependências das UNIDADES, dos restos/sobras de alimentos e de tudo o quanto for julgado inaproveitável pelo CONTRATANTE.

m) Quando solicitado pelo CONTRATANTE, apresentar resultados de outros exames relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infectocontagiosas dos seus funcionários, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

n) Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade, rapidez no fornecimento das refeições e lanches, mantendo um responsável técnico à disposição do CONTRATANTE para atendimento

de eventuais ocorrências, bem como, o número de nutricionistas habilitadas dentro dos parâmetros mínimos especificados para a contratação.
o) A distribuição das refeições nas salas de aula, refeitórios ou outros locais indicados pelos responsáveis pelas unidades, higienização dos utensílios e de ambientes utilizados no recebimento, distribuição e recolhimento de sobras e demais providências afins, serão de responsabilidade da CONTRATADA.
p) A CONTRATADA deverá realizar a manipulação diária das refeições necessárias para suprir as UNIDADES, de segunda a sábado, durante 202 (duzentos e dois) dias letivos, de acordo com o calendário escolar de cada unidade, respeitando casos de compensação de dias letivos.
q) As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes do contrato não possuirão vinculo empregatício com o CONTRATANTE, sendo a CONTRATADA responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3° e 6° do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos, aprovado pelo Decreto n° 61784/67.
r) É de responsabilidade da CONTRATADA, elaborar o Manual de Boas Práticas para todas as Unidades Escolares, e após aprovado pela equipe de Alimentação Escolar, deverá ser entregue em cada Unidade.
s) Cada Unidade deverá ter um Livro de Receitas elaborado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE. Com todas as receitas, contendo no mínimo as seguintes informações: nome da preparação, ingredientes, medida caseira, peso em gramas e/ou ml, rendimento e porção.
t). Executar Relatório de Ocorrência – ANEXO 02 do Termo de Referência (documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços quando se fizer necessário). Este documento deverá ser preenchido pela diretora ou responsável da Unidade de Ensino, com exposição sucinta do fato e de sua condução
(descrição do problema, condução do problema e parecer da Unidade), datado e assinado pela mesma como representante do CONTRATANTE e obrigatoriamente assinado pela atendente ou pela supervisora da CONTRATADA, no momento da abertura do documento de ocorrência. Este documento deverá ser encaminhado a equipe responsável pela Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes para formalização do processo junto a CONTRATADA. A partir do recebimento do documento pela CONTRATADA, a mesma terá um prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para apresentar à SMECE, justificativa por escrito, acompanhada de ação corretiva e preventiva para eliminar a causa da ocorrência, sem que apresente ônus para o CONTRATANTE, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.
u) Sobre os cardápios:

- Os cardápios serão mensais. As refeições obedecerão a um cardápio elaborado pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes. A composição dos cardápios poderá ser alterada sempre que a CONTRATANTE julgar necessário.
- Os cardápios poderão ser alterados de acordo com a necessidade e aceitabilidade das unidades atendidas, podendo ou não ser acrescido de algum item complementar, sempre que solicitado pelas nutricionistas da SMECE.

• Se houver necessidade de cardápio para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais, a CONTRATADA será avisada pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas e a dieta deverá seguir o modelo dos cardápios padrão.
• As quantidades por aluno de novas preparações ou que apresentem necessidade de adaptação, conforme necessidade das Unidades serão determinadas em reuniões técnicas com a CONTRATADA ou através de comunicação escrita do CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA – DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 - São obrigações da **CONTRATADA**, além das demais previstas nos **ANEXOS** do Termo de Referência **Pregão Presencial nº 064/2017** e nos descritos na **cláusula quarta** deste contrato, as descritas a seguir:
5.1.1 - Aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que forem necessários, em conformidade com o artigo 65 - § 1º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
5.1.2 - Manter os salários dos seus empregados, que prestem serviços relativos a este Contrato, rigorosamente em dia.
5.1.3 - Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da contratação de pessoal, tais como: salários, acidentes em que sejam vítimas seus empregados quando em serviço e por tudo quanto as Leis trabalhistas lhe assegurem, inclusive férias, aviso prévio, indenizações, etc. Na hipótese de qualquer reclamação trabalhista, intentada contra o **CONTRATANTE** por empregados da **CONTRATADA**, esta deve comparecer espontaneamente em Juízo, reconhecendo sua verdadeira condição de empregador e substituir o **CONTRATANTE** no processo, até o final do julgamento, respondendo pelos ônus diretos e indiretos de eventual condenação. Esta responsabilidade não cessa com o término ou rescisão deste Contrato. Caso a Justiça Trabalhista condene financeiramente o **CONTRATANTE**, este descontará os valores correspondentes das faturas a serem pagas, mesmo que não se refiram aos serviços abrangidos por este Instrumento Contratual.
5.1.4 - Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os tributos que incidam ou venham a incidir sobre as atividades inerentes à execução do objeto contratual, não cabendo, portanto, qualquer obrigação ao **CONTRATANTE** com relação aos mesmos. A **CONTRATADA** responderá por qualquer recolhimento tributário indevido e por quaisquer infrações fiscais cometidas, decorrentes da execução do objeto contratual.
5.1.5 - Cumprir todas as Leis e posturas federais, estaduais e municipais, pertinentes e vigentes durante a execução do Contrato, sendo o único responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.
5.1.6 - Observar todas as condições de higiene e segurança na execução dos serviços, com relação aos equipamentos e materiais envolvidos no serviço, à integridade física de seus empregados, do patrimônio do **CONTRATANTE** e de terceiros, de acordo com as normas específicas do **CONTRATANTE** e normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho. O **CONTRATANTE**, a seu critério, pode determinar a paralisação de qualquer serviço quando julgar que as condições mínimas de segurança e higiene no trabalho não estão sendo observadas. Esta atitude do **CONTRATANTE** não pode servir como justificativa de não cumprimento das obrigações contratuais pela **CONTRATADA**. Ao **CONTRATANTE** não poderá, em hipótese alguma, ser atribuída qualquer responsabilidade, mesmo solidária, por acidentes de trabalho que venham a ocorrer

com empregados da **CONTRATADA**, a qual assumirá integralmente essa responsabilidade.
5.1.7 - Cumprir todas as especificações e ou orientações dos serviços ora contratados.
5.1.8 - A **CONTRATADA** não poderá possuir sócios, cotistas ou dirigentes, nem tampouco, contratar empregados com incompatibilidade com as autoridades **CONTRATANTE** ou ocupantes de cargos de direção, de chefia ou assessoramento, que seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação, conforme estabelece o entendimento contido no Acórdão 2745/10 – TCE/PR e no Prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, publicado ao AOTC 229 de 11/12/2009, referente à Súmula Vinculante 13 do Supremo Tribunal Federal que versa sobre o nepotismo.
5.1.9 - A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.

CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO

6.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, para efeito de simultânea ou posterior verificação, conforme o caso, da compatibilidade com as especificações pactuadas, envolvendo a qualidade, quantidade, testes de aceite, perfeita adequação, resultando no recebimento definitivo que será realizado pela servidora Nutricionista Deysi C. Wielewski CRN8 5285 devidamente designada como fiscal pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, observado o prazo de até 05 (cinco) dias corridos de sua entrega.

6.2. A execução contratual será acompanhada também pelos membros da Comissão Especial de Análise e Monitoramento de Contratação de Empresa para prestação de Serviço de Manipulação de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Fazenda Rio Grande, nomeados pela Portaria n°291/2017.

6.3. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária, nos termos das prescrições legais, podendo levar à rescisão do Contrato, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, bem como no contrato.

6.4. A existência e a atuação da fiscalização, através de servidores previamente designados, em nada restringem a responsabilidade, única, integral e exclusiva da(s) licitante(s) vencedora(s), no que concerne a execução do objeto contratado.

6.5. Não poderá a adjudicatária recusar-se a prestar os serviços solicitados na Autorização de Fornecimento/Empenho no Município de Fazenda Rio Grande, mesmo que em pequena quantidade.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1- É vedado à **CONTRATADA** subcontratação total do objeto deste Contrato, ou a cessão ou transferência do Contrato, ainda que parcial, para outra empresa, sendo nulo de pleno direito qualquer ato nesse sentido, além de constituir infração passível das cominações legais e contratuais.

7.2- Qualquer subcontratação parcial só poderá ser feita com autorização prévia e por escrito do **CONTRATANTE**. Autorizada a subcontratação, a **CONTRATADA** permanece com integral responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, com observação do:
a) O **CONTRATANTE** fica isento de quaisquer responsabilidades, por obrigações que a **CONTRATADA** tenha contraído ou venha a contrair, a qualquer título com a subcontratada.
b) A autorização para subcontratar poderá ser revogada pelo **CONTRATANTE**, a qualquer momento, sem que tal revogação dê à **CONTRATADA** direito a ressarcimento de quaisquer danos.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1 - Se a **CONTRATADA** deixar de executar os serviços por qualquer motivo ou os fizer fora das especificações e condições pré-determinadas, poderão ser aplicadas as penalidades abaixo nominadas, garantida a defesa prévia em processo próprio do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da notificação, independente de outras previstas em lei:
8.1.1 - Advertência/Notificação.
8.1.1.1 - No caso de reincidência de descumprimento contratual em que tenha sido aplicada penalidade de no máximo 03 (três) advertências/notificações dentro do período de 01 (um) ano, a **CONTRATADA** será multada e poderá ser suspensa.
8.1.2 - Multa de:
a) 3% (três por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências gravíssimas.
b) 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves.
c) 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências leves.
d) 10% (dez por cento) sobre o valor do faturamento dos últimos 06 (seis) meses, no caso de rescisão contratual.
8.1.3 - A multa moratória e a multa punitiva poderão ser cumuladas.
8.1.4 - Suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, penalidade essa a ser aplicada pela autoridade competente, segundo a natureza da falta e o prejuízo causado à Administração Pública.
8.1.5 - Declaração de inidoneidade para licitar na Administração Pública, com publicação na Imprensa Oficial.
8.2 - Para os fins previstos no item 8.1, consideram-se ocorrências:
a) **Gravíssimas**:
• As que causarem danos à saúde dos comensais, tais como infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares, comprovadamente decorrentes da alimentação manipulada pela CONTRATADA.

b) **Graves**:
• Deixar de prestar, parcial ou totalmente, por qualquer motivo, o serviço contratado, exceto se ocorrer caso fortuito ou força maior ou, ainda, se comprovado ter o CONTRATANTE concorrido com culpa ou dolo para o evento.

• Deixar de promover a higienização adequada dos utensílios utilizados para acondicionamento ou servimento das refeições; deixar de realizar a cloragem diária por período nos copos, cumbucas, pratos e utensílios, a fim de evitar contaminação.
• Descumprimento de cardápios regulares e de dietas especiais aprovados sem o conhecimento e autorização das nutricionistas do CONTRATANTE.
• Servir alimentos com característica sensoriais alteradas (aparência, cor, odor, consistência, sabor e temperatura), devido à utilização inadequada de ingredientes qualitativa e/ou quantitativamente, ou em situações que impliquem erro de técnica dietética.
• Deixar o funcionário de apresentar-se com uniformes e sem o devido asseio.
• Não dispor de número suficiente de funcionários volantes, prejudicando os horários de servimento da alimentação.
Nenhum funcionário da CONTRATADA poderá retirar da Unidade escolar, sobras limpas e/ou sujas de alimentos, e fica vetado o remanejamento de alimentos de uma unidade para outra pelo funcionário da CONTRATADA.
• Quanto ao atendente:
- Ausentar-se da cozinha durante o horário de trabalho, bem como ausentar-se antes do término do horário ou fazê-lo sem comunicar ao Diretor da Unidade Escolar.
- Desrespeitar e/ou deixar de comunicar ao diretor todos os problemas que envolvem seus serviços e a alimentação, comunicando somente o supervisor.

c) **Leves**:
• Dispor de número insuficiente de funcionários, prejudicando a prestação dos serviços.
• Utilizar funcionários inadequadamente, sem uniformes, expondo as preparações à riscos desnecessários, bem como deixar pessoas estranhas ao serviço executarem suas funções.
• Quanto ao atendente:
- Deixar de servir a repetição aos alunos, quando houver, após o servimento do lanche normal.
- Deixar de cumprir suas responsabilidades e atribuições de rotina da cozinha, antes de encerrar o seu horário de serviço.
- Falta de qualificação dos funcionários para o atendimento ao público.
8.3 - As penalidades aqui previstas serão aplicadas à **CONTRATADA** sem prejuízo a eventuais
indenizações por danos causados aos comensais.
8.4 - As penalidades aplicadas serão anotadas no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Fazenda Rio Grande, apontando-se, além da pessoa jurídica, o nome dos sócios ou
representantes que constarem no contrato social.
8.5 - A aplicação de penalidades não prejudica o direito do Município de Fazenda Rio Grande recorrer às garantias contratuais e ao ressarcimento dos prejuízos que lhe tenha causado a pessoa jurídica, bem como seus funcionários e prepostos podendo, ainda, reter créditos decorrentes do contrato ou promover a cobrança judicial ou extrajudicial de eventuais perdas e danos.
8.6 - Pela inexecução total ou parcial do contrato o **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as sanções previstas no artigo 87, quando ocorrer quaisquer dos motivos enumerados no artigo 78, da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

9.1 - O **CONTRATANTE** poderá rescindir este Instrumento Contratual de pleno direito, a qualquer tempo, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à **CONTRATADA** o direito a qualquer reclamação ou indenização, nos casos previstos no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, oportunizado o contraditório e ampla defesa.
9.2 - A **CONTRATADA** fica obrigada a pagar ao **CONTRATANTE** multa de 20% (vinte por cento) do preço total do Contrato vigente na data da aplicação, sem prejuízo das demais multas devidas por inadimplemento até a data da rescisão, caso a rescisão ocorra por culpa da **CONTRATADA**. O valor da multa será atualizado de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços no Mercado), da Fundação Getúlio Vargas, a partir do mês para o qual foi calculada até o mês de sua
efetiva quitação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA NOVAÇÃO

10.1 - Fica expressa e irrevogavelmente estabelecido que a abstenção pelas partes contratantes, do exercício de quaisquer direitos ou faculdades que lhes assistem pelo Contrato, ou a concordância com o atraso no cumprimento ou inadimplemento de obrigações da outra parte, não afetarão aqueles direitos ou faculdades, que poderão ser exigidos a qualquer momento e não alterarão, de modo algum, as condições estipuladas no Contrato, nem obrigarão as partes, relativamente a vencimentos ou inadimplementos futuros.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL

11.1. O presente contrato está vinculado ao Pregão Presencial 064/2017.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

12.1. O presente contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei nº. 8.666 de 21/06/93, suas alterações, e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.

12.2. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida Lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de Direitos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

13.1 - A **CONTRATADA**, na vigência do Contrato, será a única responsável perante terceiros pelos atos praticados pelo seu pessoal e pelo uso dos equipamentos, excluído, o **CONTRATANTE** de quaisquer reclamações e ou indenizações. Serão de sua inteira responsabilidade todos os seguros necessários, inclusive os relativos à responsabilidade civil e ao ressarcimento eventual de todos os danos materiais ou pessoais causados a seus empregados ou a terceiros.
13.2 - A **CONTRATADA** tem pleno conhecimento dos elementos constantes deste Contrato, dos locais e de todas as condições gerais e peculiares dos serviços a serem

executados não podendo invocar nenhum desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento do Contrato.
13.3- As partes contratantes ficam sujeitas às normas constantes da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações, sendo que os casos omissos também serão resolvidos através de aplicação da referida lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1 - Fica eleito o FORO da Cidade de Fazenda Rio Grande, Estado do Paraná, para dirimir quaisquer dúvidas ou pendências oriundas do presente Instrumento Contratual, renunciando, as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
14.2 - Este Instrumento Contratual decorre do **Processo Administrativo n.º 145/2017**.
14.3 - E, por se acharem de acordo, os representantes legais assinam o presente Contrato em duas vias de igual teor e forma, obrigando-se a cumprir fielmente o que nele ficou convencionado.

Fazenda Rio Grande, 11 de abril de 2018.

p/contratante:

Marcio Claudio Wozniack
Prefeito Municipal

Ednelson Queiroz Sobral
Secretário Municipal de Educação

Fabiano Dias Dos Reis
Procurador Geral do Município – OAB 45.402

p/ contratada:

Rafael Bogo
Costa Oeste Serviços de Limpeza - Eireli

Testemunhas:

Simone A. A. Rodrigues
Compras e Licitações
Matr. 352144

Dandhara L. L. A. dos Santos
Compras e Licitações
Matrícula 353.236

EDITAL DE LICITAÇÃO N° 697/2022

Modalidade: Pregão, na Forma Eletrônica.
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, nas condições descritas neste Edital e seus respectivos anexos, que fazem parte integrante desta licitação.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022	
Envio de proposta	**A partir das 08:00horas do dia 02/03/2023**
Abertura da sessão	**A partir das 13:00 horas do dia 14/03/2023**
Início da disputa	**A partir das 13:15 horas do dia 14/03/2023**

OBSERVAÇÕES:

Qualquer interessado na licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, poderá acompanhar o seu desenvolvimento em tempo real, por meio da internet acessando o endereço eletrônico www.portaldecompras.sc.gov.br clicando diretamente no link do edital.

PARTICIPAÇÃO: os interessados em participar do pregão eletrônico deverão estar previamente credenciados junto ao Sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina e qualificados para fornecimento do objeto ou serviço **Grupo-classe: 1901.**

CADASTRO DE FORNECEDOR: O procedimento para inscrição no cadastro de fornecedores encontra-se disponível na página eletrônica da Secretaria de Estado da Administração endereço **www.sea.sc.gov.br -** "Licitações" - "Fornecedores" ou diretamente pelo endereço **www.portaldecompras.sc.gov.br** – "Fornecedores".

QUESTIONAMENTOS:
1)Pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até dois dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços eletrônicos **www.portaldecompras.sc.gov.br**, quando optar por efetuar o download do edital como interessado ou **http://e-lic.sc.gov.br,** quando acessar o link do processo, selecionando painel de controle **botão Esclarecimentos.**
2)Fornecedores cadastrados, para esclarecimentos referentes ao processo licitatório, ao efetuar o login e acessar o link do processo, selecionando painel de controle **botãoEsclarecimentos.**

IMPUGNAÇÕES: Qualquer pessoa, até três dias úteis à abertura da sessão, poderá impugnar o ato convocatório acessando os endereços eletrônicos **www.portaldecompras.sc.gov.br** ou **http://e-lic.sc.gov.br**, selecionando painel de controle botão Impugnações.

REFERÊNCIA DE TEMPO: As referências de tempo observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

Pág. 01 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº697/2022

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por meio da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO,** inscrita no CNPJ sob nº 82.951.328/0001-58, com sede na Rua Antonio Luz, nº 111, CEP: 88010-410, Centro, Município de Florianópolis – SC torna público que será realizado o certame licitatório em epígrafe na **MODALIDADE PREGÃO, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL**,na forma eletrônica para **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina**, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006,Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, alterações posteriores, e demais normas legais federais e estaduais vigentes,nas condições descritas neste Edital e seus respectivos anexos, que fazem parte integrante desta licitação.

1 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O pregão eletrônico será realizado por meio de disputa à distância em sessão pública, via sistema Integrado de Licitações do Estado de Santa Catarina (LIC), módulo eletrônico (e-LIC).

1.2 A comunicação será realizada utilizando recursos de tecnologia da informação pela INTERNET, mediante condições de segurança –– criptografia e autenticação – em todas as etapas do certame.

1.3 O pregão, na forma eletrônica, será conduzido com apoio técnico e operacional da Secretaria de Estado da Administração, por intermédio da Diretoria de Gestão de Licitação e Contratos – DGLC, que atuará como provedor do sistema eletrônico para os órgãos integrantes do sistema de Administração e Gestão de Materiais – SAGMS.

1.4 Os trabalhos serão conduzidos por servidores de órgão ou entidade vinculado ao Poder Executivo do Estado de Santa Catarina, denominados pregoeiro e equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema LIC, módulo e-LIC, por acesso restrito com *login* e *senha* no endereço eletrônico http://e-lic.sc.gov.br.

1.5. Envio de proposta: a partir das 08h do dia 02/03/2023.

1.6. Abertura da sessão: a partir das 13h do dia 14/03/2023.

1.7. Início da disputa: a partir das 13h15min do dia 14/03/2023.

1.8. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico.

1.9 Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta licitação:

Pág. 02 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXOS

Anexo I	Quadro de quantitativos e especificações mínimas
Anexo II	Condições gerais de fornecimento
Anexo III	Modelo de proposta de preços eletrônica
Anexo IV	Informações da empresa vencedora para contratação
Anexo V	Minuta de contrato
Anexo VI	Declaração de atendimento as normas de saúde e segurança do trabalho
Anexo VII	Relação dos gêneros alimentícios que compõem os cardápios
Anexo VIII	*Per capita* dos gêneros alimentícios
Anexo IX	Cardápios
Anexo X	Controle de qualidade
Anexo XI	Utensílios, equipamentos, descartáveis, materiais, uniformes e material de higienização
Anexo XII	Roteiro de manual de boas práticas
Anexo XIII	Especificações técnicas dos gêneros alimentícios
Anexo XIV	Tabela de vegetais substitutos
Anexo XV	Relatório de inspeção/fiscalização
Anexo XVI	Relatório de visitas das nutricionistas
Anexo XVII	Controle de sobras limpas e sujas
Anexo XVIII	Quantidade de refeições por escola
Anexo XIX	Kit medidas
Anexo XX	Autorização para acesso às unidades escolares
Anexo XXI	Declaração de conhecimento dos locais de prestação dos serviços
Anexo XXII	Modelo de proposta comercial por lote
Anexo XXIII	Planilha de custos de gêneros alimentícios
Anexo XXIV	Planilha de custos e formação de preços para os serviços
Anexo XXV	Relação de produtos da agricultura familiar
Anexo XXVI	Mapa composição dos lotes
Anexo XXVII	Garantia de execução contratual
Anexo XXVIII	Declaração de compromissos assumidos

2 – DA LICITAÇÃO

2.1 Do Objeto

2.1.1**Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina,** nas condições descritas neste Edital e seus respectivos anexos, que fazem parte integrante desta licitação**.**

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que atenderem às exigências estabelecidas neste edital, sendo que não será admitida a participação de:

3.1.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão;

Pág. 03 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

3.1.2 Empresas em consórcio;
3.2.3 – Sociedades Cooperativas;
3.2.4 – Empresa sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas, e controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
3.2.5 – Empresas punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina, durante o prazo estabelecido para a penalidade;
3.2.6 – Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
3.2.7 – Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão/entidade licitante, bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação.
3.3 - Empresas em recuperação judicial poderão participar desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 8666/93.
3.3.1 - As empresas que apresentem Certidão Positiva de Recuperação Judicial ou extrajudicial, devem comprovar a sua capacidade econômico-financeira mediante a demonstração de aprovação do respectivo plano e da manutenção de seu cumprimento.
3.3.2 - Empresas submetidas a processo de recuperação judicial podem participar de licitações, desde que demonstrem, na fase de habilitação, ter viabilidade econômica e capacidade de executar o contrato, consoante AREsp nº 309.867/ES (2013/0064947-3), autuado em 04/04/2013, julgado pela 1ª Turma do Superior Tribunal de Justiça.
3.4 – A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
3.5 – A interessada em participar desta licitação deverá cadastrar, informar e manter endereço eletrônico (*email*) para fins de comunicação com a Secretaria de Estado da Educação até a finalização do procedimento licitatório e, ou, eventual contrato, ordem de fornecimento ou ata de registro de preços;

4 – DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO

4.1 Coordenar o processo licitatório;
4.2 Receber, examinar e encaminhar as impugnações devidamente instruídas à autoridade superior;
4.3 Receber, examinar e responder os questionamentos ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
4.4 Conduzir a sessão pública na internet;
4.5 Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
4.6 Dirigir a etapa de lances;
4.7 Verificar e julgar as condições de habilitação;
4.8 Receber a documentação adicional quando necessário;
4.9 Receber, examinar e encaminhar os recursos devidamente instruídos à autoridade superior para deliberação;
4.10 Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
4.11 Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior para homologação e contratação; e
4.12 Conduzir os trabalhos da equipe de apoio.

Pág. 04 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

5 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

5.1 As pessoas físicas ou jurídicas deverão dispor de chave identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico emitida pelo sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina da Secretaria de Estado da Administração.

5.1.1 Atribuição de chave de identificação e de senha, obtidas a partir da homologação do Cadastro Geral de Fornecedores, credenciará o interessado em participar do pregão eletrônico e o qualificará para fornecimento e envio de proposta eletrônica para o objeto correspondente ao grupo-classe indicado no Preâmbulo e Anexo I.

5.1.2 Caso não consiga visualizar o processo para envio de proposta eletrônica, o credenciado precisa solicitar qualificação ao grupo-classe correspondente junto ao Cadastro Geral de Fornecedores.

5.2 O procedimento para inscrição e alterações, no Cadastro Geral de Fornecedores, encontra-se disponível no *site* do Portal de Compras pelo endereço **http://portaldecompras.sc.gov.br,**clicando em seguida no ***link*** **"Fornecedores".**

5.3 A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão na forma eletrônica, correspondente ao seu grupo-classe registrado no Cadastro Geral de Fornecedores, para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Secretaria de Estado da Administração, devidamente justificada.

5.4 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4.1 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico, para imediato bloqueio de acesso.

5.5 O credenciamento da licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.5.1 Para o correto funcionamento do sistema recomenda-se os seguintes requisitos mínimos:

a) Conexão de internet com velocidade nominal de 2MB ou superior;
b) Navegadores Internet Explorer 9 ou superior, Chrome ou Firefox;
c) Javascript habilitado e bloqueador de pop-ups desativado;
d) Mensagens automáticas de portaldecompras@sea.sc.gov.br.

6 – DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de acesso restrito e digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta eletrônica de preços, por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

6.1.1 O sistema de licitações estará disponível no endereço **http://portaldecompras.sc.gov.br/ ou http://e-lic.ciasc.gov.br/,** na área de acesso restrito.

6.2 Como requisito para a participação no pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no edital.

6.2.1 Quando a licitante for beneficiária da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, deverá manifestar em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências previstas na lei.

6.2.2 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas na legislação vigente aplicável à matéria.

Pág. 05 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

6.2.3 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
6.2.4 A **licitante não poderá se identificar** (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, email, site da empresa, etc.) nesta proposta comercial, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA MESMA**.
6.2.4.1 Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.
6.3 Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
6.4 As licitantes deverão comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviolabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.
6.5 As licitantes deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.
6.6 O fornecedor descredenciado no Cadastro Geral de Fornecedores terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.
6.7 Não poderão participar desta licitação os interessados:
6.7.1estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
6.7.2 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
6.7.3 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
6.7.4 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
6.8 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
6.8.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
6.9. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

7 – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

7.1 Iniciada a sessão pública do pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.
7.2 Verificando-se o adiamento da sessão pública do pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas as licitantes.
7.3 O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.
7.4 No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

Pág. 06 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

7.5 Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

8 – DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

8.1 Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, as licitantes interessadas deverão encaminhar proposta e, se for o caso, o respectivo anexo, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.
8.2 Até a abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
8.3 As licitantes receberão, por e-mail, comprovante de recebimento das suas propostas eletrônicas enviadas, com a indicação do dia e respectivo horário de registro.
8.4 A proposta entregue não poderá ter prazo de validade inferior a 180 (cento e oitenta) dias, sendo este o prazo considerado em caso de omissão.
8.5 Sob pena de desclassificação, a proposta eletrônica deverá ser preenchida:
a) **O preço unitário e total de cada item**, expresso em reais, com no máximo 2 (duas) casas decimais, no campo “valor da proposta”;
8.5.1A proposta de preços com base nas especificações constantes deste edital, estará condicionada às informações cadastradas no sistema de Cadastro Geral de Fornecedores, que contém, obrigatoriamente, a razão social completa e CNPJ da licitante, endereço, telefone e/ou endereço eletrônico (e-mail).
8.6 As licitantes deverão manter suas informações cadastrais atualizadas, junto ao Cadastro Geral de Fornecedores,ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens divulgadas via “CHAT” ou emitidas pelo sistema junto ao seu endereço eletrônico (e-mail).
8.7 Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros, pertinentes ao fornecimento do objeto, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o mesmo.
8.7.1 Excluem-se da exigência:
a) As demonstrações de custos referentes ao IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica) e CSLL (contribuição social sobre o lucro líquido).
8.8 - Em caso de inexequibilidade da proposta, verificado o princípio do interesse público, da eficiência, da razoabilidade e proporcionalidade da medida, será possibilitado ao licitante comprovar de forma concreta a execução da proposta apresentada. Os documentos apresentados pelo licitante serão submetidos avaliação técnica.
8.9 – Após a contratação, na entrega do objeto, a contratante, aleatoriamente e por amostragem, poderá efetuar análise, para efeito de comprovação das características e da qualidade exigidas nas especificações do objeto descritas no **Anexo I** do edital. A comprovação será efetuada pela própria contratante ou por terceiros por ela contratados para essa finalidade e as despesas oriundas desses custos serão atribuídos à responsabilidade da contratada.

9 – DA ABERTURA DA SESSÃO E ETAPA DE LANCES

9.1 - A partir do horário previsto no edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico momento no qual o sistema disponibilizará campo próprio (*CHAT*) para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.
9.2 - O pregoeiro verificará as propostas eletrônicas de preços apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
9.2.1 - A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

Pág. 07 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

9.2.2 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.
9.3 - A partir do horário previsto no edital o pregoeiro dará início à fase competitiva (etapa da disputa) e o sistema eletrônico emitirá aviso via *CHAT*.
9.3.1 - O pregoeiro abrirá o item/lote quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.
9.3.2 - Será considerado como primeiro lance a proposta inicial apresentada.
9.4 - As licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro, visualizando seu horário e valor no link "histórico de lances".
9.5 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivossomente inferiores ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
9.5.1 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro.
9.5.2 - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
9.6 - Somente a licitante de menor lance dentre os ofertados, e enquanto mantiver esta situação, visualiza em tempo real o **ícone "troféu".**
9.7 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
9.7.1 - O sistema não identificará os autores dos lances podendo visualizar valores e horários registrados no link "histórico de lances".
9.8 O - pregoeiro abrirá os itens para a recepção de lances, conforme estabelecido no edital.
9.8.1 - Após aberta a sessão pública para disputa, a recepção de lances terá duração mínima de 5 (cinco) minutos, e será encerrada por decisão do pregoeiro.
9.8.2 - O sistema eletrônico emitirá aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de **até 30 (trinta) minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual, será automaticamente encerrada a recepção de lances.
9.8.3 - Depois de encerrados, automaticamente, os itens/lotes para a recepção de lances, por comando do pregoeiro, encerrar-se-á a fase competitiva (etapa da disputa) e o sistema eletrônico emitirá aviso via *CHAT* iniciando as fases de negociação, aceitabilidade e habilitação.
9.8.3.1 - Na fase de aceitabilidade dos valores o limite máximo será o estimado pela Administração, conforme estabelecido neste Edital.
9.9 - O sistema, automaticamente, verificará os requisitos para a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006. Na sequência o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
9.9.1 – Poderá o pregoeiro, antes de anunciar o vencedor, encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.
9.9.2 – A negociação será realizada por meio do sistema de troca de mensagens (*CHAT*), podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
9.10 – Ocorrendo o empate será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
9.10.1 – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas/lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta/lance mais bem classificada. Conforme disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações.
9.10.2 – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

Pág. 08 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

a) o sistema aplicará automaticamente o benefício da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, quando houver empresas dentro das condições previstas na lei;
b) o sistema convocará automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, momento que abrirá campo para recepção de lances, para apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame (no prazo máximo de 5 (cinco) minutos sob pena de preclusão), situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
c) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, do caput do artigo 45, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º, do art. 44, desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
9.11 – O disposto no subitem 9.10 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
9.12 – Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.10, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
9.13 – Iniciada a etapa de habilitação da sessão pública, a licitante detentora da melhor oferta deverá atender as exigências de habilitação previstas no item 10 deste edital.
9.14 – O sistema anunciará a licitante vencedora após adjudicação, ou, quando houver recursos, após a homologação.
9.15 – Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subseqüente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital.

10 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 - Certificado de Cadastro de Fornecedores – **CCF:**
10.1.1 - A habilitação dos licitantes será analisada por meio do Certificado de Cadastro de Fornecedores – CCF, emitido pela DGLC – Diretoria de Gestão de Licitação e Contratos, da Secretaria de Estado da Administração, pertinente ao grupo-classe objeto desta licitação, para verificação da regularidade nos documentos por ele abrangidos, devendo apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas.
10.1.1.1 – O CCF que apresentar Situação Cadastral com alguma restrição nos documentos por ele abrangidos, a licitante melhor classificada, deverá inserir o documento hábil correspondente, como Anexo, no sistema eletrônico ou, excepcionalmente, enviado pelo endereço cplsed@sed.sc.gov.br, em até 60 (sessenta) minutos, a contar da convocação do pregoeiro, via "CHAT".
10.1.2 – O pregoeiro ou equipe de apoio, verificará, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões,a autenticidade dos documentos solicitados e enviados, constituindo meio legal de prova.

10.2 - Além do exigido no subitem 10.1, a licitante melhor classificada deverá apresentar ainda:
10.2.1 - Declaração, em atendimento a Lei Estadual nº 10.732, de 07/04/1998, de que a empresa cumpre as normas de Saúde e Segurança do Trabalho, conforme modelo do **Anexo VI;**

Pág. 09 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

10.3 – Da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte:

10.3.1 - Caso CCF apresentar alguma restrição nos documentos correspondentes à regularidade fiscal por ele abrangida, deverá a empresa obrigatoriamente, encaminhar o documento hábil correspondente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

10.3.1.1 - O termo inicial da contagem de prazo para o encaminhamento acima descrito corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.3.1.2 - A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da microempresa ou empresa de pequeno porte à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis por descumprimento de obrigações contratuais previstas neste edital e na legislação vigente aplicável à matéria (advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração), sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

10.4 - Os comprovantes de regularidade fiscal exigidos deverão apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

10.5 - A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no art. 90 da Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993.

10.6 - Os documentos exigidos para habilitação e que não estejam contemplados no CCF, deverão ser apresentados por meio eletrônico, após convocação do pregoeiro no sistema eletrônico.

10.7 - Os documentos quando solicitados por meio eletrônico, poderão ser inseridos como anexos no **sistema eletrônico** ou pelo endereço informado pelo pregoeiro.

10.8 - O pregoeiro fará, durante a fase de habilitação, a verificação por meio de consulta on-line:

10.8.1 - Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas **(CEIS)** (**www.transparencia.gov.br**);

10.8.2 - Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (**www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php**).

10.8.3 - Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU **(https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).**

10.8.4 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.8.4.1 - Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.8.4.1.1 - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.8.4.1.2 - O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

10.8.5 - Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

Pág. 10 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

10.10 – Habilitação Jurídica

10.10.1 - No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.10.2 - Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.10. 3 - No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.10.4 - Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.10.5 - No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.10.6 - Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

10.10.7 - No caso de exercício de atividade de alimentação: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente CRN (Conselho Regional de Nutrição), nos termos da Resolução CFN 702 de 15 de setembro de 2021.

10.10.8 - Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.11 -Regularidade fiscal e trabalhista:

10.11.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.11.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.11.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.11.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.11.5 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.11.6 - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.11.7 - Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipaldo seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.11.8 - Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhistadas microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

Pág. 11 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

10.12 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.12.1 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, assinado pelo representante legal da proponente e pelo contador com seu respectivo n.º CRC (Conselho Regional de Contabilidade), que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou documentos de escrituração contábil-fiscal nos termos do Decreto nº 6.022 de 22/01/2007, da Medida Provisória nº 2.200-2 de 24/08/2001 e da Instrução Normativa RFB nº 787/2007, conforme SPED – Sistema Público de Escrituração Digital.

10.12.2. - A comprovação da boa situação financeira será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG):

$$LG = \frac{(Ativo\ Circulante + Realizável\ a\ longo\ prazo)}{(Passível\ Circulante + Exigível\ a\ longo\ prazo)} \geq 1{,}0$$

$$LC = \frac{(Ativo\ Circulante)}{(Passivo\ Circulante)} \geq 1{,}0$$

$$SG = \frac{(Ativo\ total)}{(Passível\ circulante + exigível\ a\ longo\ prazo)} \geq 1{,}0$$

10.12.3 - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicialexpedida pelo distribuidor da sede do licitante;
10.12.3.1 - No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação;
10.12.4 - No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
10.12.5 - A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
10.12.6 - A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
10.12.7 - Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
10.12.8 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

Pág. 12 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

10.12.9 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.
10.12.10 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
10.12.11 - Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
10.12.12 - O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
10.12.12.1 - Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
10.12.13 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.13 – DOCUMENTOS ADICIONAIS DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
10.13.1 - As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:
10.13.1.1 - Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contáveis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.
10.13.1.2 - Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do **ANEXO XXVIII** que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;
10.13.1.2.1 - A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social,
10.13.1.2.2 - Quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

10.14 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.14.1 - CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL
a) Certidão do registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), expedida para a empresa licitante vencedora, pelo Conselho da Região de onde desenvolve suas atividades, com indicação do(s) respectivo(s) responsável (is) técnico(s) devidamente habilitado(s) para o desempenho do objeto desta licitação, dentro do prazo de validade.
b) Caso a empresa à qual o objeto licitatório for adjudicado, seja registrada em CRN de outra jurisdição deverá apresentar também da região do local da prestação de serviço, a comprovação do registro secundário região, bem como deverá providenciar todos os procedimentos para a

Pág. 13 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

correta emissão da ART (Atestado de Responsabilidade Técnica), em conformidade com a legislação do CRN.

c) Apresentação de atestado de aptidão da empresa LICITANTE para execução de serviços compatíveis com o objeto desta licitação em características, quantidades e prazo que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado. Considerar-se-á para fins de reconhecimento da compatibilidade referida neste item:

1. **Quantitativos:** a comprovação da capacidade técnica com execução de fornecimento de 3**0%** do número de atendimentos/dia com alimentação desta licitação.
2. **Características:** em relação aos itens que constam no objeto desta licitação, comprovar pelo menos a execução dos serviços de preparo, logística, mão de obra e distribuição.
3. **Prazo:** execução de no mínimo 12 (doze) meses de contrato(s). Será permitido o somatório de Atestados, desde que a execução tenha sido em período concomitante.

10.14.2 - Como critério de mensuração dos Atestados a chegar no resultado pretendido ao **atendimento/dia**, será feito com a soma do total de atendimentos anual dividido por 200 dias letivos para se obter a média dia de refeições servidas na região.

10.14.3 - Declaração da LICITANTE de que, no decorrer da execução do objeto contratual, disponibilizará, na região, instalações, equipamentos, veículos e pessoal técnico especializado, essenciais ao eficiente cumprimento do contrato;

10.14.4 - Declaração, expedida pela empresa licitante, comprometendo-se a utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004, bem como suas atualizações, adequados, necessários e em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que antes da assinatura do contrato deverá apresentar a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

10.14.5 - Declaração de que haverá subcontratação em relação aos serviços, citando quais e nos casos que houver exigência legal de licença sanitária dos veiculos, comprometendo-se em encaminhar ao gestor do contrato trinta dias antes da execução dos serviços.

10.14.6 - Cópia do alvará de licença sanitária, emitido pelo órgão competente da sede da empresa licitante, almoxarifado e centro de distribuição de produtos e gêneros alimenticios da empresa.

10.14.7 - A empresa vencedora deverá apresentar os anexos XXII, XXIII e XXIV, no prazo de 1(um), por *email*, podendo ser prorrogado, a critério da administração ou mediante solicitação devidamente justificada.

10.14.8 - Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

10.14.9 - O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

10.14.10 CAPACIDADE TÉCNICA PROFISSIONAL

10.14.10.1 Comprovar que possui em seu quadro permanente profissional devidamente reconhecido pelo **Conselho Regional de Nutricionistas.**

10.14.10.2 Declaração, emitida pelo profissional indicado como responsável técnico, que se compromete a atuar como responsável técnico, pela empresa licitante, durante a execução do contrato que será firmado através da presente licitação.

10.14.10.3 Comprovar que possui em seu quadro permanente profissionais de Segurança do Trabalho em conformidade com a Portaria TEM/SSST nº 3241 - Normas Reguladoras NR 04 do

Pág. 14 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

SEESMT.
10.14.10.4 Declaração da licitante de que implementará Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar.

10.14.11 DA VISITA TÉCNICA

10.14.11.1 A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada ao licitante para verificação das condições locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que julgar necessário para a formulação da proposta.
10.14.11.2 A visita técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto à Secretaria de Estado da Educação, pelo e-mail geali@sed.sc.gov.br, ou pelo Telefone: (48) 3664-0289 das 13h as 18h.
10.14.11.3 A visitação será limitada a um licitante por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.
10.14.11.4 A visita técnica não será obrigatória, sendo dispensada também a apresentação de declaração de comparecimento ou conhecimento dos locais.
10.14.11.5 Para todos os efeitos, considerar-se-á que o licitante tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo alegar posteriormente a sua insuficiência, nem pleitear modificações nos preços, prazos e condições ou requerer o reequilíbrio econômico-financeiro em decorrência da falta de informações sobre o objeto.

11 – JULGAMENTO
11.1 - Será considerada primeira classificada, a proposta que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos em conformidade com este edital,apresentar o "**MENOR PREÇO GLOBAL".**
11.2 - Se a licitante primeira classificada, após a fase de negociação, quando solicitada, não apresentar documento adicional e, quando apresentado, o mesmo não atender ao exigido no edital a licitante terá sua proposta desclassificada.
11.3 - Se a licitante primeira classificada não apresentar a situação de habilitação regular, poderá ser convocada outra licitante.
11.4 - No caso do subitem 11.2 e 11.3, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.
11.5 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
11.5.1 - Não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
11.5.2 - Contenha vício insanável ou ilegalidade;
11.5.3 - Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
11.5.4 - Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
11.5.4.1.1 - Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

Pág. 15 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

11.5.4.1.1.1- For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
11.5.4.1.1.2- Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias, acordo, dissídio ou convenção coletivas de trabalho vigentes;
11.6 - Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no edital.
11.7 - A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
11.8 - A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
11.9 - A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que os respectivos custos sejam excluídos da Planilha, adotando, se for o caso, as providências do art. 47, caput, do Decreto nº 10.024, de 2019.
11.9.1 - Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da Planilha, garantidas ampla defesa e contraditório.
11.10 - A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
11.11 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
11.12 - Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
11.13 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
11.14 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada por email;
11.15 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de duas horas, sob pena de não aceitação da proposta.
11.15.1 - É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
11.15.2 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
11.16 - Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

Pág. 16 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

11.17 - O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos;
11.18 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
11.18.1 - O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
11.18.2 - Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
11.18.3 - O Pregoeiro deverá verificar se a proposta apresenta o valor total dos custos da contratação, inclusive aqueles estimados para as ocorrências de fatos geradores.
11.19 - Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
11.20 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
11.21 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
11.22 - Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
11.23 - Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - Qualquer pessoa, até três dias úteis a abertura da sessão, poderá impugnar o ato convocatório acessando os endereços eletrônicos **www.portaldecompras.sc.gov.br ou e-lic.sc.gov.br**, selecionando painel de controle botão Impugnações.
12.2 - O fornecedor cadastrado e qualificado para fornecimento do objeto (grupo-classe) correspondente, poderá também realizar o acesso restrito com *login* e *senha* clicando diretamente no *link* do processo para impugnações, selecionando painel de controle botão Impugnações.
12.3 - O sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro da impugnação, inserir anexos imediatamente antes de fechar a janela.
12.3.1 - As impugnações registradas no sistema constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinadas, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.
12.4 - Caso efetuem impugnações sem o uso do sistema, estas deverão estar dirigidas à autoridade superior, subscritas por representante habilitado legalmente ou identificado no processo para responder pelo proponente, sendo obrigatório protocolo no prazo legal.
12.4.1 - Deverão ser apresentados em envelope fechado (preferencialmente opaco), de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, rubricados no fecho e identificados com etiqueta, contendo os dados do licitante, número do pregão, no endereço e horário constante no subitem 19.1.1.
12.5 - Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal.
12.6 - Após a fase de habilitação, declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer contra decisões do pregoeiro, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das

Pág. 17 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.
12.6.1 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 12.6, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
12.6.2 - Para fins deste edital **considera-se "imediata",** a manifestação realizada **no prazo de 30 (trinta) minutos**, contado a partir do encerramento da fase de habilitação.
12.7 - O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
12.8 - O sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro do recurso, inserir anexos antes de fechar a janela.
12.8.1 - Os recursos registrados no sistema constituem meio legal de prova, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.
12.9 - Caso efetuem recursos sem o uso do sistema, estes deverão estar dirigidas à autoridade superior, subscritas por representante habilitado legalmente ou identificado no processo para responder pelo proponente, sendo obrigatório protocolo no prazo legal.
12.9.1 - Deverão ser apresentados em envelope fechado (preferencialmente opaco), de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, rubricados no fecho e identificados com etiqueta, no endereço e horário constante no subitem 19.1.1.
12.10 - Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal.
12.11 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.
12.12 - No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata via *CHAT* e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

13 – DA CONTRATAÇÃO

13.1 - A celebração do Contrato será formalizada com o órgão requisitante, mediante a expedição da assinatura do Contrato, consoante minuta que constitui o **Anexo V** deste Edital, correndo sobre sua responsabilidade todos os direitos e deveres decorrentes da execução contratual.
13.2 - Da convocação para assinatura do Contrato e/ou Ordem de Serviço - OS:
13.2.1- Transcorrido o prazo recursal, adjudicado o objeto e homologado o resultado, a licitante vencedora será convocada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da convocação, assinar o Contrato e/ou retirar a Ordem de Serviço – OS;
13.2.1.1 - A licitante convocada poderá pedir prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura do Contrato, desde que formulado no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela contratante.
13.2.1.2 - Havendo recusa injustificada, por parte da licitante vencedora, para assinar o Contrato, o órgão/entidade requisitante cominará multa à empresa no valor equivalente a 20% (vinte por cento), calculado sobre o valor estimado da contratação, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002 e neste edital.
13.2.2 - Se a licitante vencedora não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra ou prospecto desclassificados ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocada outra licitante. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, que será declarada a

Pág. 18 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

vencedora do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.
13.2.3 - É vedada a formalização de contratos de qualquer natureza, incluindo os relativos à concessão de serviços públicos e programas de apoio e linhas de crédito, pela Administração Pública estadual direta ou indireta, com as empresas inseridas no Cadastro de Empregadores que tenham mantido trabalhadores em condições análogas à de escravo, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), conforme o art. 2º da Lei Estadual nº 16.493, de 5 de dezembro de 2014.
13.3 - Da rescisão contratual
13.3.1- A rescisão do Contrato poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.
13.3.1.1 - Da rescisão contratual decorrerá o direito de a Contratante, incondicionadamente, reter os créditos relativos ao Contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste edital, no Contrato e em lei, para a plena indenização do erário.
13.3.2 - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à Contratada são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Contrato e/ou Ordem de Serviço – OS e no Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009.
13.4 - Dos direitos da Administração
13.4.1- Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no artigo 77, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
13.5 - Do objeto adquirido:
13.5.1- São partes integrantes do Contrato e/ou Ordem de Serviço a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente edital de licitação, seus anexos e quaisquer complementos, bem como os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.
13.5.2 - Quaisquer atos ou ações praticados por empregados, prepostos ou contratados da Contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da Contratada.
13.5.3 - São de responsabilidade da Contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente edital e à execução do Contrato.
13.5.4 - A licitante vencedora deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.
13.6 - Do reajuste de preço:
13.6.1- Será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo. A revisão dos preços poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussão de planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA a CONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra " d " da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
13.6.2 - A revisão dos preços poderá ser concedida, pela contratante, nos termos do art. 65, inciso II, letra "d" da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a partir da análise e discussão de planilha de custos.
13.6.2.1 - Para revisão dos preços, a licitante vencedora deverá solicitar, formalmente, ao órgão requisitante o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, e ainda, comprovar o aumento dos encargos por intermédio de notas fiscais originais ou autenticadas do distribuidor (a nota fiscal anterior e a primeira nota fiscal posterior ao reequilíbrio econômico-financeiro).

Pág. 19 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

13.7 - Da alteração do Contrato
13.7.1- O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
13.7.1.1 - A Contratada fica obrigada a aceitar, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.
13.8 - Da vigência do Contrato
13.8.1- O prazo de vigência do contrato será da data de sua publicação e vigorará por 02 (dois) anos, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente.
13.9 - Da fiscalização do Contrato
13.9.1- A fiscalização, aceitação e rejeição do objeto adquirido, pelo órgão contratante, deverá atender ao que se encontra definido no edital, seus anexos e no Contrato e/ou Ordem de Serviço - OS.
13.10 - DA SUBCONTRATAÇÃO
13.10.1- Somente será permitida a subcontratação referente a manutenção de móveis e/ou equipamentos, distribuição e fornecimento de pães, além do transporte dos gêneros alimentícios até as escolas e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

14 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1 - Os recursos orçamentários e financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação correrão por conta da dotação vigente na:
a) Fonte 120 – Salário Educação - Subfunção/Ação: 368/10206- Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
b) Fonte 100 – Tesouro do Estado- Subfunção/Ação: 368/10206- Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
c) Fonte 124 e 185 – FNDE- Subfunção/Ação: 368/10206- Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
d) Cód. 02755-3-001 – Grupo/classe: 1901.

15 – DO PAGAMENTO DAS DESPESAS:

15.1 - As despesas resultantes do presente pregão serão pagas de acordo com a proposta de preços apresentada pela empresa julgada vencedora, observado o que consta neste edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.
15.1.1 - O preço estabelecido é fixo, único e será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo. A revisão dos preços poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussão de planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA a CONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra " d " da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
15.2 - O pagamento será:
15.2.1 - Realizado mensalmente, de acordo com o preço unitário contratado, observado os números de refeições servidas, registradas no SISGESC, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo uma nota para gêneros alimentícios, que será liquidada/paga com Recursos do FNDE/PNAE e outra nota fiscal complementar emitida conforme relatório de refeições servidas do SISGESC, sendo que o valor total das duas notas fiscais deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

Pág. 20 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

15.2.2 - A Contratante irá disponibilizar junto ao contrato, as orientações detalhadas para o faturamento mensal.
15.2.3 - Nas notas fiscais de gêneros alimentícios, as quantidades deverão ser conforme o Relatório Mensal de Per CAPITA, do sistema SISGESC.
15.2.4 Os documentos fiscais e respectiva documentação deverão ser encaminhados à Regional de Educação, que fará a conferência e certificação.
15.2.5 A Contratante pagará a contratada em até 30 dias, após a apresentação dos documentos fiscais para as coordenadorias regionais de educação e após a devida conferência e liberação pelo gestor do contrato.
15.2.6 Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do Contrato, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental. No corpo da nota de gêneros alimentícios deverá estar escrito: Alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, Regional de atendimento e período.
15.2.7 Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:
a) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços por Unidade Escolar.
b) Relatório de Consumo Mensal assinado pela Regional de Educação, que comprove os efetivos números de refeições servidas.
c) Certidão Negativa de Débito de Tributos Federais; Certidão Negativa de Débito Estadual da Sede da Empresa e do Estado de Santa Catarina, Certidão Negativa de Débito Municipal da Sede da Empresa e dos municípios Sedes das Regional de Educação, onde prestam serviços; Certidão Negativa de Débitos às Contribuições Previdenciárias; Certidão Negativa de Débito Trabalhista; Certidão de Regularidade com o FGTS; Guia de Recolhimento do FGTS e Informações da Previdência Social- GFIP; Guia da Previdência Social – GPS.
15.2.8 Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.
15.2.9 A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.
15.2.10 Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
15.2.11 Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
15.2.12 No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.
15.2.13 O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil no prazo de 30 (trinta) dias após o faturamento, contados da data do recebimento da Nota Fiscal no Protocolo da Contratante, com as devidas certificações dos técnicos responsáveis designados pela Contratante nas Regionais de Educação, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada com a apresentação dos os seguintes documentos:
I -Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), oucontribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão

Pág. 21 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;
II - Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
VI - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro da falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial da sede da pessoa jurídica, com prazo de validade expresso.
15.2.13.1 - A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
15.3 - Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
15.4 - O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
15.5 - Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
15.6 - Efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Educação, devendo constar também o número da licitação, Ordem de Serviço e/ou Contrato.

16 -DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

16.1 - A Licitante vencedora prestará Garantia de Execução no ato da assinatura do Contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato numa das modalidades:
a) Caso a Licitante vencedora preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo padronizado pelo banco, desde que aceitos pela Contratante.
16.2 - Caução em dinheiro através do link: http://depositoidentificado.sef.sc.gov.br/Default.aspx, clicar na opção EMITIR DOCUMENTO:Órgão:4501 Secretaria de Estado da Educação, Banco do Brasil SA, Agência 3582-3 Conta Corrente 914.001-8, devendo ser apresentado o comprovante do depósito.
16.3 - O depósito da garantia de execução contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do contrato.
16.4 - A Garantia de Execução será liberada e restituída pela Contratante à Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias do término da vigência contratual.

17 - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
a) não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
b) não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
c) apresentar documentação falsa;

Pág. 22 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
e) ensejar o retardamento da execução do objeto;
f) não mantiver a proposta;
g) cometer fraude fiscal;
h) comportar-se de modo inidôneo;
17.2 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
17.3 - As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções;
Advertência;
a) Multa;
b) Suspensão temporária, não superior a 5(cinco)anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2(dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
c) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;
17.3.1 - A advertência será emitida pela Administração, quando o contrato descumprir qualquer obrigação;
A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir;
a) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9%(nove vírgula nove por cento);
b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculada sobre a parte inadimplente;
c) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
17.3.2 - O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;
17.3.2.1 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, à partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;
17.3.2.2 - A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;
17.3.2.3 - A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir;
a) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
b) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
c) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
d) por até 12(doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
e) por até 24(vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
f) por até 5(cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do

Pág. 23 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

contrato, que se comportar de modo inidônio ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
g) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;
17.3.2.4 - A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
17.3.2.5 - A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;
17.3.2.6 - A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;
17.3.2.7 - A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;
17.3.2.8 - A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;
17.3.2.9- As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;
17.3.2.10 - Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores – CCF ou da obtenção do registro, por até 5(cinco) anos na modalidade de pregão e até 2(dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e
17.3.2.11 - Declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.
17.3.2.12 - As sanções previstas neste edital poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:
17.3.2.13 - Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e
17.3.2.14 - Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
17.3.2.15- As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
17.3.2.16 - Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

18 - DA DEFESA DO PATRIMÔNIO PÚBLICO E DA PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO:

18.1. - Declaram as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:
I - Que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e nº 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
II – Que se comprometem em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados na legislação vigente e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados e a notificar à Controladoria-Geral do Estado, conforme preceitua a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
III - Que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na legislação vigente, incluindo a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

Pág. 24 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

19 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 - Este edital e o Processo Licitatório que lhe deu origem estão disponíveis pelo meio eletrônico, podendo ser consultado através do número SED 220386/2022**,** no seguinte endereço **https://sgpe.sea.sc.gov.br/atendimento/,** cópias e vistas obedecerão aos seguintes procedimentos:

19.1.1 - Cópia deste edital e seus Anexos poderá ser obtida pelos interessados, no endereço eletrônico **http://www.sea.sc.gov.br/,** por intermédio do *link* "Licitações" ou no **http://portaldecompras.sc.gov.br/,** ou ainda na Gerência de Materiais e Serviços, sito a Rua: Antonio Luz nº 111, 9º andar, sala 902, Centro, CEP 88.010-410, Florianópolis/SC, de Segunda a Sexta-feira, durante o horário de expediente, das 13h às 19 horas, mediante o recolhimento de taxa no valor de R$ 0,21 (vinte e um centavos) por folha,

por intermédio do Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais – DARE – SC (**http://www.sef.sc.gov.br/),** código da receita 5703, obedecendo o horário bancário.

19.1.1.1 - A Administração não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste edital, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

19.1.2 - A solicitação de vistas ao processo licitatório deverá ser requerida, por intermédio de petição escrita dirigida à autoridade competente por meio de *e-mail*: *cplsed@sed.sc.gov.br* ou noprotocolo da Secretaria de Estado da Educação – SED, sito Rua: Antonio Luz nº 111, térreo, Centro, CEP 88.010-410, Florianópolis/SC.

19.1.2.1 - A Administração comunicará à requerente, por *e-mail*, a data e horário agendado para realizar vistas ao processo licitatório.

19.1.3 - Cópia do respectivo processo licitatório poderá ser obtida pelos interessados, mediante requerimento escrito dirigido à Gerência de Suprimentos de Materiais e Serviços, por meio de *e-mail:***cplsed@sed.sc.gov.br**ou através de peticionamento à Autoridade Superior, noprotocolo da Secretaria de Estado da Educação – SED.

19.1.4 - O fornecimento das cópias requeridas está sujeito ao recolhimento de taxa no valor de R$ 0,21 (vinte e um centavos) por folha, por intermédio do Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais – DARE – SC (**www.sef.sc.gov.br),** código da receita 5703, obedecido o horário bancário.

19.1.4.1 - A Administração se reserva o direito de fornecer as cópias de edital no prazo de até dois dias úteis, após a comprovação do recolhimento do valor correspondente. Em tratando-se de cópias relativas ao Procedimento Licitatório o prazo será àquele estabelecido em lei.

19.2 - É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.3 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.4 - A licitante que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do Contrato que se fizerem necessários, por conveniência da Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sem direito a qualquer indenização.

19.4.1 - Após a contratação, na entrega do objeto, a Contratante, aleatoriamente e por amostragem, poderá efetuar análise, para efeito de comprovação das características e da qualidade exigidas nas especificações do objeto descritas no Anexo I do Edital. A comprovação será efetuada pela própria contratante ou por terceiros por ela contratados para essa finalidade e as despesas oriundas desses custos serão atribuídos à responsabilidade da Contratada.

19.5 - Somente será permitida a subcontratação referente a manutenção de móveis e/ou equipamentos, distribuição e fornecimento de pães, além do transporte dos gêneros

Pág. 25 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

alimentícios até as escolas e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

19.6 - A Secretaria de Estado da Educação – SED poderá revogar o presente pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.7 - O presente edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Secretaria de Estado da Educação – SED, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas Eletrônicas e Documentos Adicionais.

19.7.1 - Caso ocorram alterações neste edital, as mesmas serão disponibilizadas no site **http://www.sea.sc.gov.br/,** por intermédio do *link* "Licitações" ou no **http://portaldecompras.sc.gov.br/,** e ainda, enviadas aos interessados registrados.

19.8 - A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a
responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.9 - Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.

Florianópolis/SC, 23 de fevereiro de 2023.

ARISTIDES CIMADON
Secretário de Estado da Educação

Pág. 26 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº697/2022

QUADRO DE QUANTITATIVO E ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

1. QUADRO DE QUANTITATIVOS:

Item	Grupo/ Classe	Código	Produto - Características Mínimas	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Lanche e refeições salgadas - 11 meses (valor unitario x quantidade mensalx 11 meses) - **Preparadas na cozinha das unidades escolares**	Kg	7.443.876	R$ 8,86	R$ 65.952.741,36
2	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Almoços - 11meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) - **Preparadas na cozinha das unidades escolares**	Kg	420.266	R$ 10,45	R$ 4.391.779,70
3	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Desjejum - 11meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) - **Preparadas na cozinha das unidades escolares**	Kg	53.801	R$ 8,50	R$ 457.308,50
4	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Lanche e refeições salgadas - 11 meses (valor unitario x quantidade mensalx 11 meses) - **Refeições transportadas**:	Kg	33.000	R$ 11,05	R$ 364.650,00
5	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Almoços – 11 meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) - **Refeições transportadas**	Kg	3.300	R$ 12,49	R$ 41.217,00
6	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Desjejum – 11 meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) - **Refeiçõestransportadas**	Kg	1.870	R$ 10,57	R$ 19.765,90
						Valor total: R$ 71.227.462,46	

Pág. 27 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

1.1 Os serviços de preparação e distribuição da alimentação escolar deverão ser executados na cozinha da unidade escolar considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar aos estudantes.

1.2 As unidades escolares que não possuam temporariamente espaço para produção da alimentação escolar, nos casos de reforma e ampliação ou quaisquer dificuldades para preparação na cozinha da escola poderá ser distribuída a alimentação transportada, quando solicitado pela SED através da Gerência de Alimentação Escolar e nas condições adequadas para preparo e transporte dentro da normas higiênico sanitárias e legislação pertinente.

1.3 As quantidades mensais podem alterar para menos ou para mais, dependendo da quantidade de dias letivos no mês.

1.4 As quantidades informadas são estimativas, podendo ser requisitadas quantidades maiores ou menores conforme a efetiva necessidade das escolas ou de novas unidades educacionais, respeitando-se os limites definidos no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei 8.666/1993.

1.5 Os serviços deverão ser prestados nos municípios das Unidades Escolares e nas quantidades diárias estimadas, baseada no número de estudantes, na matriz curricular da modalidade de ensino e nos programas e projetos educacionais que o estudante esta matriculado.

1.6 Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial as normas higiênicas e sanitárias e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

Municípios atendidos:
Águas Frias, Caxambu Do Sul, Chapecó, Cordilheira Alta, Coronel Freitas, Guatambú, Nova Erechim, Nova Itaberaba, Planalto Alegre, Anchieta, Dionísio Cerqueira, Guarujá Do Sul, Palma Sola, Princesa, São José Do Cedro, Iporã Do Oeste, Itapiranga, Santa Helena, São João Do Oeste, Tunápolis, Bom Jesus Do Oeste, Flor Do Sertão, Formosa Do Sul , Iraceminha, Irati , Jardinópolis, Maravilha, Modelo, Pinhalzinho, Quilombo, Romelândia, Saltinho, Santa Terezinha Do Progresso, Santiago Do Sul, São Miguel Da Boa Vista, Saudades, Serra Alta, Sul Brasil, Tigrinho, União Do Oeste, Águas De Chapecó, Caibi, Cunha Porã, Cunhataí, Mondaí, Palmitos, Riqueza, São Carlos, Campo Erê, Coronel Martins, Galvão, Jupiá, Novo Horizonte, São Bernardino, São Lourenço Do Oeste, Bandeirante, Barra Bonita, Belmonte, Descanso, Guaraciaba, Paraíso, São Miguel Do Oeste, Abelardo Luz, Bom Jesus, Entre Rios, Faxinal Dos Guedes, Ipuaçu, Lajeado Grande, Marema, Ouro Verde, Passos Maia, Ponte Serrada, São Domingos, Vargeão, Xanxerê, Xaxim, Arabutã, Arvoredo, Ipumirim, Itá, Lindóia Do Sul, Paial, Seara, Xavantina.

Pág. 28 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO

1. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS

a)As unidades escolares estaduais serão atendidas com todos os serviços: fornecimento de insumos, gênerosalimentícios para o atendimento dos cardápios aprovados, produtos de higienização e limpeza (para uso dacozinha), gás de cozinha, mão-de-obra (cozinheiras e nutricionistas da empresa CONTRATADA), manutençãopreventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos e desenvolvimento de programas de educaçãonutricional conformeanecessidadedecadaunidadeescolarequesejacompatívelcomnúmerodeatendimentos.
b)Manter estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados) obedecendo às normas sanitárias vigentes para armazenamento dos gêneros alimentícios.
c)Preparar as refeições nas cozinhas das Unidades Escolares, no mesmo dia e período do consumo. Não poderão ser aproveitados alimentos de um período para outro (exceto preparações do tipo bolo, servidas no turno matutino, que podem ser preparadas no dia anterior ao servimento assegurando que as normas de Boas Práticas de manipulação e conservação sejam plenamente atendidas). Em caso de situações excepcionais, bolos e cucas poderão ser comprados seguindo as especificações e ingredientes das fichas técnicas diante da autorização da equipe técnica de nutrição da SED.
d)Atender com alimentação transportada, quando solicitado pela SED através da Gerência de Alimentação Escolar as unidades escolares que não possuam temporariamente, espaço para produção. O transporte das refeições deverá obedecer às normas higiênico sanitárias de acordo com a legislação vigente.
e)Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte (quando houver) das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária vigente, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.
f)Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com o modelo fornecido pela equipe técnica de nutrição da SED e as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A adequação deverá considerar as normas de segurança alimentar; execução da metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas.
g)Manter equipe técnica de nutricionistas (quadro técnico- QT e responsável técnico - RT) com registro no CRN-10, de acordo com a legislação vigente, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo, distribuição e transporte (quando houver) de alimentos nas Unidades Escolares em todos os turnos em que houver serviços de alimentação, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar.
h)Efetuar, no início do contrato e seguidamente após a cada semestre, o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS, independente desta ação ter

Pág. 29 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

sido realizada nas demais dependências da unidade escolar.
i) Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.

2.DA IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO

a)A implantação acontecerá em etapa única, em até 30 dias após a assinatura do contrato, considerando que as unidades escolares já oferecem alimentação escolar aos alunos.
b)A contratada deverá constituir escritório regional na região de atuação, em até 30 dias após a assinatura do contrato e manter durante a prestação do serviço.
c)A execução será de 24 (vinte e quatro) meses, compreendendo 400 dias letivos, com previsão de início em até 30 dias após o início da vigência do contrato, podendo ser renovado, se for de interesse das partes, nos termos do art. 57, II, da Lei Federal nº. 8.666/93 e posteriores alterações/revogações.
d)Para estimativa de quantidade de refeições foi utilizado como parâmetro a quantidade de refeições servidas no periodo letivo de 2022 com alimentação escolar, por unidade escolar e tipo de atendimento, e caso haja necessidade de acréscimo, será o observado o disposto no §1° do art.65 da Lei n°8.666/93.
e)A execução será no regime indireto sob forma de empreitada por preço unitário por aluno atendido e tipo de atendimento (art.10, inciso II, alínea b da Lei Federal 8.666/93).
f)Somente será permitida a subcontratação em relação aos serviços de manutenção preventiva e corretiva de móveis e equipamentos, distribuição e fornecimento de pães, além do transporte dos gêneros alimentícios até as escolas e demais atividades que não façam parte diretamente do objeto desta contratação.

3.DOS TIPOS DE ATENDIMENTO

Deve-se considerar como tipos de atendimentos a produção das refeições que compõem os cardápios oferecidos nas unidades escolares estaduais, de acordo com a etapa, modalidade de ensino, turno, horário e os gêneros alimentícios que os compõem, conforme as descrições a seguir:
Os cardápios serão planejados utilizando 3 tipos de atendimento, sendo:
a) ***Atendimento 1 – Lanche/Desjejum:*** Atendimento composto por lanche (descrito nas TABELAS 1A-1F) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período parcial ou integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição, por estudante.
b) ***Atendimento 2 - Refeição Salgada:*** Atendimento composto por refeição salgada, (descrito nas TABELAS 1A-1F) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período parcial ou integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição, por estudante.
c) ***Atendimento* 3 - Almoço:** Atendimento composto por almoço (descrito nas TABELAS 1A-1F) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição, por estudante.
Os Atendimentos 1,2 e 3 nas unidades escolares que apresentarem demanda ou situações específicas como obra/reformas, desde que autorizados pela equipe técnica de nutrição da SED, poderá ser fornecido através de refeição transportada.
Os serviços para produção das refeições são: aquisição de gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela agricultura familiar, mão de obra (cozinheiras e nutricionistas), logística,

Pág. 30 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

supervisão, manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios/equipamentos, materiais para limpeza e higienização e apoio ao desenvolvimento de projetos de educação alimentar e nutricional.

4.HORÁRIO DE PREPARAÇÃO E SERVIMENTO DAS REFEIÇÕES

a)A CONTRATADA deverá manter estrutura na região com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento, equipe volante para substituição e demais serviços, bem como atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento 2ª à 6ª feira não podendo a prestação dos serviços ultrapassar o horário das 21h00min;
b)Os serviços deverão ser executados de segunda a sexta-feira, diretamente na cozinha da unidade escolar (ou local apropriado em caso de obra), cujo endereço está descrito no subitem 3.9, considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar.
c)Excepcionalmente poderão ocorrer serviços aos sábados e feriados, com eventos do calendário escolar ou reposição de aulas sendo que nestes casos serão emitidos comunicados à CONTRATADA no prazo de 10 (dez) dias que anteceder o evento sem que haja qualquer custo adicional à CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA obrigada a realizar oatendimento.
d)Asalteraçõesdotipodeatendimentoquesefizeremnecessáriaspoderãosersolicitadaspelа CONTRATANTE,comantecedência deaté 48 (quarenta eoito) horas para suaimplantação.
e)Em caso de entrega de alimentos, está proibido o recebimento dos mesmos nos horários de distribuição, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços. A entrega dos produtos nas unidades escolares deve obedecer ao horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período das 08:00 às 17:00, e respeitando-se o horário de recreio e almoço.

5. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A)Assegurar o abastecimento nas escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, bem como fazer registros diários dos produtos e das quantidades utilizadas.
b)O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e alterações posteriores, normativas de vigilância sanitária vigente, providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is);
c)É obrigatório efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteo), especificado na(s) nota(s) fiscal (is), solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.
d)Os fornecedores de gêneros alimentícios devem cumprir as normas pertinentes à sua área de atuação, devendo ser fiscalizados periodicamente.
e)Os gêneros alimentícios devem ser armazenados e estocados em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigente.
f)Devem ser priorizados os alimentos frescos, in natura, e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, e os gêneros da Agricultura Familiar adquirido pela SED.
g)Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a

Pág. 31 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Secretaria de Estado da Educação (SED) é obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
h)É obrigatório utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pelo Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações adquiridos pela SED.
i)Quando da reprovação de algum produto, no teste de aceitabilidade, a equipe técnica de nutrição da SED poderá solicitar a substituição do produto por outro produto semelhante, mas que seja aprovado em novo teste de aceitabilidade, de acordo com a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 .
j)As especificações dos gêneros alimentícios utilizados nas Necessidades Alimentares Especiais - NAE deverão ser enviadas à equipe técnica de nutrição da SED para avaliação e aprovação.
k)É proibido a oferta produtos que contenham gordura trans e/ou preparações que contenham ingredientes como: gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, gordura hidrogenada de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, óleo vegetal líquido e hidrogenado, gordura hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada, hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de palma hidrogenado, margarina, margarina vegetal e creme vegetal.
l)A relação dos gêneros alimentícios que compõem os cardápios se encontra na TABELA 2. No caso de inclusão de novos produtos, a equipe técnica de nutrição da SED irá comunicar com 15 dias antes da execução dos cardápios.

6. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

a)A alimentação servida aos alunos matriculados na rede estadual de ensino será produzida na própria unidade escolar, por turno, e as sobras limpas e sujas, caso houver, além de registrar no deverão ser descartadasconforme determinações da legislação vigente.
b)Cabe à CONTRATADA realizar o porcionamento das preparações alimentícias conforme TABELA 3 de Per Capita, observando a faixa etária e no fracionamento das fichas técnicas.
c)As preparações deverão ser disponibilizadas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), devidamente higienizados e sob condições adequadas de tempo versus temperatura, respeitando a forma de fracionamento e distribuição correspondente aos per capitas estabelecidos e a utilização do kit medida.
d)Cabe a CONTRATADA assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
e)Deverá fornecer materiais de cozinha necessários à prestação de serviços, tais como: fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), luva anti-térmica, luva de fio de aço, copo descartável (casos em que não for possível o usodas canecas de policarbonato ou por problemas no abastecimento de água), guardanapos (casos em que forem servidos alimentos que necessitem do contato direto das mãos dos alunos) e demais itens necessários à distribuição da alimentação servida aos alunos.
f)Os alimentos cujas embalagens originais foram abertas deverão ser armazenados e devidamente identificados, conforme preconiza a legislação vigente.

Pág. 32 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

g)Alimentos; utensílios ou outro objeto/material de consumo pertencentes as merendeiras/nutricionistas (empresa CONTRATADA), deverão ser acondicionados em ambiente próprio, devidamente identificado.
h)No caso de situações específicas, onde não seja possível a utilização da cozinha da Unidade escolar para o preparo da alimentação, e seja necessário o transporte da refeição preparada, a logística deverá obedecer aos critérios exigidos pelas Resoluções RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações/revogações) e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;
i)Para o servimento das refeições os estudantes deverão utilizar as bandejas.
j)O fracionamento das refeições deve ser realizado com a utilização de kit de medidas caseiras, seguindo os per capitas e fichas técnicas.
K)Líquidos (iogurte, leite, café, chá e sucos) devem ser distribuídos em canecas de vidro transparente com capacidade que comporte no mínimo 250 ml, fracionados de acordo com os per capitas estipulados;
l)Pães com complemento e substitutos: com fracionamento de acordo com os per capitas estipulados;
m)Almoço: fracionados em pratos de vidro fundo;
n)A composição das saladas deverá ser disponibilizada separadamente;
o)Doces regionais/frutas em pedaços (Ex. saladas de frutas, canjica, arroz doce.): fracionadas em tigela/bowl com capacidade de 250 ml, fracionado de acordo com os per capitas estipulados;
p)Frutas: distribuídas conforme per capita estabelecido no Projeto básico de licitação e ficha técnicas. No caso de laranja, poderá ser servida cortada (com ou sem casca).

7.CONTAGEM DO ATENDIMENTO E REPETIÇÃO

a)A contagem das refeições será por meio eletrônico, com utilização de tablets, smartphones, código de barras ou outro meio disponibilizado pela CONTRATANTE.
b)Será computado o número de refeições efetivamente consumidas da alimentação escolar, mediante a comprovação realizada através do SISGESC ALIMENTAÇÃO.
c)A alimentação deverá ser preparada diariamente, considerando acréscimo máximo de 10% ao total previsto para o cardápio do dia.
d)Para o estudante que solicitar repetição da refeição, deverá disponibilizar apenas uma repetição, sendo que a contabilização dessa refeição estará condicionada à oferta de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, exceto para casos de NAE e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.
e)Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, deverá solicitar por escrito à equipe técnica de nutrição da SED através do email institucional, até 03 dias úteis anteriores a execução do cardápio com a devida justificativa que respalde o pedido de alteração. A equipe técnica de nutrição da SED após análise da justificativa, emitirá o deferimento ou indeferimento do pedido.
f)Não serão computados cardápios substituídos sem autorização da equipe técnica de nutrição da SED ou cardápios em que estejam faltando quaisquer itens, ou ainda, que os per capitas/fracionamentos sejam inferiores aos estabelecidos neste Projeto Básico, do início ao fim do período de distribuição.

8.MÃO DE OBRA: COZINHEIROS(AS) E NUTRICIONISTAS

a)A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

Pág. 33 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

b)Todos os profissionais envolvidos no fornecimento do serviço deverão ser capacitados para o cumprimento de todos os atendimentos, inclusive para os atendimentos dos cardápios das necessidades alimentares especiais, como celíacos, diabéticos, intolerantes à lactose, etc, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparos e utensílios utilizados, de forma a evitar a contaminação cruzada.
c)Todos os manipuladores de alimentos (nutricionistas e cozinheiros (as)) deverão ser capacitados quanto às recomendações do PNAE.
d)Para contratação de cozinheiros (as), o processo de seleção deverá ser nos termos da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEA/SC nº 2 / 2020, observado o grau de escolaridade mínima de Ensino fundamental completo e curso de profissionalização, devendo ser analisado as condições de alfabetização mediante teste de conhecimento e leitura, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per capitas, leitura e aplicação de cardápios e receitas. Além disso, deverá estimular ações que visem a continuidade dos estudos, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, com flexibilização de horários para estudos.
e)Disponibilizar cozinheiras em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

Quantitativo de cozinheiros(as) e nutricionistas:

a) O Quadro de cozinheiros(as), de acordo com o número de refeições diárias por turno, durante a execução dos serviços deverá ser de no mínimo, conforme estabelecido no QUADRO I.

QUADRO I		
Números de refeições diárias (média) por turno.	**Numero mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos cardápios tipo parcial*.** ***Quando a unidade escolar não ofertar cardápio estendido/desjejum**	**Número mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos demais cardápios Integral I*, Integral II, ou quando a unidade escolar ofertar cardápios desjejum e estendido*.** ***Nos dias de horário em período integral/ estendido**
Até 80	01	02
De 81 a 160	02	03
De 161 a 240	03	04
241 a 360	04	05
Acima de 361 a cada fração de 400 refeições/turno	01	01

b) O quadro de Nutricionistas deve ser composto por: Nutricionista Responsável Técnico (RT) e Nutricionistas Quadro Técnico (QT), conforme a descrição a seguir: No mínimo 01 (um/uma) nutricionista Coordenador (a)/Responsável nos casos de serviços contratados por empresa do ramo, com poderes suficientes, em tudo que se relacionar com os serviços contratados, e demais profissionais conforme exigência do Conselho Federal de Nutricionistas, indicada no QUADRO II.
c) Conforme art. 3º da PORTARIA CRN-10 Nº 002/2022 “A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição apresentará 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas para supervisionar até 10 (dez) escolas, sem prejuízo sobre o que dispõe a Resolução CFN nº 600/2018”

Pág. 34 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

d) Caso a CONTRATADA apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no artigo 3º, também Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será (ão) considerado(s) como componente(s) do quadro técnico, sem prejuízo no disposto no artigo 3º.
e) Adicionalmente, para Unidades Escolares com número superior a 2.500 estudantes deverá ampliar o Quadro Técnico (QT) com a inclusão de um nutricionista ou técnico em nutrição, para atender exclusivamente à Unidade Escolar.

QUADRO II				
Número de refeições diárias	Para escolas com currículo parcial		Para escolas com currículo integral	
	Número de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Número de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

f)A CONTRATADA deverá encaminhar o quadro de pessoal a SED na Gerencia de Alimentação Escolar em até 5 (cinco) dias antes do início dos trabalhos, para fim de controle de pessoal nas cozinhas escolares.
g)O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação: trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária.
h)O(a) funcionário(a) contratado(a), cozinheiro/manipulador(a) de alimentos, não iniciará suas atividades sem primeiro se apresentar à Secretaria da Unidade Escolar munido de documentos (Atestado de Saúde Ocupacional- ASO e Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e crachá da empresa).
i)A CONTRATADA deverá fornecer às unidades escolares cópias dos seguintes documentos: Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, no início do contrato e atualizá-los periodicamente.
j)A CONTRATADA deverá fornecer uniforme completo para todos os funcionários do Serviço de Alimentação. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composto obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta, avental e calçado fechado, respeitando a Legislação Sanitária vigente, conforme tabela “Uniformes – padrão mínimo necessário”.
k)A CONTRATADA deverá fazer a reposição dos uniformes completos ou de peças sempre que estes estiverem mal conservados (puído, rasgados ou manchados), incluindo o calçado.
l)A CONTRATADA deverá fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança (EPIs), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas de acordo com a QUADRO 3 de especificações de materiais, equipamento, utensílios e uniformes mínimos.
m)Os empregados afastados deverão ser substituídos imediatamente (pelo prazo de 24 horas) por outros, de categoria profissional idêntica.
n)Fazer cumprir, pelo seus funcionários, às normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança,

Pág. 35 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

higiene e medicina do trabalho.
o)A CONTRATADA irá responder, civil e criminalmente, por intoxicação alimentar causada aos comensais.
p)A CONTRATADA deverá apresentar, antes do inicio da atividade nas cozinhas escolares para cada manipulador (a) de alimentos, a seguinte documentação:
* Atestado de Saúde específico (atestado de saúde ocupacional- ASO);
* Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC 216 - ANVISA), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, solicitando a aprovação da modalidade do curso à CONTRATANTE.
* Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual,
q)Fica expressamente proibida a contratação de manipulador (a) de alimentos sem os requisitos citados acima.
r)A CONTRATADA deverá exigir dos (as) **Cozinheiros(as)** responsabilidade no desempenho das atividades:
r.1)Atividades:
a) Cumprir, diariamente, os cardápios pré-estabelecidos, preparando e servindo as refeições, conforme as fichas técnicas e orientações da CONTRATANTE;
b) Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
c) Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela CONTRATANTE, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições do cardápio pré-estabelecido;
d) Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;
f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
g) Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições;
h) Informar, diariamente, ao gestor escolar o andamento do serviço, bem como quantitativo de gêneros alimentícios utilizados nas preparações das refeições;
i) Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
j) Usar calçados fechados;
k) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
l) Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem;
m) Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
n) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
o) Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
p) Não fumar na cozinha e suas dependências;
q) Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;

Pág. 36 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

r) Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;

s) Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo- os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado;

t) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas e POP´s.

u) Cumprir o horário diário de acordo num período compreendido entre 07 às 22h, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;

v) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar os exames médicos-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes.

A CONTRATADA deverá exigir dos **nutricionistas** responsabilidade no desempenho das atividades:

v.1) Atividades:

a) Atender as normas e legislações vigentes para serviços de alimentação;

b) Acompanhar e executar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020;

c) Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme descrito no item 2.13.

d) Participar de treinamentos específicos, teóricos e práticos para a execução eficiente dos serviços;

e) Emitir relatório mensal sobre as atividades desenvolvidas;

f) Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;

g) Cumprir os cardápios específicos para atender os escolares portadores de patologias e deficiências associadas à alimentação e nutrição, como o NAE, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;

h) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;

i) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal do Programa de Alimentação Escolar;

j) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade, do Programa de Alimentação Escolar;

k) Participar das reuniões sempre que convocadas pela CONTRATANTE;

l) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiras (os) sejam observados as normas sanitárias vigentes;

m) Orientar e supervisionar as atividades desenvolvidas pelas (os) funcionárias/cozinheiras(os) escolares;

Pág. 37 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

n) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

o) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais;

p) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos para as unidades escolares de cada cozinheira (o) escolar;

q) Seguir rigorosamente as determinações da Resolução CFN nº. 600/2018;

r) Ajudar e apoiar a realização de novas fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio da CONTRATANTE;

s) As (os) nutricionistas contratadas (os) seguirão as orientações técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE;

t) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar;

u) Realizar no mínimo uma visita por semana em cada unidade escolar de sua responsabilidade. Em cada visita deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório deverá constar assinatura do gestor escolar e/ou fiscal de serviço na escola e deverá ser encaminhado para a regional de educação ao fiscal setorial.

9.DO USO DAS COZINHAS DAS UNIDADES ESCOLARES

a)A CONTRATADA deverá zelar pela conservação das instalações e higiene, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção.

b)Quando houver necessidade de adequação estrutural e/ou reforma dos espaços cedidos, será de responsabilidade da SED a execução do serviço de obras.

c)A CONTRATADA deverá devolver as instalações em perfeitas condições de conservação e higiene.

d)Em caso de dano na edificação causado por mau uso, ou dolo de seus empregados, a CONTRATADA deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias, a contar da notificação da CONTRATANTE.

e)A CONTRATADA, quando necessário, deverá realizar pequenos reparos nas dependências daCozinha eDespensa, sendo:

e.1)Manutenção e substituição de globo, luminárias fluorescentes, lâmpadas e reatores da cozinha e despensa:

a) Inspeção geral das condições de iluminação
b) Verificação do aspecto físico das luminárias Troca de calhas, globos, lâmpadas e reatores
c) Limpeza de parte e peças dos diversos tipos de luminárias
d) Verificação dos aspectos de segurança para evitar queda de lâmpadas acidentalmente
e) Substituição de luminárias compreendendo todos os serviços necessários para o perfeito funcionamento da mesma
f) Correções de fixação de luminárias

Verificação, manutenção e substituição de interruptores, tomadas, espelhos, dispositivos de comando:

Pág. 38 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

a) Inspeção geral das condições de interruptores, espelhos, dispositivos de comando Substituição de espelhos, interruptores, tomadas, tampas e caixas de tomadas Verificação das condições das instalações, como sinais de superaquecimento e curtos circuitos em interruptores, tomadas e dispositivos de comando
b) Vistoriar os níveis de tensão nos terminais das tomadas, conferindo a polaridade, quando for o caso e compatibilizar para utilização correta para impedimento de acidentes ou danos a equipamentos
c) Identificar de todos os pontos, através de etiquetas rotuladoras com indicação do nível de tensão da mesma
c.1)Controle de vazamento, regulagem e substituição de torneiras, registros, canoplas e manoplas em instalações de água fria e água quente, quando existir:
a) Inspeção geral das condições de controle de vazamento, regulagem e substituição de torneiras, registros, canoplas e manoplas
b) Tratamento de vazamentos das instalações hidráulicas da cozinha e despensa
c) Tratamento de goteiras em torneiras, sifões, registros, conexões e terminais hidráulicos da cozinha e despensa
d) Regulagem da pressão e vazão da água em torneiras e registros Inspeção de funcionamento das conexões e registros gerais Inspeção de funcionamento dos ramais de dreno, grelhas e ralos
e) Substituição de acessórios e equipamentos hidrossanitários (torneiras, válvulas, sifões, registros, conexões, etc.)
f) Inspeção e substituição periódica dos elementos filtrantes dispostos na área da cozinha
g)Desentupimento e liberação de tubulações de água fria, água quente (quando existir), água pluvial e esgoto exclusivo das cozinhas:
* Inspeção geral das redes de água fria, água pluvial e esgoto, da cozinha e despensa, para verificação de obstrução e ou entupimentos
*Inspeção geral de funcionamento das redes de água fria e pluvial com verificação de conexões, tubulações, registros gerais e ramal de esgoto
*Inspeção geral de funcionamento das redes interna de esgoto com verificação de conexões, tubulações, válvula de retenção e dos ramais de esgoto para rede pública
*Limpeza da tubulação entre sifão e ralo
*Desobstrução e desentupimento das tubulações de esgoto, de sifões, ralos e grelhas da cozinha e despensa
*Inspeção geral de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
*Limpeza e manutenção de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
*Controle de vazamento de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
*Substituição de tubulações, tampas, leito filtrante (brita ou areia grossa) e demais componentes das caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa.
*Instalação/substituiçãoderaloescamoteável(dispositivo“abre-fecha”)
h)Manutenção de portas:
a) Montagem, desmontagem, instalação e substituição trincos, fechaduras, visores, miolos, puxadores e demais elementos de ferragens de portas da cozinha e despensa

Pág. 39 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

b) Verificação e substituição dos rodos na parte inferior das portas da cozinha e despensa Instalação de telas nos vãos e/ou visores abertos das portas da cozinha e despensa

c) Regulagem e lubrificação de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc.

d) Destravamento de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc. Regulagem e lubrificação de mola hidráulica

e) Fornecimento e substituição de trincos e chaves da cozinha e despensa, quando necessário. Instalação/substituição de borrachas vedantes nas portas de acesso à cozinha e despensa Manutenção de janelas:

a) Inspeção geral das janelas, marcos e contramarco da cozinha e despensa

b) Montagem, desmontagem, instalação e substituição de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios das janelas da cozinha e despensa

c) Destravamento de maçanetas, trincos, fechaduras, etc.

d) Regulagem e lubrificação de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios Manutenção, substituição, regulagem e nivelamento das telas das janelas da cozinha e despensa

e) Instalação/substituição de telas milimétricas na cozinha e despensa

10.LIMPEZA, DESINFECÇÃO E EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

a)Deverá atender o que dispõe a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

b)Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, pessoal, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

c)Controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto as mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

d)Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos.

e)Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos.

f)A CONTRATADA deverá submeter os alimentos a serem consumidos crus ao processo de higienização adequado a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

g)A CONTRATADA deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias e encaminhados em local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

h)A CONTRATADA deverá realizar a limpeza dos conjuntos de refeitório após a distribuição dos atendimentos e o recolhimento dos utensílios utilizados na distribuição da alimentação aos alunos.

i)A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das caixas vazadas bem como de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

j.1) Quanto a execução de serviços, a CONTRATADA deverá realizar em **até 30 dias úteis** a

Pág. 40 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

contar do primeiro dia de execução do serviço em cada unidade de ensino, encaminhando o comprovante para CONTRATANTE:

a.1A limpeza de caixa de gordura;

b.1Procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos;

c.1Análise de potabilidade da água;

d.1A troca do elemento filtrante da cozinha;

e.1Manual de boas práticas, atualizando quando houver alteração nos procedimentos;

f.1Disponibilizar termômetro, efetuando a troca sempre que se fizer necessário.

Os serviços descritos nas alineas “a.1”, “b.1” e “c.1” deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, e as alineas “d.1”, “e.1” e “f.1” poderá ser realizado pela própria CONTRATADA.

k)Deverá a CONTRATADA encaminhar a SED/GEALI o **cronograma de execução dos serviços** descritos no item 14.10 no prazo de **05 dias úteis** a contar do primeiro dia de execução do serviço.

l)A CONTRATADA deverá executar os serviços descritos com o devido encaminhamento do comprovante para CONTRATANTE:

*__semestralmente__: a limpeza de caixa de gordura; procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos e, troca do elemento filtrante da cozinha e, sempre que se fizer necessário.

* **anualmente**: análise de potabilidade da água e, sempre que se fizer necessário.

11.DA EQUIPE DE TRABALHO

a)A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

Para contratação de profissionais (cozinheiros(as)), o processo de seleção deverá exigir formação mínima e 5º ano do ensino fundamental, devendo, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão do ensino fundamental, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, flexibilizar horários para estudos, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per captas, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

b)O pessoal contratado pela CONTRATADA deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria de Estado da Educação.

Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais de supervisão durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas, e 01 (um) (a) coordenador (a) responsável nutricionista, também habilitada no CRN, com atribuições/autoridade legal por procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

c)A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente à CONTRATANTE a relação de profissionais de supervisão por escola (nutricionista e cozinheiros), ou sempre que houver atualização;

O (a) coordenador (a) responsável nutricionista deverá executar suas atividades, no mínimo, em horário comercial a atender as demandas da CONTRATANTE.

d)A CONTRATADA deverá realizar no início do contrato e sempre que necessário, as suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal envolvido na produção da alimentação, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à CONTRATANTE quando requisitado.

Pág. 41 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

e)A CONTRATADA deverá oferecer aos empregados que forem remanejados ou repostos, as capacitações exigidas pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumirem a função.
f)A CONTRATADA deverá promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Técnicas Dietéticas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo no escritório da CONTRATADA e disponibilizados para a CONTRATANTE quando solicitado.
g)A capacitação, treinamento e qualificação deverão englobar obrigatoriamente os temas: ética profissional (e sobre qualquer tipo de discriminação); corrupção e crimes; inclusão social; procedimentos de higienização e segurança no trabalho; saúde da mulher (ex.: sobre câncer de mama).
h)A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com os servidores da CONTRATANTE acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.
i)Nas visitas de rotina às escolas, o nutricionista da CONTRATADA deve registrar a visita conforme Anexo III, e encaminhar ao gestor do contrato os apontamentos das ações desenvolvidas na cozinha adotadas para obter melhores resultados.
j)Deverá substituir imediatamente seus empregados, cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.
k)A substituição também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador (a) responsável nutricionista, ocorrendo no prazo máximo de **05 (cinco) dias** a sua substituição efetiva.
l)A CONTRATADA deverá manter a equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
m)Deverá fornecer todos os materiais de proteção e segurança (luvas malha de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas;
n)Deverá manter nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.
o)Aos fornecedores devem ser disponibilizados materiais de conscientização e orientação de manejo para entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares.
p)A CONTRATADA deverá responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado da Educação, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
q)A CONTRATADA deverá disponibilizar em cada cozinha escolar uma pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de refrigeração, manual de boas práticas, cartão de ponto, atestado de saúde ocupacional, entre outros.
r)Deverá disponibilizar em cada cozinha escolar, afixado em local visível, uma cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, limpeza de caixa de gordura, troca do elemento filtrante do filtro e procedimentos operacionais padronizados.

Pág. 42 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

s)Deverá registrar, por escrito, junto ao gestor do contrato todas as visitas realizadas às unidades seguindo conforme Anexo III, bem como quaisquer ocorrências e comunicar a CONTRATANTE imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.
t)A CONTRATADA deverá comparecer à reuniões convocadas pela CONTRATANTE.
u)A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE plano de ação para ocorrências identificadas no decorrer da execução do contrato.

12.PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

a)Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com o modelo fornecido pela equipe técnica de nutrição da SED e as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A adequação deverá considerar as normas de segurança alimentar; execução da metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas.
b)A CONTRATADA deverá armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas e vigilância sanitária vigentes.
c)Quanto aos produtos, devem ser priorizados os alimentos frescos, in natura, e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas posteriores alterações/revogações, e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela CONTRATANTE.
d)A CONTRATADA deverá zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, as suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) produzida, em que se verificar incorreções resultantes da má execução ou que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas na legislação vigente.
e)A CONTRATADA é obrigada a produzir a alimentação diariamente e em cada turno todas as preparações na cozinha da escola, sendo proibido a reserva ou guarda de alimentos tipo sobra.
f)É proibido a produção, no dia anterior, de qualquer tipo de alimentação a ser servida aos alunos.
g)A CONTRATADA deverá coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos alunos, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação escolar, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.
h)A identificação da amostra deve ser legível contendo as informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou (evitando ainda que o nó apague/esconda as informações).
i)Obrigatoriamente a coleta deve ser mantida por **72 horas**, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência:
*Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob refrigeração de até 4ºC (alimentos servidos refrigerados) ou sob congelamento a – 18ºC (alimentos servidos quentes);
*Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4ºC;
j)A CONTRATADA deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à CONTRATANTE sempre que solicitado, respeitando o padrão definido

Pág. 43 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

k)Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA), a CONTRATADA deverá, imediatamente após a ciência do fato, recolher a amostra do turno da ocorrência na presença do diretor, seguindo os procedimentos descritos estabelecidos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

l)Caso o surto alimentar seja confirmado, a CONTRATADA será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos alunos afetados, inclusive de medicamentos.

m)Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos neste Projeto básico e na legislação vigente, deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque.

n)Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da empresa que for contratada para execução dos serviços.

o)Deverá realizar o registro de sobra limpa e sobra suja a cada turno, prosseguindo com o descarte das sobras dos alimentos, diretamente no Anexo II.

p)O registro de sobra limpa e/ou suja deverá ser disponibilizado mensalmente a Gerência de Alimentação Escolar da SED.

13.DA SUSTENTABILIDADE

a)A CONTRATADA, conforme art. 5º da Lei 2.830-R de 2011, deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

I. Medidas para evitar o desperdício de água e energia elétrica;

II. Realize um programa interno de treinamento de seus empregados, visando à redução do consumo de energia elétrica e água, e separação de resíduos sólidos (coleta seletiva), observadas as normas ambientais vigentes, sem ônus para o contratante;

III. O uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

14.EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)

a)Com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, em observância as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e no que tange as diretrizes da EAN, devem-se adotar práticas que estejam em consonância com os projetos desenvolvidos pelas unidades escolares como conscientizar os estudantes e os profissionais envolvidos na execução da alimentação escolar a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar e funcionários da empresa.

b)Considerando que a sustentabilidade social, ambiental e econômica é um dos princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN, conforme a lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010,**lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e** lei nº 14.393, de 4 de julho de 2022 **que altera a lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999** deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços~~,~~ de preparo da alimentação escolar:

I - Medidas para evitar o desperdício de água e energia elétrica;

II - Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, visando à redução do consumo de energia elétrica e água, e separação de resíduos sólidos (coleta seletiva), observadas as normas ambientais vigentes~~;~~

Pág. 44 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

III - Fazer o uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

15.AGRICULTURA FAMILIAR

a)Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, é de responsabilidade da SED adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
b)A empresa que for contratada fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pelo Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, conforme a tabela Tabela 4.
c)A CONTRATADA, junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública.
d)O representante de cada unidade escolar e produtor local ou cooperativa/associação, deve atestar o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos, cujo documento está elencado no Edital de Chamada Pública.
e)Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações credenciados, no prazo de 10 dias corridos, que antecedem ao preparo do cardápio deverá der comunicada a equipe técnica de nutrição da SED para providências.
f)Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças; e nos casos de gêneros menos perecíveis deverá ser utilizado durante o mês, com prévia autorização do gestor do contrato para as alterações necessárias no cardápio.
g)A quantidade de gêneros fornecida pela agricultura familiar será **descontada integralmente** da CONTRATADA com base nos preços homologados na chamada publica realizada pela SED para compra dos produtos, não podendo ser superior aos valores praticados no mercado atacadista.

16.OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a)Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina.
b)Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
c)Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A entrega para a Gerência de Alimentação Escolar deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (Trinta) dias consecutivos, após o início do contrato.
d)Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS;
e)Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com o requisitado no Termo de Referência, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros

Pág. 45 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
f)Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) nutricionistas e/ou responsáveis técnicos e encaminhar relatório mensal, assinado pelo fiscal de serviço à Regional de Educação.
g)Comunicar à Gerência de Alimentação Escolar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade identificada, que possa interferir na execução dos serviços.
h)Efetuar, no início do contrato o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.
i)Providenciar e apresentar Alvará Sanitário para as cozinhas, bem como, o pagamento da taxa de Alvará Sanitário a ser recolhida junto às Prefeituras Municipais que possuam legislação instituindo a referida taxa.
j)Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.
K)Acompanhar, junto ao gestor escolar, a manutenção da caixa de gordura, quando for de uso coletivo da unidade escolar.
l)Ter conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados.
m)Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
n)Cumprir com todas as exigências admissionais dos seus funcionários requisitados no Termo de referência;
o)Apresentar no local dos serviços gêneros alímenticios, materiais de limpeza e higiene de qualidade e dentro do prazo de validade;
p)Receber, verificar o padrão de qualidade e inserir no cardápio os gêneros alimentícios da agricultura familiar adquiridos pela SED, nas mesmas condições estabelecidas neste termo de referência;
q)Cumprir com todas a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros.
r)Aceitar nas condições estabelecidas no termo de referência o desconto total do valor dos gêneros alimenticios da agricultura familiar, entregues para produção do cardápio do mês, da fatura mensal dos serviços.

17.OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a)Assegurar o espaço físico na unidade escolar para funcionamento dos serviços.
b)Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
c)Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
d)Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante a necessidade de cada escola com acompanhamento e execução da equipe técnica de infraestrutura escolar.
e)Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
f)Informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas, recesso escolar ou redução significativa no número de refeições da unidade escolar a CONTRATADA.
g)Fornecer a CONTRATADA os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.

Pág. 46 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

h)Encaminhar à CONTRATADA no prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias antes de sua vigência os Cardápios de cada tipo de atendimento;
i)Solicitar à CONTRATADA a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.
j)Em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público, a CONTRATANTE determinará à CONTRATADA a reorganização dos serviços de alimentação escolar.
Validar:
a) Novas receitas com ficha técnica propostas pela CONTRATADA para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares; e
b) Acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a CONTRATADA;
c) O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela CONTRATADA nas escolas da rede.
k)Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.
l)Disponibilizar à CONTRATADA, no início do ano letivo, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no patrimônio da Unidade Escolar, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
m)Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, coordenadoria regional e direção das unidades escolares sempre que julgar necessário.
n)Comunicar à CONTRATADA:
* Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados ou feriados pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações excepcionais.
* Sobre abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.
* Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado (AEE), apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.
Quanto a Agricultura Familiar:
*Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.
*Receber gêneros alimentícios, através do representante de cada unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, diretamente das Cooperativas e Associações indicada através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.
*Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades.
*Atestar o termo de recebimento dos gêneros da agricultura familiar desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e anexar a nota fiscal.
o)Fornecer sem ônus para a CONTRATADA, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar, não há como separar os gastos da cozinha dos demais ambientes da escola.
p)Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos

Pág. 47 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.
q)Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar em horários distintos.
r)Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.
s)A CONTRATANTE irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e, providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
* Solicitar à CONTRATADA:
a) A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;
b) A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
c) Plano de ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
Comunicar à Coordenadoria Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

18.GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

a)Os serviços da Contratada serão acompanhados e fiscalizados pela Contratante, através dos diretores escolares (fiscais de serviço), dos técnicos das Regionais e dos fiscais e gestores de contrato da Secretaria de Estado da Educação, que exercerá rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, nos termos da Instrução Normativa SEA 11/2019.
b)A Contratante manterá equipe de fiscalização de contrato, designada por portaria, que fará visitas de inspeção periódicas às unidades escolares, ou quando houver necessidade.
c)As irregularidades encontradas nas inspeções dos fiscais de contrato, nas unidades de alimentação (cozinha, depósitos e refeitórios), serão apontadas no instrumento o IMR – Índice de Medição de Resultado, que servirá para notificar a Contratada, estipulando prazo para adequação das irregularidades.
d)Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.° 8.666/93.
e)A inspeção por parte da Contratante não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.
f)A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço de acordo com as especificações e condições contratadas.
g)A gestão e o acompanhamento do contrato ficarão a cargo do fiscal do contrato, nos termos da Instrução Normativa SEA Nº 11 de 2019, e designados os servidores por ato do Secretário de Estado da Educação, conforme apresentado abaixo:
*Gestor do Contrato: Priscila de Souza Godoi de Andrade, matrícula nº 394.049-7-02, e-mail: priscilasgodoi@sed.sc.gov.br.

Pág. 48 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

*Fiscais do contrato: Márcia Lucia Clemente , matrícula nº 327.750-0-03, e-mail: marcialc@sed.sc.gov.br. e Elson Rogério dos Santos, matrícula: 237.673-0-01, e-mail: elsonrs@sed.sc.gov.br.
*Fiscal do Serviço Setorial: Integrador da Alimentação Escolar da Coordenadoria Regional
*Fiscal do Serviço na Unidade Escolar: Gestor Escolar ou servidor designado por ele.

19.DO PAGAMENTO

a)Será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura da qual deverá constar o número desta licitação, da autorização de fornecimento e/ou contrato, de acordo com o preço unitário contratado, observado o número de refeição servida (prato feito), nos termos desta contratação, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo um de prestação de serviços e outro de gêneros alimentícios;
b)Será realizado por intermédio de Ordem Bancária do Banco do Brasil, em até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento, contados da data da entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada, com a apresentação dos seguintes documentos:
I- Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e a Divida Ativa da União (CND) ou contribuinte que possuir a Certidão especifica previdenciária e a Certidão conjunta PGFN/RFB,dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente:
II - Certidão de Regularidade Fiscal Relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual de Santa Catarina e do Estado sede da Empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal do município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
c)A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicara na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível neste caso atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
d)Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado a CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito a atualização monetária do preço.
e)O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa da Autorização de Fornecimento e/ou Contrato enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito a atualização monetária do preço.
f)A alíquota do ICMS a ser aplicada será considerada aquela fixada para as operações internas no Estado de origem, conforme disposto no artigo 155, inciso VII, alínea “b” da Constituição Federal.
g)Às Notas de gêneros alimentícios, deverão ser vinculadas ao número de refeições servidas durante o mês, e aos itens dos cardápios propostos para o respectivo período.
h)A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.
i)Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões) contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto no valor total pago (100% cem por cento) à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
j)Os produtos da agricultura familiar entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s)

Pág. 49 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

cooperativa(s)/associação(ões) contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
k)No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.
l)No corpo da Nota de Gêneros Alimentícios deverá estar escrito: Alimentos adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, nº do Contrato e nº do Lote atendido.

20.DA AVALIAÇÃO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

a)O objeto do Termo de Referência será avaliado mensalmente pela CONTRATANTE, quanto aos serviços prestados; qualidade da alimentação, bem como as condições higiênico-sanitárias a ser utilizado como instrumento o IMR – Índice de Medição de Resultado.
b)O procedimento de avaliação do IMR será realizado pelo Gestor do Contrato, com base em pontuações atribuídas a cada item, dos quadros apresentados abaixo.
*Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, cuja soma da pontuação pode resultar em valores entre 0 zero) e 100 (cem);
*será considerado como insatisfatório se o somatório dos índices for inferior a 70 pontos e, o não atendimento das obrigações será objeto de notificação na primeira avaliação, de modo a não comprometer a qualidade do objeto da contratação e se persistir será providenciado à aplicação de penalidades previstas em contrato;
*A CONTRATADA será advertida e deverá apresentar justificativa para a prestação dos serviços que obtiver índices de satisfação entre 70 e 95 pontos, que poderá ser aceita ou não pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da CONTRATADA. Caso não seja aceita a justificativa, iniciar-se á a notificação para correção da prestação dos serviços, podendo ainda ser aberto processo administrativo para aplicação de penalidades previstas em contrato.
c)O objeto desta licitação será avaliado por meio do somatório de dois indicadores:
*Qualidade no fornecimento dos tipos de atendimentos, e
*Qualidade dos serviços prestados.
d)O IMR visa estabelecer critérios de aferição de resultados da contratação, definindo, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, conforme definido a seguir:
1. QUALIDADE NO FORNECIMENTO DOS TIPOS DE ATENDIMENTOS será aferida por meio do somatório dos seguintes itens:

Pág. 50 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Item	CONTAMINAÇÃO FÍSICA
Objetivo	Garantir o fornecimento de uma alimentação livre de contaminantes físicos (exemplo: prego, parafuso, papel alumínio, cabelo, curativos adesivos, insetos e outros).
Consequência	Oferecer riscos à saúde dos alunos decorrentes de complicações causadas pelo objeto que pode também estar contaminado biologicamente ou não.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
15	0	15	1	10	2	5	>=3	0

Item	FALTA DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS
Objetivo	Garantir alimentação em quantidade adequada de acordo com as preparações/alimentos previstos no cardápio previamente aprovado para todos aos alunos da rede estadual.
Consequência	Prejuízos nutricionais aos alunos decorrentes de alterações de cardápios

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
15	0	15	>=1 e <=3	10	>=4 e <=9	5	>=10	0

Pág. 51 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Item	PER CAPITA/PORCIONAMENTO INADEQUADO
Objetivo	Fornecer alimentação quantitativamente suficiente de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos preconizadas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Consequência	Despadronização do quantitativo servido aos alunos podendo causar prejuízos nutricionais aos alunos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
10	0	10	>=1 e <=3	5	>=4 e <=5	3	>=6	0

Item	QUALIDADE INADEQUADA
Objetivo	Garantir que a estocagem de alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza) seja adequada conforme legislação vigente; temperatura adequada; preparação culinária adequada de qualidade, não causando assim rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos; higienização dos alimentos de acordo com os Procedimentos Operacionais Padrões (POP's),
Consequência	Oferecer alimentos e/ou alimentação de qualidade inadequada aos alunos que tragam rejeição ou prejuízos à saúde dos mesmos, possibilidade de transmissão de DTA's – Doenças Transmitidas por Alimentos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
10	0	10	>=1 e <=3	5	>=4 e <=5	3	>=6	0

Pág. 52 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Item	ALTERAÇÃO DE CARDÁPIO
Objetivo	Garantir o cumprimento do cardápio proposto pela contratada e aprovado pela contratante previamente à fim de atender as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Consequência	Prejuízos nutricionais aos alunos decorrentes de alterações de cardápios.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
5	<4	5	>=5 e <=10	4	>=11 e <=19	2	>=20	0

Item	FALTA DE COMPONENTE/PREPARAÇÃO
Objetivo	Garantir a distribuição de todos os alimentos e preparações previstos no cardápio a todos aos alunos da rede estadual.
Consequência	Despadronização do quantitativo servido aos alunos podendo causar prejuízos nutricionais aos alunos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
5	0	5	>=1 e <=3	4	>=4 e <=9	2	>=10	0

2. QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS será aferida por meio do somatório dos seguintes itens:

Pág. 53 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Item	QTD INSUFICIENTE MÃO DE OBRA
Objetivo	Manter empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente a adequada e satisfatória prestação de serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade, sobrecarga de atividades.
Consequência	Prestação de serviço insatisfatória em todas as etapas do processo da alimentação escolar, causando sobrecarga de atividade à mão de obra existente, assim como gerar prejuízos a rotina de horários da unidade escolar, atrasos e intercorrências na produção da alimentação escolar.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
12	<=3	12	>=4 e <=6	8	>=7 e <=9	4	>=10	0

Item	MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA
Objetivo	Evitar o aparecimento de qualquer tipo de falha, ou seja, prevenir as quebras e restaurar as condições iniciais e ideais de operação de equipamentos e utensílios, eliminando as fontes de falhas que possam existir.
Consequência	Atrasos e intercorrências na produção da alimentação escolar, baixa na produtividade, redução da vida útil dos equipamentos e utensílios e riscos à segurança dos colaboradores.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
12	<=3	12	>=4 e <=6	8	>=7 e <=9	4	>=10	0

Pág. 54 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Item	UNIFORME E EPI (EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL)
Objetivo	Garantir a segurança e proteção do colaborador contra riscos que ameacem a sua saúde e segurança.
Consequência	Ocorrência de acidentes de trabalho ocasionados pela não utilização e/ou mau uso do(s) EPI, aumentando as possibilidades de lesão ou de desenvolvimento de uma doença em decorrência das atividades potencialmente perigosas sem proteção são bem maiores.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
6	0	6	2	4	4	2	>=5	0

Item	FALTA DE SUPORTE LOGÍSTICO
Objetivo	Garantir o abastecimento de produtos, desde os pontos de fornecimento até os pontos de consumo.
Consequência	Desperdício ou falta de insumos para produção da alimentação, atraso na produção e distribuição da alimentação escolar e prejuízos na qualidade dos alimentos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
4	<2	4	>=3 e <=6	3	>=7 e <=10	2	>=11	0

Pág. 55 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Item	HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE
Objetivo	Garantir a preservação, cuidados e limpeza das condições sanitárias de um determinado ambiente, com o objetivo de evitar possíveis danos à saúde humana e também aos bens materiais.
Consequência	Possíveis contaminações pelo acúmulo de sujidades (poeira, fungos e bactérias), atraso na produção da alimentação, prejuízos à saúde do colaborador e comensais, possibilidade de transmissão de DTA's – Doenças Transmitidas por Alimentos por contaminação cruzada.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
3	0	3	>=2 e <=3	2	>=4 e <=5	1	>=6	0

Item	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
Objetivo	Garantir a higiene de equipamentos e utensílios que são usados para processar, manipular, transportar, preservar e fornecer os alimentos a ser realizar de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos influenciando assim na sua segurança e qualidade.
Consequência	Possíveis contaminações pelo acúmulo de sujidades (poeira, fungos e bactérias), atraso na produção da alimentação, prejuízos à saúde dos comensais, possibilidade de transmissão de DTA's – Doenças Transmitidas por Alimentos por contaminação cruzada.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
3	0	3	>=2 e <=3	2	>=4 e <=5	1	>=6	0

As notificações e advertências quanto às irregularidades encontradas, serão encaminhadas via correio eletrônico (email) ou outro sistema para o responsavel legal da CONTRATADA, que deverá confirmar o recebimento.
O prazo de manifestação da CONTRATADA perante as ocorrências informadas é de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

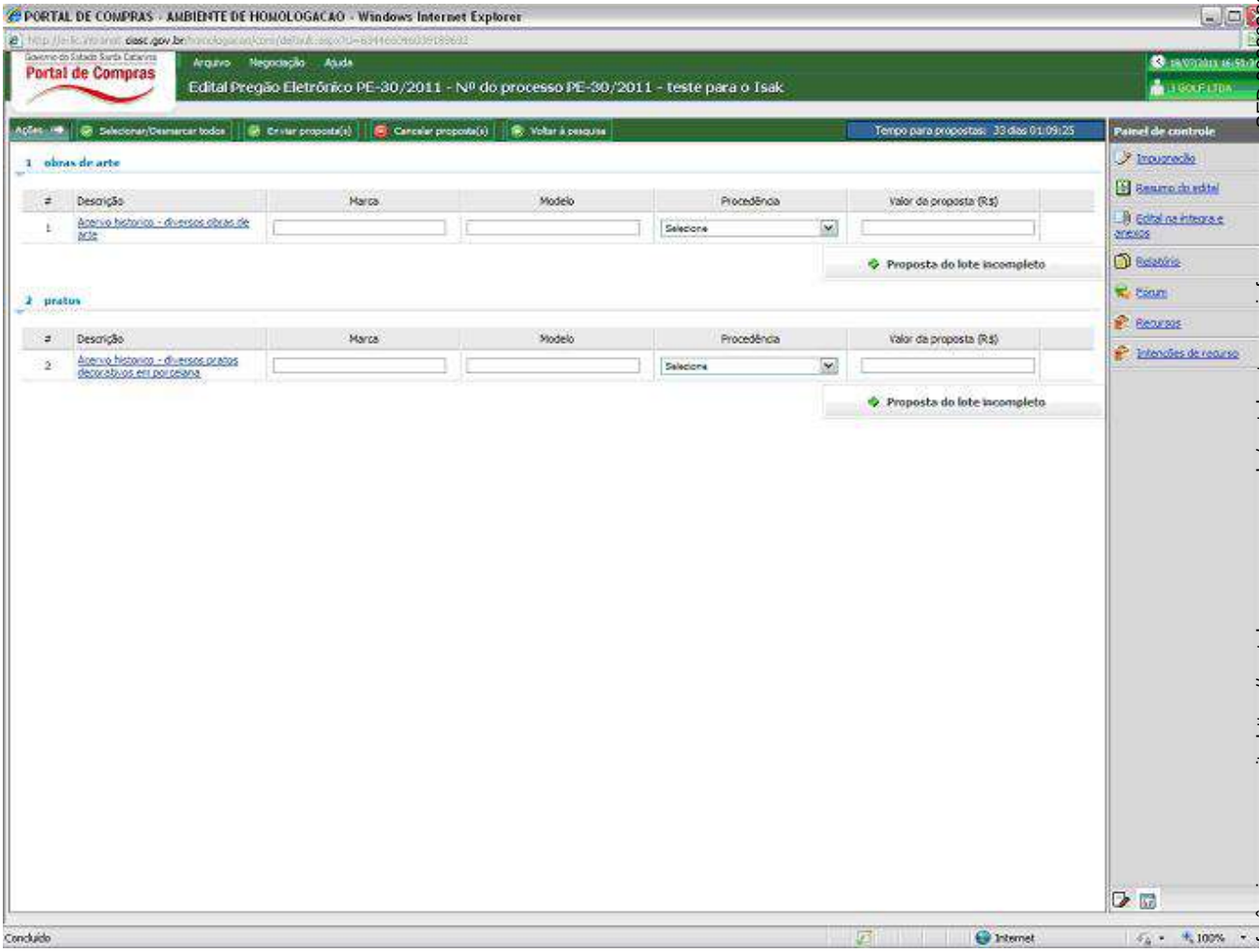
Pág. 56 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pág. 57 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA



Esta imagem (.jpeg*) é meramente ilustrativa e poderá não contemplar todas as atualizações que possam ser implementadas no sistema (*updates*), como layouts ecampos informativos.

Pág. 58 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

INFORMAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA PARA CONTRATAÇÃO

Razão Social/Nome:
Endereço:
Município:
Estado:
CEP:
CNPJ/CPF/MF:
Telefone: ( )
E-Mail:
Banco:
Agência:
Conta:

Representante legal/Nome:
CPF:
Cargo/Função na empresa:
Telefone: ( ) Celular: ( )

Local e data, ...

NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

Pág. 59 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ..... QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SANTA CATARINA, POR INTERMÉDIO DA ..... E A EMPRESA .....

O ESTADO DE SANTA CATARINA, por intermédio da Secretaria de Estado da Educação, com sede na rua na Rua Antônio Luz, 111, Centro, Florianópolis/SC – CEP 88010-410, inscrito no CNPJ sob o nº 82.951.328/0001-58, inscrição estadual isenta, doravante denominada CONTRATANTE, representada por seu titular, senhor Aristides Cimadon, brasileiro, residente na Rua, Florianópolis/SC, e de outro lado a empresa, ..., estabelecida na ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu ....., senhor ....., portador do CPF nº ....., firmam o presente instrumento de Contrato, regido pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes e pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto e sua Execução

Constitui objeto do presente Contrato a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do **Pregão Eletrônico nº 697/2022 .**

PARÁGRAFO ÚNICO – São partes integrantes do Contrato, como se transcritos estivessem, o edital de licitação **PE n° 697/2022** e seus anexos, os documentos, proposta e informações apresentadas pela Contratada que deram suporte ao julgamento do referido pregão.

CLÁUSULA SEGUNDA – Do Preço, das Condições de Pagamento e do Reajuste e da Revisão.

§ 1º Do Preço

I - O valor total deste Contrato é de R$ ..... (.....), conforme discriminado no quadro abaixo:

Pág. 60 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Item	Descrição	Mensal (Fev a Dez)			Anual = 200 dias letivos		
		Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Lanches e refeições salgadas						
2	Almoços						
3	Desjejum						
VALOR TOTAL							

§ 2° – <u>Das Condições de Pagamento</u>.
I – O pagamento será:
a) realizado mensalmente, de acordo com o preço unitário contratado, observado os números de refeições servidas, registradas no SISGESC, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo uma nota para gêneros alimentícios, que será liquidada/paga com Recursos do FNDE/PNAE e outra nota fiscal complementar emitida conforme relatório de refeições servidas do SISGESC, sendo que o valor total das duas notas fiscais deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.
b) A Contratante irá disponibilizar junto ao contrato, as orientações detalhadas para o faturamento mensal.
c) Nas notas fiscais de gêneros alimentícios, as quantidades deverão ser conforme o Relatório Mensal de Per CAPITA, do sistema SISGESC.
d) Os documentos fiscais e respectiva documentação deverão ser encaminhados à Regional de Educação, que fará a conferência e certificação.
e) A Contratante pagará a contratada em até 30 dias, após a apresentação dos documentos fiscais para as coordenadorias regionais de educação e após a devida conferência e liberação pelo gestor do contrato.
f) Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do Contrato, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental. No corpo da nota de gêneros alimentícios deverá estar escrito: Alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, Regional de atendimento e período.
g) Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:
1) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços por Unidade Escolar.
2) Relatório de Consumo Mensal assinado pela Regional de Educação, que comprove os efetivos números de refeições servidas.
3) Certidão Negativa de Débito de Tributos Federais; Certidão Negativa de Débito Estadual da Sede da Empresa e do Estado de Santa Catarina, Certidão Negativa de Débito Municipal da Sede da Empresa e dos municípios Sedes das Regional de Educação, onde prestam serviços; Certidão Negativa de Débitos às Contribuições Previdenciárias; Certidão Negativa de Débito Trabalhista; Certidão de Regularidade com o FGTS; Guia de Recolhimento do FGTS e Informações da Previdência Social- GFIP; Guia da Previdência Social – GPS.
h) Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.
i) A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

Pág. 61 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

j) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
k) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
l) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.
m) O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil no prazo de 30 (trinta) dias após o faturamento, contados da data do recebimento da Nota Fiscal no Protocolo da Contratante, com as devidas certificações dos técnicos responsáveis designados pela Contratante nas Regionais de Educação, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada com a apresentação dos seguintes documentos:
I - Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), ou contribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;
II - Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
VI - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro da falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial da sede da pessoa jurídica, com prazo de validade expresso.
n) A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
o) Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
p) O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
q) Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
r) efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Educação, devendo constar também o número da licitação, Ordem de Serviço e/ou Contrato.
II - Do reajuste de preço – será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo.A revisão dos preços

Pág. 62 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussãode planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA aCONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra " d " da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junhode 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – Da Dotação Orçamentária

-Os recursos orçamentários e financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação correrão por conta da dotação vigente na:
a) Fonte120–Salário Educação-Subfunção/Ação:368/10206-Elemento de Despesa:339030 e 339039.
b) Fonte100–Tesouro do Estado-Subfunção/Ação:368/10206-Elemento de Despesa:339030 e 339039.
c) Fonte124 e185–FNDE-Subfunção/Ação:368/10206-Elemento de Despesa:339030 e 339039.
d)Cód.02755-3-001–Grupo/classe:1901

CLÁUSULA QUARTA – Do Prazo de Vigência do Contrato

I – O prazo de vigência contratual terá início na data de sua assinatura e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ter a sua vigência prorrogada, nos termos do artigo 57, II, da lei nº 8.666/1993, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

CLÁUSULA QUINTA – Das Obrigações das Partes:

I - DA CONTRATADA

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina.
Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A entrega para a Gerência de Alimentação Escolar deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (Trinta) dias consecutivos, após o início do contrato.
Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS;
Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com o requisitado no Termo de Referência, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) nutricionistas e/ou responsáveis técnicos e encaminhar relatório mensal, assinado pelo fiscal de serviço à Regional de Educação.
Comunicar à Gerência de Alimentação Escolar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade identificada, que possa interferir na execução dos serviços.

Pág. 63 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Efetuar, no início do contrato o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.
Providenciar e apresentar Alvará Sanitário para as cozinhas, bem como, o pagamento da taxa de Alvará Sanitário a ser recolhida junto às Prefeituras Municipais que possuam legislação instituindo a referida taxa.
Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.
Acompanhar, junto ao gestor escolar, a manutenção da caixa de gordura, quando for de uso coletivo da unidade escolar.
Ter conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados.
Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
Cumprir com todas as exigências admissionais dos seus funcionários requisitados neste Termo de referência;
Apresentar no local dos serviços gêneros alímenticios, materiais de limpeza e higiene de qualidade e dentro do prazo de validade;
Receber, verificar o padrão de qualidade e inserir no cardápio os gêneros alimentícios da agricultura familiar adquiridos pela SED, nas mesmas condições estabelecidas neste termo de referência;
Cumprir com todas a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros.
Aceitar nas condições estabelecidas no termo de referência o desconto total do valor dos gêneros alimenticios da agricultura familiar, entregues para produção do cardápio do mês, da fatura mensal dos serviços.
Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII, da Lei nº 8.666/1993).

II - DA CONTRATANTE

Assegurar o espaço físico na unidade escolar para funcionamento dos serviços.
Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante a necessidade de cada escola com acompanhamento e execução da equipe técnica de infraestrutura escolar.
Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
Informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas, recesso escolar ou redução significativa no número de refeições da unidade escolar a CONTRATADA.
Fornecer a CONTRATADA os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.
Encaminhar à CONTRATADA no prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias antes de sua vigência os Cardápios de cada tipo de atendimento;
Solicitar à CONTRATADA a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre

Pág. 64 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

que necessário, respeitando o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.

Em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público, a CONTRATANTE determinará à CONTRATADA a reorganização dos serviços de alimentação escolar.

Validar:

Novas receitas com ficha técnica propostas pela CONTRATADA para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares; e

Acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a CONTRATADA;

O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela CONTRATADA nas escolas da rede.

Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

Disponibilizar à CONTRATADA, no início do ano letivo, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no patrimônio da Unidade Escolar, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, coordenadoria regional e direção das unidades escolares sempre que julgar necessário.

Comunicar à CONTRATADA:

a) Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados ou feriados pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações excepcionais.

b) Sobre abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.

c) Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado (AEE), apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.

Quanto a Agricultura Familiar:

a) Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.

b) Receber gêneros alimentícios, através do representante de cada unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, diretamente das Cooperativas e Associações indicada através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.

c) Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades.

d) Atestar o termo de recebimento dos gêneros da agricultura familiar desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e anexar a nota fiscal.

Fornecer sem ônus para a CONTRATADA, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar, não há como separar os gastos da cozinha dos demais ambientes da escola.

Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.

Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar em horários distintos.

Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja

Pág. 65 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

disponível aos alunos no tempo adequado.
A CONTRATANTE irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e, providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
Solicitar à CONTRATADA:
d) A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;
e) A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
f) Plano de ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
Comunicar à Coordenadoria Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

III - QUANTO AOS CARDÁPIOS E PREPARO DAS REFEIÇÕES:

a) Os cardápios serão elaborados pela Contratante (Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria de Estado da Educação – SED), atendendo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de acordo com determinações da Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações e de acordo com as determinações da Contratante.
b) Os cardápios serão detalhados contemplando a etapa e a modalidade de ensino, turno, tipo de refeição, o nome da preparação e os principais ingredientes que os compõem, bem como as informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.
c) A Contratante comunicará formalmente a Contratada a mudança de tipo de cardápio (parcial, integral, misto, turno estendido, desjejum) A Contratada terá prazo de até 05 (cinco) dias úteis para disponibilizar os alimentos necessários, bem como o preparo e servimento de acordo com os cardápios estipulados pela Contratante.
d) As preparações do cardápio devem ser elaboradas respeitando as fichas técnicas elaboradas pela Contratante.
e) Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, a contratada deverá solicitar por escrito a contratante, através do email institucional, até 03 dias anterior a execução do cardápio com a devida justificativa. A Contratante, após análise, aceitará ou não o pedido de alteração, informando também através do e-mail institucional. Caso houver alteração nos cardápios sem autorização prévia da contratante, as refeições não serão contabilizadas.
f) Para atender os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais-NAE, a Contratada deverá executar os cardápios, conforme a necessidade de cada aluno, mediante a apresentação de documento/prescrição médica ou de nutricionista, inclusive na ocorrência de outras dietas especiais não previstas nas patologias citadas neste Edital.
g) A Contratada, após receber a solicitação por parte da Contratante para inclusão de atendimento de alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais- NAE, deverá iniciar esse atendimento em até 07 (sete) dias consecutivos.
h) Quando a dieta prescrita requerer insumos não previstos neste Edital (exemplo fórmulas hiperproteicas) a contratada deverá fornecer e deverá solicitar o pagamento dos custos

Pág. 66 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

adicionais referente ao preparo da dieta prescrita podendo ser aditado os valores que ultrapassarem os previstos nos valores contratados, sempre com anuência da contratante.
i) Todos os profissionais da contratada envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.
j) Cumprir os cardápios estabelecidos pela Contratante para os alunos dos projetos especiais em âmbito estadual e federal obedecendo à matriz curricular, do sistema SISGESC/SED.
k) Preparar a alimentação escolar com gêneros alimentícios de qualidade respeitando as fichas técnicas, a sazonalidade, priorizando os alimentos in natura ou minimamente processados, utilizando-os dentro do prazo de validade.
l) É proibido a oferta produtos que contenham gordura trans e/ou preparações que contenham ingredientes como: gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, gordura hidrogenada de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, óleo vegetal líquido e hidrogenado, gordura hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada, hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de palma hidrogenado, margarina, margarina vegetal e creme vegetal.
m) Os cardápios poderão a qualquer tempo serem revistos pela Contratante por motivo justificado, acompanhando a Resolução/FNDE vigente e suas atualizações, como também em caso de novas fichas técnicas e aceitabilidade das preparações.
n) As quantidades fornecidas deverão ser estimadas respeitando-se os per CAPITA estabelecidos no Termo de Referência.
o) Para os casos de modificação alimentar por questões religiosas ou filosóficas será necessário apresentação de documento assinado pelos pais ou responsáveis pelo aluno com solicitação. Neste caso o cardápio deverá ser adaptado.
p) Informar diariamente aos fiscais de contrato (gestor escolar) as quantidades de cada insumo/gênero alimentício usados no preparo de cada cardápio.

IV - QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

a)A Contratada deverá assegurar o abastecimento nas escolas, com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade estabelecidos no Termo de Referência, bem como fazer registros diários dos produtos e das quantidades utilizadas.
b) Quando da reprovação de algum produto, no teste de aceitabilidade, a contratante poderá solicitar a substituição do produto por outro produto semelhante, mas que seja aprovado em novo teste de aceitabilidade, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.
c) O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is);
d) É de responsabilidade da Contratada efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteo), especificado na(s) nota(s) fiscal (is). Solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.
e) Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
f) Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Secretaria de Estado da Educação é obrigada a adquirir gêneros

Pág. 67 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE. A CONTRATADA fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/ associação(ões) contratadas pela Secretaria de Estado da Educação, conforme Anexo XXIII.

g) Os gêneros alimentícios perecíveis adquiridos da agricultura familiar pela CONTRATANTE poderão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares pelos fornecedores da agricultura familiar e os produtos não perecíveis serão entregues nos almoxarifados da CONTRATADA, em data e horário determinados pela CONTRATANTE;

Na impossibilidade do fornecimento de alguns produtos da agricultura familiar adquiridos pela CONTRATANTE junto aos fornecedores da agricultura familiar, fica a CONTRATADA obrigada a fornecer os produtos necessários para elaboração dos cardápios, nas mesmas condições previstas no Termo de Referência.

h) Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverãoconstarcomo desconto/ressarcimento no valor total pago às cooperativas/associações.

i) Os produtos da agricultura familiar entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor total pago às cooperativas/associações.

j) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.

k) A logística de recebimento e distribuição dos gêneros da agricultura familiar, adquiridos pela CONTRATANTE, será organizada pela Gerência de Alimentação Escolar – GEALI.

V - QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E MATERIAIS E LIMPEZA

a)Assinar, no início do contrato, inventário com todos os utensílios, equipamentos e móveis da cozinha, depósitos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos) de propriedade da unidade escolar, comprometendo-se com a devolução, no final do contrato ou na rescisão, em boas condições de uso, nas mesmas especificações dos materiais recebidos (equipamentos, móveis e utensílios). Esse documento deverá ser assinado em 03 (três) vias pelo representante da contratada e pelo gestor escolar e deverá ficar arquivado na escola e na Coordenadoria Regional.

b) Em até 20 (vinte) dias, contados a partir da assinatura do Contrato, todas as unidades escolares deverão ser providas pela Contratada de equipamentos, utensílios, móveis e materiais, listados no Anexo V do Termo de Referência, que não constem no inventário assinado e disponibilizados pela unidade escolar, quando do início da prestação dos serviços.

c) Os mesmos deverão ser mantidos em boas condições de uso e em quantidades suficientes a demanda adequada a cada unidade escolar. No final do Contrato, todos os utensílios, equipamentos e móveis providos pela Contratada serão incorporados ao patrimônio da unidade escolar e não poderão ser retirados pela empresa contratada.

d) Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e corretiva, reposição de utensílios, móveis e equipamentos durante e execução do contrato, sem ônus adicional à Contratante.

Pág. 68 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

e) Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos), utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria.
f) Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme estabelecidos no termo de referência- Anexo V.
g) Deverá ser disponibilizado sabonete líquido, bactericida e inodoro e papel toalha não reciclado descartável para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, para unidades escolares que possuem lavatório exclusivo nas cozinhas.
h) Para unidades escolares que não possuem lavatório exclusivo, seguir os procedimentos do Manual De Boas Práticas da contratada.
i) Manter o abastecimento de gás suficiente para o preparo das refeições, sem ônus para a contratante.
j) Nas unidades escolares que possuem abrigo de gás para P45 (cilindro), obrigatoriamente a empresa deverá utilizar esse tipo de recipiente.
k) Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como material/produtos para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos, conforme Anexo XI.
l) Revestir com telas as aberturas das áreas de preparação, de higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso.
m) Instalar filtro nas torneiras das cozinhas, realizando manutenção periódica.
n) Manter as áreas de armazenamento e preparação de alimentos com iluminação adequada, sem comprometimento da higiene e das características sensoriais dos alimentos (quando as lâmpadas não forem de LED, deverão estar embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais).

VI - QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL – MÃO DE OBRA

a) A contratada deverá manter quadro de funcionários/cozinheiras/profissionais mínimo, conforme tabela “Quadro de funcionários/cozinheiras”.
b) Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a contratada considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.
Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deve manter no local de trabalho quadro de pessoal operacional e ainda dispor de quadro técnico, rigorosamente de acordo com os quadros de funcionários abaixo relacionados, para o exato cumprimento das obrigações assumidas.
c) O Quadro de funcionários/cozinheiras, de acordo com o número de refeições diárias por turno, durante a execução dos serviços deverá ser de no mínimo, conforme estabelecido no quadro abaixo:

I) Quadro de funcionários/cozinheiras

Nº de refeições diária (média) por turno nos dias sem projetos	**Nº mínimo de cozinheiras fixas por turno**	**Nº de almoços diários (média) nos dias com projetos**	**Nº de cozinheiras nos horários de preparo e distribuição de almoços**
Até 70	01	Até 70	02

Pág. 69 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

De 71 a 140	02	De 71 a 140	03
De 141 a 210	03	De 141 a 210	04
211 a 281	04	211 a 281	05

Obs.: Acima de 281 refeições a cada fração de 300 refeições/turno adicionar 01(uma) cozinheira.

II) Quadro de funcionários nutricionistas:
I.1) Nutricionista Responsável Técnico:no mínimo 01 (um/uma) nutricionista Coordenador(a)/Responsável para cada Lote, com poderes suficientes para representar a Contratada em tudo que se relacionar com os serviços contratados, e demais profissionais conforme exigência do Conselho Federal de Nutricionistas, indicada no QT abaixo, conforme PORTARIA CRN-10 Nº 002/2022 que prevê que: Art. 3º: "A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição apresentará 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas para supervisionar até 10 (dez) escolas, sem prejuízo sobre o que dispõe a Resolução CFN nº 600/2018**"**
I.2) Nutricionistas Quadro Técnico conforme tabela:
QT – Profissionais/ Nutricionistas do Quadro Técnico:

Nº de grandes refeições/dia	**Tipo de refeição**		**Tipo de refeição**	
	Uma grande refeição/dia		**Duas grandes refeições/dia ou mais**	
	Nº de Nutricionistas	**Carga horária técnica semanal**	**Nº de nutricionistas**	**Carga horária técnica semanal**
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

Observação:
Para fins de cálculo do número de grandes refeições considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

I.3) Caso a Contratada apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no artigo 3º, também Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será (ão) considerado(s) como componente(s) do quadro técnico, sem prejuízo no disposto no artigo 3º.
I.4)Adicionalmente, para Unidades Escolares com número superior a 2.500 refeições servidas/dia a Contratada deverá ampliar o Quadro Técnico (QT) com a inclusão de um nutricionista ou técnico em nutrição, para atender exclusivamente à Unidade Escolar.
I.5) A Contratada deverá apresentar registro dos nutricionistas (RT e QT) no CRN 10.

VII QUANTO A MÃO DE OBRA

Pág. 70 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

a) O quadro de pessoal deverá ser encaminhado para a Contratante em até 5 (cinco) dias antes do início dos trabalhos, para fim de controle de pessoal em ambientes públicos.
b) O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação: trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária.
c) O(a) funcionário(a) contratado(a), manipulador(a) de alimentos, não iniciará suas atividades sem primeiro se apresentar à Secretaria da Unidade Escolar munido de documentos (Atestado de Saúde Ocupacional- ASO e Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e crachá da empresa).
d) Fornecer às unidades escolares cópias dos seguintes documentos: Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, no início do contrato e atualizá-los periodicamente.
e) Fornecer uniforme completo para todos os funcionários do Serviço de Alimentação. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composto obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta, avental e calçado fechado, respeitando a Legislação Sanitária vigente, conforme tabela “Uniformes – padrão mínimo necessário”.
f) Fazer a reposição dos uniformes completos ou de peças sempre que estes estiverem mal conservados (puído, rasgados ou manchados), incluindo o calçado.
g) Fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança (EPIs), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas de acordo com o Anexo XI.
h) Afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da proponente vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.
i) Os empregados afastados deverão ser substituídos imediatamente (pelo prazo de 24 horas) por
outros, de categoria profissional idêntica.
j) Acatar as determinações contratualmente estabelecidas e emanadas da gestão e fiscalização de
contratos por parte da Gerência de Alimentação Escolar/SED.
k) Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
l) Responder, civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a esta Secretaria, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
m) Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários, para cada manipulador (a) de alimentos, a seguinte documentação:
- Atestado de Saúde específico (atestado de saúde ocupacional- ASO);
- Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC 216 - ANVISA), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, solicitando a aprovação da modalidade do curso à Contratante.
- Fica expressamente proibida a contratação de manipulador (a) de alimentos sem os requisitos citados acima.
n) Apresentar, quando solicitada pela contratante, a seguinte documentação:
- Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação dos serviços;
- Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;

Pág. 71 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- Cumprir o programa PMSO (Programa Médico Saúde Ocupacional).
- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 (um terço) e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- Comprovante de entrega da RAIS de que o trabalhador dela fez parte;
- Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- Comprovante do pagamento efetuados às cozinheiras, de salários não inferior ao salário mínimo regional vigente.

VIII - QUANTO AS ATRIBUIÇÕES E OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS) E NUTRICIONISTAS

ATRIBUIÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)
a) Preparar e servir refeições, conforme instruções e cardápios pré - estabelecidos pela Contratante.
b) Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
c) Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela administração, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;
d) Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;
f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
g) Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições.
h) Informar ao gestor escolar, diariamente o andamento do serviço e informar mensalmente as ocorrências observadas, conforme modelo do Anexo XVI.

IX - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)

a) Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
b) Usar calçados fechados;
c) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
d) Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem;

Pág. 72 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

e) Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
f) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
g) Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
h) Não fumar na cozinha e suas dependências;
i) Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;
j) Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;
k) Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo- os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado;
l) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas e POP´s.
m) Cumprir o horário diário de acordo num período compreendido entre 07 às 22h, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela Contratante, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;
n) Cumprir os cardápios diariamente, de acordo com as orientações da Contratante.
o) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar os exames médico-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às expensas da CONTRATADA, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

X - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO ÀS(AOS) COZINHEIRAS(OS)
a) Entregar uma cópia do exame admissional e do exame periódico semestral às unidades escolares de cada cozinheira escolar;
b) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
c) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental/anos iniciais.
d) Ter formação, como pré-requisito, para exercício da função e sob a responsabilidade e ônus exclusivo da CONTRATADA, de:
- Curso de Manipulação de Alimentos,
- Curso admissional (carga horária mínima de 04 horas) sobre: conhecimento/apresentação da empresa (contrato de trabalho, benefícios, informações de Recursos Humanos) e do programa de alimentação escolar do Estado de Santa Catarina; segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;
e) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;

XI - QUANTOATRIBUIÇÕES DAS(OS) NUTRICIONISTAS
a) executar o planejamento e metodologia de organização e avaliação dos serviços de preparo e distribuição das refeições;observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para atender a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2021;
b) Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar de acordo com a RCD 216 e/ou legislação atual vigente; de acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e do Procedimento Operacional Padronizado (POP) atendendo às

Pág. 73 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

normas de segurança alimentar; executar metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas,
c) participar de treinamentos específicos, teóricos e práticos;
d) atender as normas e legislações vigentes para serviços de alimentação;
emitir relatório mensal sobre as atividades desenvolvidas;
e) Acompanhar e executar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2020;
f) Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;
g) Cumprir os cardápios específicos para atender os escolares portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, ou seja, Necessidades Alimentares Especiais (NAE), para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;
h) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;
i) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal do Programa de Alimentação Escolar;
j) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade, do Programa de Alimentação Escolar;
k) Participar das reuniões sempre que convocadas pela Contratante;
l) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiras(os), assim entendidas(os) as(os) manipuladores de alimentos da alimentação escolar, sejam observadas as normas sanitárias vigentes;
m) Orientar e supervisionar as atividades desenvolvidas pelas(os) funcionárias/cozinheiras(os) escolares;
n) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
o) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
p) Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental anos iniciais e Curso de Manipulação de Alimentos,
q) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;
r) Seguir rigorosamente às determinações da Resolução CFN nº. 600/2018;
s) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar.
t) Realizar no mínimo uma visita por semana em cada unidade escolar de sua responsabilidade. Em cada visita deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório deverá constar assinatura do gestor escolar e deverá ser encaminhado para a regional de educação.

XII - QUANTO AOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO E DA CONTAGEM DAS REFEIÇÕES

Pág. 74 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

a) Os horários são definidos pelas Unidades Escolares em que as refeições serão preparadas e servidas diariamente, respeitando-se o planejamento das aulas e o calendário escolar, devidamente homologado, bem como os seus horários de funcionamento, em especial de entrada, intervalo e saída, não podendo a prestação dos serviços ultrapassar o horário das 21:00 horas, no período de segunda a sexta feira.
b) A contagem das refeições será por meio eletrônico, com utilização de tablets, smartphones, código de barras ou outro meio disponibilizado pela Contratante.
11.6 Os porcionamentos deverão ser de acordo com o tipo preparação das refeições sendo que as quantidades a serem distribuídas pela CONTRATADA devem observar os per CAPITA dos alimentos estipulados no Anexo VIII.
c) O regime de execução será na modalidade de preço por refeição servida.
d) As preparações deverão ser disponibilizadas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos per CAPITA estabelecidos e a utilização do kit medida, conforme Anexo XIX.
e) As preparações deverão estar expostas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos per CAPITA estabelecidos no Anexo VIII. A utilização do kit medida, conforme Anexo XIX para o porcionamento é obrigatória.
f) A distribuição das refeições deverá ser efetuado por funcionário da Contratada, garantindo o cumprimento dos cardápios definidos pela contratante.
g) Não serão computados cardápios substituídos sem autorização da Contratante ou cardápios em que estejam faltando quaisquer itens, ou ainda, que os per CAPITA sejam inferiores aos estabelecidos no Termo de Referência, do início ao fim do período de distribuição, EXCETO quando adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais à exemplo de patologias específicas e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.
h) A Contratada deverá disponibilizar, para o aluno que solicitar, apenas uma repetição, sendo que a contabilização e o pagamento dessa refeição estará condicionada à oferta da proteína, exceto para casos de necessidades alimentares especiais e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.
i) Qualquer alteração que venha a ocorrer em razão da mudança na composição do cardápio, deverá ser comunicada formalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até 03 dias úteis de antecedência.

XIII - QUANTO A FORMA DE DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES – KIT MEDIDAS CASEIRAS(Culinária)

a) O porcionamento (fracionamento) das refeições deve ser realizado com a utilização de kit medidas caseiras conforme Anexo XIX;
b) Líquidos (iogurte, leite, café, chá e sucos) devem ser distribuídos em canecas de vidro transparente com capacidade que comporte no mínimo 250 ml, porcionados de acordo com os per CAPITA estipulados;
c) Pães com complemento e substitutos: com porcionamento de acordo com os per CAPITA estipulados;
d) Almoço: porcionados em pratos de vidro fundo;
e) Saladas disponibilizada separadamente;
f) Doces regionais/frutas em pedaços (Ex. saladas de frutas, canjica, arroz doce.): porcionadas em tigela/bowl/caneca de vidro com capacidade de 250 ml, porcionado de acordo com os per CAPITA estipulados;
g) Frutas: distribuídas conforme per CAPITA estabelecido no termo de referência e ficha técnicas. No caso de laranja, poderá ser servida cortada (com ou sem casca);

Pág. 75 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

h) As quantidades a serem distribuídas pela Contratada devem observar o per capita e porção estipulado no termo de referência. No caso de inclusão de novos produtos pela Contratante será comunicado a Contratada, no mínimo 15 dias antes da execução dos cardápios.

XIV - QUANTO AOS LOCAIS DE PREPARO E SERVIMENTO

a) O preparo das refeições deverão ser nas cozinhas e os servimentos nos refeitórios das Unidades Escolares relacionadas no Anexo XVIII.
b) Em caso de unidades escolares que não possuírem temporariamente, espaço para produção, a Contratada deverá atender com alimentação transportada, mantendo o valor da refeição prevista em contrato, podendo ser aditado os valores correspondentes ao transporte e demais gastos, de acordo com a especificidade de cada unidade, e mediante análise e aprovação da contratante, utilizando-se de estrutura de outra unidade escolar, preferencialmente a mais próxima, que comporte o acréscimo de produção. O transporte e acondicionamento das refeições deverá obedecer as normas higiênico sanitárias de acordo com a legislação vigente.

XV - QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE

a) A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processo de operacionalização do serviço e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação Escolar, conforme Modelo Anexo VI do Termo de Referência.
b) Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades Escolares, inclusive dos alimentos servidos aos escolares com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:
I) As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, antes do início da distribuição.
II) As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que for servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais.
III) A critério da Contratante, a Contratada poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido em dia determinado para análise microbiológica em laboratório indicado pela Contratante e o resultado deverá ser enviado à Contratante.
IV) As amostras deverão ser coletadas e guardadas observando os seguintes procedimentos:
- Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4ºC ou sob congelamento a -18ºC por 72 horas;
- Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração até 4ºC por 72 horas.
V) Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a contratada deverá encaminhar para análise amostras de todos os itens servidos e coletados no dia.
VI) A Contratada deverá também apresentar, sempre que solicitados pela Contratante, laudos de análise por laboratório indicado pela Contratante, de quaisquer gêneros alimentícios utilizados nas preparações.
VII) Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos nesse Edital e na legislação vigente, a contratada deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque.
VIII) Enquanto não houver substituição do lote de alimentos em desacordo será suspenso o pagamento à Contratada.
IX) Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da Contratada.

XVI - QUANTO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

a) A Contratada deverá seguir as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e no que tange as diretrizes da Educação Alimentar Nutricional, cabendo á contratada adotar

Pág. 76 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

práticas que estejam em consonância com os projetos desenvolvidos pelas unidades escolares tais como: coleta seletiva de lixo e sua correta destinação; apoio na orientação para a redução de desperdício de alimentos já preparados; incentivo a prática de consumo de novos alimentos, entre outras ações que possam ser adotadas.

II – DA CONTRATANTE

a) Assegurar o espaço físico nas unidades escolares para o preparo e o servimento das refeições.
b) Disponibilizar energia elétrica e água para o funcionamento da cozinha, depósito e refeitório.
c) Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
d) Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
e) Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante necessidade de cada escola.
f) Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
g) Os gestores das unidades escolares deverão informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas ou redução significativa no número de alunos, salvo nos casos fortuitos que serão analisados pela Contratante.
h) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente Termo de Referência.
i) Fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
j) As Coordenadorias Regionais de Educação serão responsáveis em providenciar o Alvará Sanitário de cada unidade escolar pertencentes as suas regionais.

CLÁUSULA SEXTA – Da Garantia de Execução Contratual

a) A Licitante vencedora prestará Garantia de Execução no ato da assinatura do Contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato numa das modalidades:
b) Caso a Licitante vencedora preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo padronizado pelo banco, desde que aceitos pela Contratante.
c) Caução em dinheiro através do link: http://depositoidentificado.sef.sc.gov.br/Default.aspx, clicar na opção EMITIR DOCUMENTO:Órgão:4501 Secretaria de Estado da Educação, Banco do Brasil SA, Agência 3582-3 Conta Corrente 914.001-8, devendo ser apresentado o comprovante do depósito.
d) O depósito da garantia de execução contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do contrato.
e) A Garantia de Execução será liberada e restituída pela Contratante à Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias do término da vigência contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA - Da Alteração Contratual por Aditamento

Pág. 77 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

§ 1º –Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, observadas as disposições do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e modificações ulteriores.

CLÁUSULA OITAVA – Da Inexecução e da Rescisão do Contrato

A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:
I – Por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
II – Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos fornecimentos comprovadamente prestados;
III – Judicialmente, na forma da legislação vigente;
IV – A rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:
a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;
b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – Das Sanções Administrativas

a) As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções;
Advertência;
I) Multa;
II) Suspensão temporária, não superior a 5(cinco)anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2(dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
III) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;
b) A advertência será emitida pela Administração, quando o contrato descumprir qualquer obrigação;
c) A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir;
I) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente `a parte inadimplente, até o limite de 9,9%(nove, nove por cento);
II) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculada sobre a parte inadimplente;
III) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
d) O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;
e) O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, à partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;
f) A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;

Pág. 78 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

g) A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir;
I) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
II) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
III) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
IV) por até 12(doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
V) por até 24(vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
VI) por até 5(cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de
modo inidônio ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
VII) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;
h) A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
i) A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;
j) A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;
k) A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;
l) A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;
m) As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;
n) Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores – CCF ou da obtenção do registro, por até 5(cinco) anos na modalidade de pregão e até 2(dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e
o) Declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.
p) As sanções previstas neste termo de referência poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:
q) Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e
r) Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
s) As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
t) Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

Pág. 79 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

a) Os serviços da Contratada serão acompanhados e fiscalizados pela Contratante, através dos diretores escolares (fiscais de serviços), dos fiscais de contrato das Coordenadorias Regionais de Educação e gestor e fiscais da Secretaria de Estado da Educação, que exercerão rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições no termo de referência.
b) A Contratante manterá equipe de fiscalização de contrato, que fará visitas de inspeções periódicas às unidades escolares, ou quando houver necessidade.
c) As irregularidades encontradas nas inspeções dos fiscais de contrato, nas unidades de alimentação (cozinha, depósitos e refeitórios), serão apontadas no Relatório de Inspeção, Anexo XV, que servirá para notificar a Contratada, estipulando prazo para adequação das irregularidades.
d) Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.° 8.666/93 e alterações posteriores.
e) A inspeção por parte da Contratante não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não
indicada pela fiscalização.
f) A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço de acordo com o termo de referência.
g) Aos fiscais do contrato das Regionais (servidor efetivo) compete, exclusivamente:
I) Fiscalizar a execução do contrato, de acordo com as orientações da SED, incluindo visitas periódicas as unidades escolares. Em caso de irregularidades encontradas comunicar oficialmente
à Contratada estipulando prazo para as adequações. Expirado o prazo, caso a empresa não tenha
sanado as irregularidades autuar processo eletrônico e tramitar para os fiscais de contrato da SED;
II) Conferir e autuar processo eletrônico com os documentos fiscais e comunicar a SED quaisquer problemas detectados na execução contratual que tenham implicações na atestação do serviço;
III) Conferir e atestar os documentos fiscais do faturamento mensal da contratada mensalmente e autuar processos no SGPe.
IV) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
h) **Ao gestor SED compete, exclusivamente:**
I) Receber e conferir as notas fiscais/faturas e quando não aprovadas por quaisquer desconformidades devolver à Contratada.
II) Encaminhar ao setor competente para liquidação e pagamento as notas fiscais conferidas e validadas.
III) Prestar informações sobre os valores pagos a Contratada nos sistemas informatizados da Contratante- SIGEF/outros;
IV) Encaminhar processo de prorrogação de Contrato junto à Autoridade Competente (ou àsinstâncias competentes), que deve ser providenciada antes de seu término, reunindo asjustificativas competentes e demais documentos necessários;
V) Encaminhar processo para abertura de nova licitação, à área competente, antes de findo docontrato com antecedência razoável;

Pág. 80 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

VI) Encaminhar processo de solicitações de alterações contratuais, para análise e parecer jurídico,que deverão ser formalizadas e devidamente fundamentadas pela Contratada, principalmente emse tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação.
VII) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas oujurídicas;
VIII) Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral doContrato pela Administração;
IX) Receber e analisar os processos encaminhados pelos fiscais do contrato, que demandamaplicação de sanções e elaborar parecer de penalidades, incluíndo cálculos de multas.
X) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as aplicações de penalidades emitidas,elaborar parecer sobre as mesmas e após encaminhar ao fiscal administrativo ou para comissãoespecífica da SED para os trâmites legais de penalização.
i) **Aos fiscais de contrato da SED compete exclusivamente:**
I) Ter conhecimento de todas as Cláusulas do Contrato.
II) Fiscalizar rotineiramente a execução do Contrato, nas unidades escolares observandoinclusive a manutenção dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados, bem como os demaisserviços de processamento e distribuição das refeições.
III) Registrar as irregularidades encontradas nas fiscalizações periódicas, de acordo com oRelatório de Inspeção Anexo XV, que se mostrem desconformes com o termo de referência, seusanexos, com o Contrato e com a legislação vigente.
IV) Apurar, independentemente da fiscalização de rotina, as ocorrências desconformes,irregularidades/falhas de execução do contrato, por parte da Contratada.
V) Receber os processos de irregularidades autuados pelo fiscal da Coordenadoria Regional,quando a empresa não tenha sanado as irregularidades no prazo estipulado e notificar aContratada.
VI) Notificar em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre porescrito, com prova de recebimento da notificação, estipulando prazo para as adequações dasirregularidades apontadas. A notificação deverá ser assinada pelos fiscais de contrato erepresentante legal da Contratada.
VII) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as notificações emitidas, elaborar parecersobre as mesmas e após encaminhar ao gestor do Contrato.
VIII) Manter arquivo eletrônico com todos os registros de irregularidades/falhas na execução doContrato.
IX) Tomar as providências que estejam sob sua alçada e encaminhar às instâncias competentesaquelas que fugirem de sua alçada;
X) Exigir somente o que for previsto no Contrato. Qualquer alteração de condição contratual deveser submetida ao superior hierárquico, acompanhada das justificativas pertinentes;
XI) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas oujurídicas.
j) **Ao Fiscal Administrativo da SED compete:**
k) Sob a orientação do gestor do contrato, o fiscal administrativo irá acompanhar todos os processo
que exigem aplicação de notificações e penalidades: advertências, multas,suspensão/impedimento temporário ou declaração de inidoneidade prevista no termo de referência,incluindo os processos autuados pelos fiscais de contrato das coordenadorias regionais.
l) Os fiscais, gestores e fiscal administrativo do contrato serão designados por portaria.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Da Vinculação

Pág. 81 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Vincula-se o presente Contrato às disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, o Edital de Pregão Eletrônico nº 697/2022 , à proposta da CONTRATADA, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores. Os casos omissos ou situações não explicitadas serão resolvidos pela mesma legislação que rege a matéria. Lei nº 8.666/93 - artigo 55, inciso XII.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Da Legislação Aplicável

Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, especialmente aos casos omissos, aplica-se ao Contrato a presente legislação:
a) Lei nº 8.666/93 e alterações; e no que couber:
b) Código de Defesa do Consumidor;
c) Código Civil;
d) Código Penal,
e) Código Processo Civil;
f) Código Processo Penal;
g) Estatuto da Criança e do Adolescente;
h) Lei nº 10.520/2002
i) Demais legislações correlatas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Dos Direitos da Administração

Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no artigo 77, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DEFESA DO PATRIMÔNIO PÚBLICO E DA PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO:

Declaram as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:
I - Que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e nº 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
II – Que se comprometem em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados na legislação vigente e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados e a notificar à Controladoria-Geral do Estado, conforme preceitua a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
III - Que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na legislação vigente, incluindo a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– Do Foro

Fica eleito o foro de Florianópolis, Santa Catarina, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.
E, por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente Contrato, que lidas e achadas conforme, vão assinadas pela CONTRATANTE, pela CONTRATADO e pelas testemunhas:

Pág. 82 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

...../SC, ... de ..... de 2022

Secretário de Estado da Educação CONTRATANTE	CONTRATADA
TESTEMUNHAS:	
Nome	Nome
Assinatura	Assinatura
CPF/MF	CPF/MF

Pág. 83 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS NORMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Para atendimento ao disposto no subitem **10.2.1**, do Edital de Pregão Eletrônico **nº697/2022** , promovido pela Secretaria de Estado da Educação, a empresa ....., estabelecida na Rua ....., nº ....., Bairro ....., Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências da Lei Estadual nº 16.003, de 25 de abril de 2013, regulamentada pelo Decreto Estadual n.º 1.694, de 23 de agosto de 2013, mantendo programas de capacitação de seus trabalhadores no que se refere a saúde e segurança do trabalho.

Declara ainda, que se compromete a fornecer os comprovantes necessários quando, assim solicitados pelo Contratante.

_____

NOME, CARGO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ

Pág. 84 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM OS CARDÁPIOS

TABELA 2 **RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO**
MENOS PERECÍVEIS
Açúcar cristal orgânico
Amendoim cru sem casca
Amido de milho
Arroz integral tipo 1
Arroz parboilizado tipo 1
Arroz polido tipo 1
Arroz integral tipo 1 orgânico
Arroz parboilizado tipo 1 orgânico
Arroz polido tipo 1 orgânico
Aveia em flocos
Biscoito doce caseiro (milho, amendoim, aveia e mel, cacau, polvilho, nata etc)
Café torrado e moído
Cacau em pó 100%
Chá de maçã, camomila, erva doce (para infusão)
Doce de fruta orgânico sem adição de açúcar
Doce de fruta sem adição de açúcar
Erva mate (para preparo de chá infusão)
Farinha de mandioca tipo 1
Farinha de milho tipo 1
Farinha de trigo especial
Farinha de trigo integral
Triguilho (Trigo para quibe)
Fermento químico para bolo/torta
Flocos de milho [cereal]sem adição de açúcar
Feijão preto tipo 1
Feijão preto tipo 1 orgânico
Feijão carioca
Feijão vermelho
Goma de tapioca
Macarrão com ovos
Macarrão sem ovos (tipo sêmola)
Mel de abelhas
Orégano (flocos desidratados)
Ervilha congelada
Grão de bico
Lentilha
Canjica de milho amarela/branca
Canjiquinha de milho (quirera)

Pág. 85 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Milho verde congelado
Colorau
Cúrcuma (açafrão)
Sal
Suco de uva Integral (sem adição de açúcar)
Suco de maçã integral (sem adição de açúcar)
Suco de laranja/tangerina integral (sem adição de açúcar)
Óleo de soja
Óleo de milho
Óleo de girassol
Vinagre
LEGUMES (RAÍZES, TUBÉRCULOS, SEMENTES, ETC)
Alho
Cebola
Abóbora
Abobrinha
Aipim
Batata inglesa
Batata-doce
Berinjela
Beterraba
Cenoura
Chuchu
Pepino
Pinhão
Tomate (para molho)
Vagem
Inhame
VEGETAIS (FOLHOSOS, FLORES, HASTES, ETC)
Alface
Acelga
Agrião
Brócolis
Chicória
Couve folha
Espinafre
Repolho (branco e roxa)
Rúcula
Ora-pro-nóbis
Tempero verde (salsa e cebolinha verde)
FRUTAS
Abacate fortuna
Abacaxi pérola ou Havaí
Ameixa
Banana branca ou prata
Banana caturra

Pág. 86 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Caqui
Goiaba
Laranja
Limão
Maçã gala ou Fuji
Mamão formosa ou papaya
Melão
Manga
Maracujá (polpa congelada)
Maracujá
Melancia
Morango
Pêra
Pêssego
Pitaia
Ponkan (ou Poncã)
Tangerina(bergamota, crava, mexerica, morgote)
Uva
CARNES
Carne bovina moída (patinho)
Carne bovina [cubos e ou iscas](patinho)
Carne suína pernil [cubos e ou iscas]
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami]
Peixe [Filé de tilápia]
Ovos de galinha in natura
LÁCTEOS
Queijo muçarela fatiado
Iogurte natural integral
Leite longa vida UHT integral
PORODUTOS DE PANIFICAÇÃO
Pão tipo hot-dog ou tipo hambúrguer
Pão fatiado integral
Pão doce liso (sem farofa e/ou creme)
Pão doce massinha (Schnecken)
PRODUTOS NAE
Adoçante natural stévia
Pão sem lactose (zero lactose)
Pão (sem proteína do leite e derivados)
Pão sem glúten
Bebida vegetal sem adição de açúcares e aditivos
Leite longa vida UHT integral desnatado
Leite longa vida UHT integral sem lactose (zero lactose)
Queijo muçarela sem lactose
Iogurte natural desnatado
Iogurte natural diet

Pág. 87 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Iogurte vegano (sem proteína do leite e derivados)
Iogurte natural sem lactose (zero lactose)
Bolos (sem proteína do leite e derivados)
Bolos sem lactose (zero lactose)
Biscoito caseiro sem lactose (zero lactose)
Biscoito caseiro sem glúten
Biscoito caseiro integral diet
Biscoito caseiro (sem proteína do leite e derivados)
Bolos sem glúten
Bolos integrais sem adição de açúcar
Macarrão sem glúten
Macarrão integral
Macarrão de arroz
Macarrão de milho

Pág. 88 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO VIII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

TABELA 3
PER CAPITAS PARA REFEIÇÕES TIPO LANCHE, REFEIÇÃO SALGADA E DESJEJUM

ALIMENTO	PER CAPITAS POR FAIXA ETÁRIA				
	6-10 anos	11-15 anos	16-18 anos	19 -30 anos	31-60 anos
Adoçante natural stévia	0,2 ml	0,2ml	0,2ml	0,2ml	0,2ml
Açúcar (para bolos/cucas)	15g	20g	25g	20g	20g
Açúcar (para café/ chás)	10g	10g	10g	10g	10g
Amendoim sem casca	35g	35g	35g	35g	35g
Amido de milho	5g	6g	8g	6g	6g
Arroz integral tipo 1	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz integral tipo 1 (para carreteiro e risoto)	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz parboilizado tipo 1	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz parboilizado tipo 1 (para carreteiro e risoto)	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz parboilizado tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Arroz polido tipo 1	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz polido tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Aveia em flocos (para cucas, leites batidos e iogurtes)	5g	10g	15g	10g	10g
Aveia em flocos (para mingau)	10g	20g	25g	20g	20g
Farinha de mandioca	15g	20g	30g	20g	20g
Farinha de milho (para bolo de fubá)	8g	10 g	12 g	10 g	10 g
Farinha de milho (para polenta)	15g	30g	40g	30g	30g
Farinha de trigo (para bolo)	18g	25g	30g	25g	25g
Farinha de trigo (para cuca)	25g	30g	35g	30g	30g
Farinha de trigo (para torta salgada)	25g	30g	37g	30g	30g
Farinha de trigo integral	9g	12g	15g	12g	12g
Triguilho (Trigo para quibe)	8g	10 g	12 g	10 g	10 g
Flocos de milho [cereal]	10g	20g	20g	20g	20g
Goma de tapioca	30g	40g	50g	40g	30g
Macarrão	60g	75g	80g	75g	75g
Macarrão (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Ervilha congelada (para torta, sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Feijão [preto, vermelho, carioca]	20g	30g	50g	30g	30g

Pág. 89 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Feijão [preto, vermelho, carioca] (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Grão de bico	20g	30g	50g	30g	30g
Lentilha	20g	30g	50g	30g	30g
Milho (canjica)	30g	40g	50g	40g	40g
Milho (quirera)	40g	50g	60g	50g	50g
Milho verde congelado (para torta, sopa, arroz, creme, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Colorau	0,5g	1g	1g	1g	1g
Cúrcuma (açafrão)	0,2g	0,3g	0,3g	0,3g	0,3g
Sal	1g	1g	1g	1g	1g
Óleo [soja, girassol, milho] (para refeições salgadas)	2 mL	3mL	4mL	3mL	3ml
Alho	1g	2g	3g	2g	2g
Cebola (para preparações aceboladas)	10	15	20	15	15
Cebola (para temperos)	3g	5g	7g	5g	5g
Óleo [soja, girassol, milho] (para bolos)	7,5 mL	10 mL	12,5 mL	10 mL	10 mL
Óleo [soja, girassol, milho] (para tortas e cucas)	9 mL	12 mL	14 mL	12 mL	12 mL
Tempero verde	2g	4g	4g	4g	4g
Orégano	1g	2g	2g	2g	2g
Vinagre	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Carne bovina moída	60 g	80 g	100 g	80 g	80 g
Carne bovina moída (para refogados e ensopados com vegetais)	50g	60g	75g	60g	60g
Carne bovina moída (para pães e arroz colorido)	40	50	50	50	50
Carne bovina moída (para tortas)	20	20	20	20	20
Carne bovina [cubos e ou iscas]	80g	100g	120g	100g	100g
Carne bovina [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	30g	50g	60g	50g	50g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	40g	60g	80g	60g	60g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas]	60g	80g	100g	80g	80g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	60g	80g	100g	80g	80g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso (para sopa e ensopados com vegetais)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami]	60g	80g	100g	80g	80g
Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami] (para estrogonofe, risoto, sopa e ensopados)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami] (para pães e arroz colorido)	40g	50g	50g	50g	50g

Pág. 90 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami] (para tortas)	20g	20g	20g	20g	20g
Peixe [Filé de tilápia]	60g	80g	100g	80g	80g
Ovo (para omeletes, cozido, mexido e farofa)	50 - 55g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g
Ovo (para bolos, tortas e cucas)	10g	13g	15g	13g	13g
Alface	15g	20g	30g	20g	20g
Abóbora	30g	40g	50g	40g	40g
Abóbora (para purê)	40	50	60	50	50
Abóbora (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	20g	25g	30g	25g	25g
Abobrinha	30g	40g	50g	40g	40g
Abobrinha (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Abobrinha (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Acelga	15g	20g	30g	20g	20g
Agrião	15g	20g	30g	20g	20g
Aipim (para sopa, ensopado, refogado com carne em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Aipim (cozido e para purê)	40g	50g	60g	50g	50g
Alface (para pães)	5g	10g	10g	10g	10g
Batata inglesa	50g	60g	70g	60g	60g
Batata inglesa (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata inglesa (para sopa, ensopado, patê, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Batata-doce	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para sopa, ensopado, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Berinjela	30g	30g	30g	30g	30g
Beterraba	20g	40g	50g	40g	40g
Beterraba (para bolo, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	10g	15g	18g	15g	15g
Beterraba (para purê)	40g	50g	60g	50g	50g
Brócolis	20g	30g	40g	30g	30g
Brocólis (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Brocólis (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura	40g	50g	60g	50g	50g
Cenoura (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura (para bolo, pães, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz, patê,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	12g	18g	20g	18g	18g
Chicória	10g	20g	30g	20g	20g

Pág. 91 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Chuchu	20g	40g	50g	40g	40g
Chuchu (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Chuchu (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Couve folha	10g	20g	30g	20g	20g
Couve folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Espinafre	10g	20g	30g	20g	20g
Espinafre folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Inhame	30g	35g	40g	35g	35g
Ora-pro-nóbis	10g	20g	30g	20g	20g
Pepino	20g	30g	40g	30g	30g
Pinhão	30g	40g	50g	40g	40g
Repolho	10g	30g	40g	30g	30g
Rúcula	10g	20g	30g	20g	20g
Tomate (para molho)	30g	40g	50g	40g	40g
Tomate(para pães)	20g	20g	20g	20g	20g
Tomate(para salada)	20g	40g	40g	40g	40g
Vagem	25g	25g	25g	25g	25g
Vagem (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Vagem (sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Biscoito doce caseiro	40g	50g	60g	50g	50g
Bolos [fracionamento]	60g	80g	100g	80g	80g
Cucas [fracionamento]	100g	130g	150g	130g	130g
Pão (tipo hot-dog ou tipo hamburguer)	50g	50g	50g	50g	50g
Pão doce liso	50g	50g	50g	50g	50g
Pão doce massinha (schnecken)	50g	50g	50g	50g	50g
Pão fatiado comum ou integral	50g	50g	50g	50g	50g
Pães em geral	50g	50g	50g	50g	50g
Torta salgada [fracionamento]	80g	100g	120g	100g	100g
Bebida vegetal sem açúcar [fracionamento]	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Café em pó (para infusão)	3g	5g	5g	5g	5g
Chá de maçã, camomila, erva doce (para infusão)	15g	15g	15g	15g	15g
Chá mate (erva mate p/ infusão)	3g	5g	5g	5g	5g
Chás [fracionamento]	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Iogurte natural	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Leite (UHT) (para bolos, tortas, estrogonofe, cremes, purês)	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Leite (UHT) para batidas com frutas	120 ml	140 ml	170 ml	140 ml	140 ml
Leite (UHT) (para leite com café e leite com cacau em pó 100%)	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml

Pág. 92 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Leite batido com fruta [fracionamento]	180 ml	200 ml	250 ml	200 ml	200 ml
Leite com cacau em pó 50% [fracionamento]	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Leite com café [fracionamento]	180ml	200ml	220ml	200ml	200ml
Queijo fatiado	15g	15g	15g	15g	15g
Suco de fruta integral ou natural (uva, laranja, maçã, tangerina, abacaxi, maracujá e melancia)	150 ml	180 ml	200 ml	180 ml	180 ml
Suco de fruta integral ou natural para bolos	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Cacau em pó 100%	15g	20g	30g	20g	20g
Mel de abelhas	10g	15g	15g	15g	15g
Mel de abelhas (para cucas, leite e iogurte)	4g	6g	8g	6g	6g
Doce de fruta	10g	15g	15g	15g	15g
Fermento químico (para bolo/torta)	1g	1,5g	1,8g	1,5g	1,5g
Abacate	40g	50g	60g	50g	50g
Abacaxi	60g	120g	120g	120g	120g
Abacaxi (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Ameixa	100g	100g	100g	100g	100g
Banana	100g	100g	100g	100g	100g
Banana (para cuca e bolo)	25g	30g	35g	30g	30g
Banana (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Banana (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Caqui	100g	100g	100g	100g	100g
Goiaba	150g	150g	150g	150g	150g
Laranja	120g	150g	200g	150g	200g
Laranja (para saladas)	60g	75g	75g	75g	75g
Limão (suco para chá mate)	5ml	5ml	5ml	5ml	5ml
Limão (suco para tempero)	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Maçã	120g	120g	120g	120g	120g
Maçã (para cuca e bolo)	25g	30g	35g	30g	30g
Maçã (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Maçã (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Mamão	100g	100g	150g	100g	150g
Mamão (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Mamão (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Melão	100g	100g	150g	100g	150g
Melão (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Manga	60g	60g	60g	60g	60g
Maracujá (polpa congelada)	20g	26g	32g	26g	26g
Maracujá (polpa in natura)	26g	32g	40g	32g	36g

Pág. 93 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Melancia	100g	100g	150g	100g	100g
Morango	100g	100g	100g	100g	100g
Morango (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Pêra	150g	150g	150g	150g	150g
Pêssego	100g	100g	100g	100g	100g
Pitaia	100g	100g	150g	100g	150g
Pokan/Tangerina (para bolos)	30 g	50 g	60 g	50 g	50 g
Pokan/Tangerina (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Ponkan	100g	100g	100g	100g	100g
Tangerina	120g	120g	120g	120g	120g
Uva	70g	70g	70g	70g	70g
Salada de frutas (mínimo três frutas)[fracionamento]	140g	160g	160g	160g	160g

OBSERVAÇÃO:
a) Os per capita estabelecidos acima podem ser alterados a qualquer tempo pela Contratante, quando houver necessidade de ajustes para padronização de uma ficha técnica.
b) Os mesmos per capitas serão usados para gêneros alimentícios equivalentes do cardápio NAE.

PER CAPITAS PARA REFEIÇÕES TIPO ALMOÇO

ALIMENTO	**Per capitas por faixa etária**				
	6-10 anos	**11-15 anos**	**16-18 anos**	**19 -30 anos**	**31-60 anos**
Amendoim sem casca	35g	35g	35g	35g	35g
Amido de milho	5g	6g	8g	6g	6g
Arroz integral tipo 1	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz integral tipo 1 (para carreteiro e risoto)	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz parboilizado tipo 1	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz parboilizado tipo 1 (para carreteiro e risoto)	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz parboilizado tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Arroz polido tipo 1	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz polido tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Farinha de mandioca	15g	20g	30g	20g	20g
Farinha de milho (para polenta)	15g	30g	40g	30g	30g
Farinha de trigo	20g	40g	50g	40g	40g
Farinha de trigo integral	9g	12g	15g	12g	12g
Goma de tapioca	30g	40g	50g	40g	30g
Macarrão	65g	80g	85g	80g	80g
Macarrão (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Ervilha congelada (para torta, sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Feijão [preto, vermelho, carioca]	30g	40g	60g	40g	40g
Feijão [preto, vermelho, carioca] (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g

Pág. 94 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Grão de bico	30g	40g	60g	40g	40g
Lentilha	30g	40g	60g	40g	40g
Milho verde congelado (para torta, sopa, arroz, creme, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Colorau	0,5g	1g	1g	1g	1g
Cúrcuma (açafrão)	0,2g	0,3g	0,3g	0,3g	0,3g
Sal	1g	1g	1g	1g	1g
Óleo [soja, girassol, milho] (para refeições salgadas)	2 mL	3mL	4mL	3mL	3ml
Alho	1g	2g	3g	2g	2g
Cebola (para prepaçãoes aceboladas)	10	15	20	15	15
Cebola (para temperos)	3g	5g	7g	5g	5g
Tempero verde	2g	4g	4g	4g	4g
Vinagre	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Carne bovina moída	70g	90g	110g	90g	90g
Carne bovina moída (para refogados e ensopados com vegetais)	50g	60g	75g	60g	60g
Carne bovina moída (para pães e arroz colorido)	40	50	50	50	50
Carne bovina [cubos e ou iscas]	90g	110g	130g	110g	110g
Carne bovina [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	30g	50g	60g	50g	50g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	40g	60g	80g	80g	60g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas]	70g	90g	110g	90g	90g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	70g	90g	110g	90g	90g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso (para sopa e ensopados com vegetais)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami]	70g	90g	110g	90g	90g
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami] (para estrogonofe, risoto, sopa e ensopados)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami] (para pães e arroz colorido)	40	50	50	50	50
Peixe [Filé de tilápia]	70g	90g	110g	90g	90g
Ovo (para omeletes, cozido, mexido e farofa)	50 - 55g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g
Alface	15g	20g	30g	20g	20g
Abóbora	30g	40g	50g	40g	40g
Abóbora (para purê)	40	50	60	50	50
Abóbora (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	20g	25g	30g	25g	25g
Abobrinha	30g	40g	50g	40g	40g

Pág. 95 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Abobrinha (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Abobrinha (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Acelga	15g	20g	30g	20g	20g
Agrião	15g	20g	30g	20g	20g
Aipim (para sopa, ensopado, refogado com carne em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Aipim (cozido e para purê)	40g	50g	60g	50g	50g
Alface (para pães)	5	10	10	10	10
Batata inglesa	50g	60g	70g	60g	60g
Batata inglesa (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata inglesa (para sopa, ensopado, patê, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Batata-doce	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para sopa, ensopado, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Berinjela	30g	30g	30g	30g	30g
Beterraba	20g	40g	50g	40g	40g
Beterraba (para bolo, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	10g	15g	18g	15g	15g
Beterraba (para purê)	40	50	60	50	50
Brócolis	20g	30g	40g	30g	30g
Brocólis (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Brocólis (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura	40g	50g	60g	50g	50g
Cenoura (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura (para bolo, pães, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz, patê,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	12g	18g	20g	18g	18g
Chicória	10g	20g	30g	20g	20g
Chuchu	20g	40g	50g	40g	40g
Chuchu (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Chuchu (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Couve folha	10g	20g	30g	20g	20g
Couve folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Espinafre	10g	20g	30g	20g	20g
Espinafre folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Inhame	30g	35g	40g	35g	35g
Ora-pro-nóbis	10g	20g	30g	20g	20g
Pepino	20g	30g	40g	30g	30g

Pág. 96 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pinhão	30g	40g	50g	40g	40g
Repolho	10g	30g	40g	30g	30g
Rúcula	10g	20g	30g	20g	20g
Tomate (para molho)	30g	40g	50g	40g	40g
Tomate(para pães)	20g	20g	20g	20g	20g
Tomate(para salada)	20g	40g	40g	40g	40g
Vagem	25g	25g	25g	25g	25g
Vagem (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Vagem (sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Bebida vegetal sem açúcar (para bolos, tortas, estrogonofe, cremes, purês)	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Leite (UHT) (para bolos, tortas, estrogonofe, cremes, purês)	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Queijo fatiado	15g	15g	15g	15g	15g
Abacate	40g	50g	60g	50g	50g
Abacaxi	60g	120g	120g	120g	120g
Ameixa	100g	100g	100g	100g	100g
Banana	100g	100g	100g	100g	100g
Caqui	100g	100g	100g	100g	100g
Goiaba	150g	150g	150g	150g	150g
Laranja	120g	150g	200g	150g	200g
Limão (suco para tempero)	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Maçã	120g	120g	120g	120g	120g
Mamão	100g	100g	150g	100g	150g
Melão	100g	100g	150g	100g	150g
Manga	60g	60g	60g	60g	60g
Melancia	100g	100g	150g	100g	100g
Morango	100g	100g	100g	100g	100g
Pêra	150g	150g	150g	150g	150g
Pêssego	100g	100g	100g	100g	100g
Pitaia	100g	100g	150g	100g	150g
Ponkan	100g	100g	100g	100g	100g
Tangerina	120g	120g	120g	120g	120g
Uva	70g	70g	70g	70g	70g

OBSERVAÇÃO:
a) Os per capita estabelecidos acima podem ser alterados a qualquer tempo pela Contratante, quando houver necessidade de ajustes para padronização de uma ficha técnica.
b) Os mesmos per capitas serão usados para gêneros alimentícios equivalentes do cardápio NAE.

Pág. 97 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

CARDÁPIOS

COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

a)Os cardápios serão elaborados pela equipe técnica de nutrição da SED, atendendo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do PNAE, de acordo com determinações da Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
b)Os cardápios serão detalhados contemplando a etapa e a modalidade de ensino, turno, tipo de refeição, horário, o nome da preparação e os principais ingredientes que os compõem, bem como as informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.
c)Os tipos/modelos de cardápio (TABELAS 1A – 1F) e a especificações técnicas dos gêneros alimentícios (ANEXO I) indicados pela equipe técnica de nutrição da SED servirão de base para os tipos de preparações e gêneros alimentícios (TABELA 2) utilizados nos cardápios homologados, devendo atender as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
d)Para a elaboração dos cardápios será observada a característica (cultura, hábitos, questões sociais, etc) alimentar da região, sazonalidade dos gêneros alimentícios e gêneros/produtos adquiridos pela Agricultura Familiar.
e)As preparações do cardápio devem ser produzidas respeitando a per capita (TABELA 3) e as fichas técnicas elaboradas pela equipe técnica de nutrição da SED, bem como com gêneros alimentícios de qualidade, respeitando a sazonalidade, priorizando os alimentos in natura ou minimamente processados.
f)As escolas que possuem espaço de cultivo de horta pelos estudantes, poderão utilizar os gêneros como complemento na alimentação escolar, em casos de projetos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) aprovados pela equipe técnica de nutrição da SED.
g)Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, deverá solicitar por escrito à equipe técnica de nutrição da SED.
h)Os estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE) deverão ser atendidos no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após a solicitação da equipe técnica de nutrição da SED conforme a necessidade de cada estudante, mediante a apresentação de documento/prescrição médica ou de nutricionista, inclusive na ocorrência de outras dietas especiais não previstas nas patologias citadas neste Projeto básico de alimentação escolar.
i)A equipe técnica de nutrição da SED irá elaborar o cardápio adaptado para atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais, com base na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, quanto a variedade dos gêneros, equiparando aos cardápios originais, encaminhado para execução.
j)Os cardápios poderão a qualquer tempo serem revistos pela equipe técnica de nutrição da SED por motivo justificado, acompanhando a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 como também em caso de novas fichas técnicas e aceitabilidade das preparações.
k)Para os casos de modificação alimentar por questões religiosas ou filosóficas (como o não consumo de carnes suínas, vegetarianas, veganas e etc) o cardápio homologado pela equipe técnica de nutrição da SED será adaptado diante a apresentação de documento assinado pelos pais ou responsáveis pelo estudante.
l)O Cardápio será fixado na área de produção na escola, englobando os parâmetros nutricionais e as características da população alvo, cobrindo as recomendações diárias de nutrientes

Pág. 98 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

conforme disposto na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
m)Os cardápios, bem como as incidências destes, respaldadas no Índice de Qualidade (IQCoSAN) são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com necessidades de adequação que possam surgir, mediante aprovação da equipe técnica de nutrição da SED atendendo sempre a legislação vigente, Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
n)Quando houver a necessidade de mudança na composição do cardápio (exemplo: Alteração dos itens alimentares, forma de preparo, etc) ou do tipo de cardápio (PARCIAL, INTEGRAL I, INTEGRAL II, PARCIAL ESTENDIDO, DESJEJUM) de alguma unidade escolar, a equipe técnica de nutrição da SED comunicará formalmente para que no prazo de até 05 (cinco) dias úteis sejam disponibilizados os alimentos necessários, bem como o preparo e servimento de acordo com os cardápios estipulados pela equipe técnica de nutrição da SED.

TIPOS DOS CARDÁPIOS:
Cardápio Parcial

a) Os cardápios do tipo parcial são indicados para as unidades escolares que atendem estudantes que permanecem por um período 4 horas diárias, em turnos únicos (matutino ou vespertino ou noturno). Inclui: Ensino Fundamental (EF), Ensino Médio (EM) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA). Portanto, o cardápio parcial deverá atender no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes.

b) Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas em todas as refeições e legumes e verduras, no mínimo, 4 dias por semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente é obrigatória a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.

c) Os cardápios do tipo parcial serão planejados de modo que os turnos matutinos ou vespertinos serão compostos por dois lanches e três refeições salgadas ou um lanche e quatro refeições salgadas, por semana (de modo atender a oferta de alimentos fontes de ferro heme, conforme o item anterior). E o turno noturno por cinco refeições salgadas (por semana) e lanche duas vezes por mês.

d) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela a seguir:

TABELA 1A
CARDÁPIO PARCIAL - PERÍODO DE ENSINO PARCIAL
TURNO MATUTINO E VESPERTINO
(Ensino Fundamental e Ensino Médio)

CARDÁPIOS TIPO LANCHE
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios

DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA ANO/TURNO	DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA ANO/TURNO
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	7	Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	2

Pág. 99 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	7	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	5	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	1
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com fortaia,suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	3
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com patê de grão de bico, tomate em fatia, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	3
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Bolo com vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	2	Bolo com vegetais, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Bolo com vegetais, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	3
Torta de frango (com peito de frango desfiado, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba) suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5
Torta de atum (atum, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	3	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba), leite com café (ou com cacau 100%) e uma fruta da estação	5
Torta de carne (com carne moída, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	2
Quibe assado (Triguilho, carne moída, tomate em cubos, cebola, tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Mingau de chocolate (Leite, aveia, cacau em pó 100%) biscoito caseiro sem gordura trans e uma fruta da estação.	2

Pág. 100 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	1	Arroz doce (Leite, arroz integral e canela) e uma fruta da estação.	1
Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2	Canjica doce (Leite, canjica, canela) e uma fruta da estação.	1
Total de preparações tipo lanches: 88 (80 + 10%)			

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios.
[2]Os bolos devem ser preparados com no mínimo 50% de farinha integral.
[3]O molho de tomate será feito na escola.
[4] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[5]É proibido a utilização de chá industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[6]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).

CARDÁPIOS TIPO REFEIÇÃO SALGADA
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/turno	Descrição	Frequência Ano/turno
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	1
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	3
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Minestra de feijão com carne bovina em cubos, fatias de pão integral e uma fruta da estação	5
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	1	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	3
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	3
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3

Pág. 101 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	2	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	2
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	2	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	3	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada comum vegetal e uma fruta da estação	3
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	3	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	3

Pág. 102 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Total de cardápios tipo refeição: 132 (120 + 10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).

TABELA 1B
CARDÁPIO PARCIAL - PERÍODO DE ENSINO PARCIAL
TURNO NOTURNO
(Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos)

CARDÁPIOS TIPO LANCHE
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/turno	Descrição	Frequência Ano/turno
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada, alface (ou repolho), tomate em fatia, suco de fruta[1] ou chá e uma fruta da estação	7	Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	5
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada, alface (ou repolho), tomate em fatia, suco de fruta[1] ou chá e uma fruta da estação.	10		
Total de preparações, itens alimentares e bebidas tipo Lanche: 22 (20 +10%)			

[1] Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios
[2] O molho de tomate será feito na escola
[3] Nas preparações salgadas preveem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[4] Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).

CARDÁPIOS TIPO REFEIÇÃO SALGADA
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/turno	Descrição	Frequência Ano/turno
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10

Pág. 103 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	5
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5

Pág. 104 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	14	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada comum vegetal e uma fruta da estação	5
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).

Cardápio Integral I:

a) Os cardápios do tipo Integral I são indicados para unidades escolares com estudantes que permanecem por um período de 4 horas (período parcial) e estudantes com matrícula no Novo Ensino Médio (NEM) e/ou em projetos no contraturno (período integral - Matriz A e B). Portanto, o cardápio INTEGRAL I deverá atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes (para os estudantes de permanência integral) e 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes (para estudantes em permanência de período parcial). Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente, é obrigatório a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.
b) Os cardápios do tipo integral I serão planejados de modo que os períodos matutino e vespertino serão compostos por 5 lanches e 5 refeições salgadas por semana (distribuídas de formas alternadas entre os turno matutino e vespertino), além do almoço para atender os estudantes que permanecerem em período integral.
c) Os estudantes matriculados em trilhas de aprofundamentos que usam duas unidades escolares deverão realizar o lanche matutino e o almoço na sua unidade escolar de origem e o lanche vespertino na unidade escolar da trilha.
d) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela à seguir:

TABELA 1C
CARDÁPIO INTEGRAL I - PERÍODO DE ENSINO INTEGRAL E PARCIAL

Pág. 105 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

CARDÁPIOS TIPO LANCHE

Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)	Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	15	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	15	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	8	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integra) com fortaia,, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	5	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	4
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com patê de grão de bico, tomate em fatia, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	4	Bolo com vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral, ou) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	4	Bolo com vegetais, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	4	Bolo com vegetais, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba) suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20
Torta de frango (com peito de frango desfiado, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba), leite com café (ou com cacau 100%) e uma fruta da estação	20
Torta de atum (atum, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	20
Torta de carne (com carne moída, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Iogurte natural com mel, cereal de milho sem açúcar e uma fruta da estação.	4

Pág. 106 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Quibe assado (Triguilho, carne moída, tomate em cubos, cebola, tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Mingau de chocolate (Leite, aveia, cacau em pó 100%) biscoito caseiro sem gordura trans e uma fruta da estação.	4
Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	2	Arroz doce (Leite, arroz integral e canela) e uma fruta da estação.	2
Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2	Canjica doce (Leite, canjica, canela) e uma fruta da estação.	2
Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	2		
Total de preparações tipo lanches: 220 (200 +10%)			

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios.
[2]Os bolos devem ser preparados com no mínimo 50% de farinha integral.
[3]O molho de tomate será feito na escola.
[4] Nas preparações salgadas preveem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[5]É proibido a utilização de chá industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[6]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

CARDÁPIOS TIPO REFEIÇÃO SALGADA
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)	Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	5
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4

Pág. 107 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	14	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada comum vegetal e uma fruta da estação	5
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).

CARDÁPIOS TIPO ALMOÇO
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano

Pág. 108 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	6
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais, salada com um folhoso e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais salada com um folhoso e uma fruta da estação	6	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6

Pág. 109 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	15	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

Cardápio Integral II :

a) Os cardápios do tipo Integral II são indicados para unidades escolares com estudantes em período integral (que permanecem, diariamente, por dois períodos na escola (Matriz C)). Portanto o cardápio integral II deverá atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes. Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente é obrigatória a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.
b) Os cardápios do tipo integral II serão planejados com a oferta de um almoço e dois lanches (um no turno matutino e um no turno vespertino), por dia.
c) Os estudantes matriculados em trilhas de aprofundamentos que usam duas unidades escolares deverão realizar o lanche matutino e o almoço na sua unidade escolar de origem e o lanche vespertino na unidade escolar da trilha.
d) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela à seguir:

TABELA 1D **CARDÁPIO INTEGRAL II - PERÍODO DE ENSINO INTEGRAL**			
CARDÁPIOS TIPO LANCHE. **Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.**			
Descrição	**Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)**	**Descrição**	**Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)**

Pág. 110 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	4
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	8
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	10	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com fortaia,, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	10	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	14
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com patê de grão de bico, tomate em fatia, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	8	Bolo com vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	8	Bolo com vegetais, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	8	Bolo com vegetais, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	30
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	4	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba) suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	30
Torta de frango (com peito de frango desfiado, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba), leite com café (ou com cacau 100%) e uma fruta da estação	30
Torta de atum (atum, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	30
Torta de carne (com carne moída, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Iogurte natural com mel, cereal de milho sem açúcar e uma fruta da estação.	18
Quibe assado (Triguilho, carne moída, tomate em cubos, cebola, tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Mingau de chocolate (Leite, aveia, cacau em pó 100%) biscoito caseiro sem gordura trans e uma fruta da estação.	8
Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	14	Arroz doce (Leite, arroz integral e canela) e uma fruta da estação.	4

Pág. 111 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	14	Canjica doce (Leite, canjica, canela) e uma fruta da estação.	4
Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	14		
Total de preparações tipo lanches: 440 (400 +10%)			

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios.
[2]Os bolos devem ser preparados com no mínimo 50% de farinha integral.
[3]O molho de tomate será feito na escola.
[4] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[5]É proibido a utilização de chá industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[6]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

CARDÁPIOS TIPO ALMOÇO
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	6
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6

Pág. 112 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais, salada com um folhoso e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais salada com um folhoso e uma fruta da estação	6	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	15	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

Cardápio Estendido:

a) O cardápio estendido é indicado para as escolas que atendem estudantes que permanecem em um período de 7 horas/aula (matutino ou vespertino). Portanto, os cardápios estendido

Pág. 113 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

deverão atender no mínimo 30% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes. Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente é obrigatória a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.

b) Os cardápios do tipo estendido serão planejados com um atendimento tipo lanche ou refeição salgada para complementar o cardápio Parcial ou Integral I, nos dias de horário estendido.

c) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela à seguir:

TABELA 1E
CARDÁPIO ESTENDIDO

CARDÁPIOS TIPO LANCHE E REFEIÇÃO
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Fortaia de vegetais, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	15
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com fortaia,suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	15	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	15	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	15
Total de preparações lanches e refeições: 220 (200 + 10%)			

Pág. 114 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios
[2]O molho de tomate será feito na escola
[3] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[4]É proibida a utilização de chás industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[5]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

Cardápio Desjejum:

a) O cardápio desjejum é indicado para as escolas que atendem estudantes matriculados no turno matutino. Este cardápio é oferecido por motivos de vulnerabilidade social, no qual cada unidade escolar deverá indicar a sua necessidade como, por exemplo, o tempo de deslocamento da residência do estudante até a unidade escolar, etc. A distribuição de desjejum será somente para as escolas que solicitarem e autorizadas pela CONTRATANTE durante a execução do contrato.
b) Os cardápios do tipo Desjejum serão planejados com a oferta do atendimento tipo lanche para complementar o cardápio Parcial, Integral I ou Integral II, todos os dias. Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente, é obrigatório a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.
c) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela a seguir:

TABELA 1F
CARDÁPIO DESJEJUM

CARDÁPIOS TIPO LANCHE
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano
Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	15	Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20
Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	15	Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	20
Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20

Pág. 115 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20
Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20	Iogurte natural com mel, cereal de milho sem açúcar e uma fruta da estação.	20
Total de preparações lanches: 220 (200 +10 %)			
[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios [2]É proibida a utilização de chá industrializado prontos para o consumo. [3]O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês. [4]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode varia. Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão. Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.			

Cardápios Necessidades Alimentares Especiais (NAE)

Conforme a Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, “os cardápio das necessidades especiais devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com NAE, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras”. A seguir descrevemos algumas orientações de alguns tipos de cardápios NAE e suas respectivas adaptações:

a) CARDÁPIO DOENÇA CELÍACA: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, sem glúten, como por exemplo: macarrão de arroz sem glúten, pães sem glúten, bolos sem glúten, goma de tapioca, biscoito sem glúten e sem gordura trans, entre outros. Lembrando de não usar farinhas com glúten para o preparo das refeições destes estudantes (feijão e cremes).

b) CARDÁPIO DIABETES: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, usando gêneros alimentícios integrais e/ou preparações do cardápio sem açúcar e/ou seus similares, podendo ser adoçado com adoçante natural stévia 100%. Como por exemplo: arroz integral, macarrão integral, pães integrais, bolos integrais sem adição de açúcar, biscoito caseiro integral sem gordura trans e sem adição de açúcar, entre outros.

c) CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, sem lactose (zero lactose), como por exemplo: leite integral sem lactose, iogurte natural sem lactose, pães sem lactose, bolos sem lactose, biscoito caseiro sem lactose e sem gordura trans, entre outros.

d) CARDÁPIO ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, sem leite e derivados, como por exemplo: bebida vegetal sem adição de açúcares e aditivos, pães sem leite e derivados, bolos sem leite e derivados, biscoito sem leite e derivados e sem gordura trans, entre outros.

e) CARDÁPIO HIPERCOLESTEROLEMIA: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes com conteúdo reduzido de gordura e/ou desnatado e quando necessários cereais integrais, como

Pág. 116 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

por exemplo: leite integral desnatado, iogurte natural desnatado, pães integrais, bolos integrais, biscoito caseiro integral sem gordura trans, entre outros.

Pág. 117 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

CONTROLE DE QUALIDADE

1. CRITÉRIOS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PEAE - DE SANTA CATARINA / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

1.1 - CRITÉRIO GERAL:

a) Os alimentos adquiridos para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar, pela contratada, serão inspecionados e analisados, de acordo com o estabelecido neste edital e pela legislação vigente para alimentos, por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (www.anvisa.gov.br), ou com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento– MAPA (www.agricultura.gov.br), para análise de alimentos. Juntamente com o Laudo ou Certificado deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados. As análises apresentadas no Laudo ou Certificado deverão ser do mesmo lote de fabricação.

b) A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado ao fornecedor, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo laboratório após a inspeção e a análise dos lotes de alimentos.

c) Todas as despesas decorrentes da Inspeção / Reinspeção e Análise / Reanálise dos lotes de alimentos serão de responsabilidade do fornecedor.

1.2 - CRITÉRIOS PARA INSPEÇÃO E COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE – INSPEÇÃO/REINSPEÇÃO

a.Inspecionar o local de armazenagem indicando os pontos em desacordo com as Boas Práticas de Armazenagem.

b.A inspeção na unidade de alimentação e nutrição escolar será realizada por representante da Contratada e da Contratante.

c.Verificar o número de unidades que precisam ser coletas para enviar ao laboratório para análise.

d.Retirar, aleatoriamente, as embalagens secundárias (caixas ou fardos) do interior, laterais, base e topo da pilha.

e.Examinar as unidades e considerar como defeituosa crítica à unidade que apresentar:

e.1) Irregularidades naembalagem quecomprometam a qualidade e/ou

e.2) conservação dos alimentos durante vigência de seu prazo de validade;

e.3) Características organolépticas (aspecto, cor e odor) impróprias;

e.4) Prazo de validade vencido.

e.5) Anotar no Laudo de Inspeção / Reinspeção se o rótulo da embalagem secundária atende às especificações do edital. O não atendimento é considerado defeito. Observação: O rótulo da embalagem primária deve ser analisado no laboratório.

e.6) Emitir o Laudo de Inspeção / Reinspeção.

Pág. 118 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Modelo de Laudo de Inspeção/Reinspeção

Laudo: de inspeção()de reinspeção()		Nº do Laudo:
1.1 DADOS DO ALIMENTO		
1.Natureza/Tipo do Alimento:		2.Marca:
3.Registro:	4.Data de fabricação e número Do lote:	5.Data do vencimento:
6.Nome do fabricante/fornecedor/embalador:		
7.Endereço do fabricante/fornecedor/embalador:		
1.2INSPEÇÃO/COLETA		
8.Local:	9.Data/Hora	10.Temperatura local(ºC):
11.Total do lote/Nº de pilhas:	12.Nº de unidades inspecionadas:	
1.3RESULTADOS		
13.Embalagem primária e secundária:		
14.Rótulo da embalagem secundária:		
15.Características organolépticas: Aspecto:	Cor:	Odor:
16.Condições de Armazenagem:		
17.Conclusão:		
18.Data:	19.Assinatura/Carimbo:	

1.2.1INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO LAUDO DE INSPEÇÃO/REINSPEÇÃO:

Campo Nº	Instruções:

Assinalar se o Laudo é de Inspeção ou Reinspeção. Anotar o número da Inspeção. Quando se tratar de reinspeção, deverá ser utilizada sequência numérica normal.

1.2.1.1 DADOS DO ALIMENTO

Pág. 119 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

a. Anotar a natureza do alimento e seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária;
b. Anotar a marca do alimento;
c. Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou as expressões: “isento” ou “não consta”;
d. Anotar a data de fabricação ou a expressão “não consta”. Anotar a data de vencimento ou a expressão “não consta”.
e. Anotar o nome e o endereço do fabricante / fornecedor / embalador.

1.2.1.2 INSPEÇÃO / COLETA
a. Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado; Anotar a data e a hora da Inspeção / Coleta;
b. Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra; Anotar a quantidade total do lote e o número de pilhas;
c. Anotar o número de unidades inspecionadas;
d. Anotar se as embalagens primárias e secundárias são adequadas à natureza, tipo e prazo de
e. validade do produto. Caso contrário, indicar o tipo e a quantidade com defeitos;

1.2.2 COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE:
a. Coletar amostras dos lotes aprovados na inspeção;
b.Verificar o número de unidades que compõem a amostra;
c.Coletar, aleatoriamente, das embalagens secundárias separadas na inspeção, unidades sem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do produto;
d.Realizar coleta em duplicata para os alimentos não enlatados e em triplicata para os alimentos considerados comercialmente estéreis (enlatados);
e.Dividir as unidades coletadas em 2 conjuntos, acondicionar, lacrar e etiquetar cada conjunto, como amostras 1 e 2, respectivamente;
f.Encaminhar amostra 1 para análise em laboratório, de forma que não sofra danos e em condições adequadas à sua conservação;

1.2.2.1 ANÁLISE DOS ALIMENTOS
a. Não será efetuada análise em gêneros alimentícios com prazo de validade vencido e/ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento;
b. Os alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados no Anexo VIII do edital. Na sua ausência, será utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA, LANARA, etc.), legislação vigente e indicado no laudo a referência específica;
c. Devem ser efetuadas as análises mínimas constantes no edital;
d. Emitir um Laudo de Análise/Reanálise, conforme modelo descrito no item 6, preenchendo os campos específicos conforme instruções descritas no item 7 e indicando de forma conclusiva se o lote do alimento atende ou não às especificações do edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades;
e. Caso o Laboratório possua modelo próprio de laudo de Análise / Reanálise, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo e contenha os resultados das análises mínimas completas;
f. Encaminhar o Laudo de Análise/Reanálise para a SED;
g. Caso as análises atestem que o alimento está impróprio para o consumo, pode ser denunciado para a Vigilância Sanitária (Lei nº 8.137/90, art. 7º, IX).

Número de unidades do lote	Unidades coletadas para amostra	
	Não enlatado	Enlatado

Pág. 120 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Até500unidades	4(2+2)	12(6+6)
Maior que 500 unidades	16(8+8)	48(24+24)

Referência:NormaNBR5426/77–ABNT

- Anotar o número de unidades separadas para compor a amostra,conforme Plano de Amostragem;
- Anotar o peso e o volume líquido,ou peso líquido drenado,declarado no rótulo;
- Anotar o peso e o volume líquido, ou peso líquido drenado,encontrado em cada unidade analisada;
- Anotar a quantidade total do lote.

1.2.2.2 RESULTADOS
a. Anotar se a embalagem está de acordo com o edital. Caso contrário, indicar os defeitos;
b. Anotar se o rótulo atende às exigências com o edital. Caso contrário, indicar as irregularidades;
c. Anotar em cada campo as expressões: “próprio” ou “impróprio” e indicar as anormalidades, se houver, ou ainda, a expressão “não analisada” para cada unidade da amostra. Quando mais de uma unidade apresentar o mesmo resultado, usar as expressões “Próprio/Impróprio nas unidades”.
d. Anotar os resultados dos parâmetros analisados, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. Os analistas devem assinar e carimbar o seu nome em cada campo específico;
e. Anotar as informações complementares, como por exemplo, o número e o órgão emitente do Laudo de Classificação de Grãos;
f. Utilizar expressões conclusivas, de acordo com os resultados obtidos, indicando os parâmetros em desacordo com o edital.
g. Datar;
h. Assinatura e carimbo do Coordenador;
i. Anotar o número do laudo.

1.2.2.3 REINSPEÇÃO/REANÁLISE:
a. Compete à Secretaria de Estado da Educação – SED, após o recebimento do Laudo de Inspeção ou de Análise, informar ao fornecedor a recusa do alimento, por escrito, no prazo máximo de 24 horas;
b. O fornecedor pode solicitar a Reinspeção / Reanálise do alimento à SED, por escrito, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório;
c. A SED deve autorizar o laboratório, por escrito, em 24 horas, a efetuar a Reinspeção / Reanálise do alimento;
d. A Reinspeção / Reanálise deverá ser feita no mesmo laboratório que recusou o alimento;
e. Todos os parâmetros que determinam a recusa do alimento devem ser inspecionados/analisados na Reinspeção / Reanálise;
f. O Laudo Reinspeção / Reanálise deve ser encaminhado à SED num prazo máximo de 24 horas após o término das atividades;
g. O fornecedor deve indicar um perito para acompanhar a Reinspeção / Reanálise. O perito deve estar registrado no respectivo Conselho Profissional e ter formação na área pertinente aos resultados que estão sendo contestados;
h. O laboratório não realizará a Reinspeção / Reanálise na presença de perito não habilitado;
i. À SED é facultado indicar um representante para acompanhar a Reinspeção/ Reanálise;

Pág. 121 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

j. A Reinspeção não será realizada quando a pilha apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento analisado;
k. Quando o produto for aprovado na Reinspeção, deve ser realizada a Coleta de amostras para a Análise do Alimento;
l. A Reanálise não será realizada quando a amostra 2 indicar indícios de violação e/ou deterioração;
m.É facultada aos peritos a elaboração de uma Ata Sobre as Atividades de Reinspeção / Reanálise, que deve acompanhar o Laudo de Reinspeção / Reanálise;
n.O laboratório deve comunicar à Vigilância Sanitária local quando o alimento estiver impróprio para o consumo, encaminhando uma cópia do laudo;
o.A SED aceitará o alimento quando aprovado na Reanálise e recusará quando o mesmo for condenado;
p.Os resultados da Reinspeção / Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior;
q.Não havendo Reinspeção / Reanálise, os resultados da Inspeção / Análise serão considerados definitivos.

Pág. 122 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, MATERIAIS DE LIMPEZA

a)CONTRATADA manterá durante a vigência do contrato os utensílios necessários, para execução dosserviços realizando as reposições, aquisições e instalações que se fizerem necessários.
Inventário com todos os utensílios, equipamentos e móveis da cozinha, depósitos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos funcionários da contratada) de propriedade da SED/Unidade Escolar.
b)Todas as unidades escolares deverão ser providas de equipamentos, utensílios, móveis e materiais, listados no QUADRO 3 e os mesmos deverão ser mantidos em boas condições de uso e em quantidades suficientes a demanda de alimentação escolar da instituição de ensino.
c)Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos (as) manipuladores (as) de alimentos), as bandejas de servimento das refeições e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
d)Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme estabelecidos no QUADRO 3.
e)Deverá ser disponibilizado sabonete líquido, bactericida e inodoro e papel toalha não reciclado descartável para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos/Cozinheiros(as), para unidades escolares que possuem lavatório exclusivo nas cozinhas.
f)Para unidades escolares que não possuem lavatório exclusivo, seguir os procedimentos do Manual De Boas Práticas.
g)Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como material/produtos para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos (inclusive papel higiênico caso tenha banheiro para uso exclusivo das cozinheiras);
h)Manter o abastecimento de recarga do gás suficiente para o preparo das refeições. Todo o fornecimento e instalação do gás deverão seguir as normas e legislação de segurança vigente.
i)Revestir com telas as aberturas das áreas de preparação, de higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso.
j)Instalar filtro nas torneiras das cozinhas, realizando manutenção periódica.
k)Manter as áreas de armazenamento e preparação de alimentos com iluminação adequada, sem comprometimento da higiene e das características sensoriais dos alimentos (quando as lâmpadas não forem de LED, deverão estar embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais).

QUADRO 3

UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, MATERIAIS DE LIMPEZA

Utensílios para o pré-preparo e preparo dos alimentos
Abridor de lata reforçado de inox
Assadeira de alumínio, Nº 5 (46 x 32 x 6 cm)
Bule para coar café, em alumínio, cabo em madeira ou baquelite, com tampa, capacidade de 3,0 litros
Caçarola de alumínio Nº 45, com alças laterais e tampa
Caldeirão de alumínio Nº 40, com alças laterais e tampa

Pág. 123 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Caçarola de alumínio Nº 50.
CHALEIRA EM ALUMINIO 3 LITROS fabricada em alumínio polido industrial, linha hotel
Coador Filtro permanente para café 125 mm ref 103
Colher de altileno, 40 cm de comprimento
Conjunto de colheres medidoras de aço inox 4 unidades com diferentes medidas/capacidades
conjunto de xícaras medidoras inox 4 peças
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox
Descascador de pinhão
Escorredor de arroz, em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais
Escorredor para macarrão de alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais
Espremedor de alho em alumínio reforçado
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento, cabo em material plástico de alta resistência
Faca de corte (linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento, cabo em material plástico de alta resistência
Faca de serra (linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento, cabo em material plástico de alta resistência
Jarra medidora para líquidos (2 litros)
Kit de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa, etc.)
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca
Pá de altileno com 60 cm de comprimento
Panela de pressão capacidade 12 litros
Panela de pressão capacidade de 20 litros
Picador de legumes grande (cabrita)
Ralador reforçado de inox – 04 faces
Tábua de altileno (500 x 300 x 15 mm)
Utensílios para a distribuição das refeições
Caixa fenestrada de cor branca para hortifrutis
Caneca de vidro temperado, transparente, incolor, que comporte, no mínimo, 250ml
Colher para servir em inox cabo de altileno
Colher de mesa de inox
Concha de inox com 7cm de diâmetro e cabo com 16 cm de comprimento, para *self-Service*
Concha de inox com 16 cm de diâmetro e cabo de 50cm de comprimento, com gancho
Concha de inox com 9 cm de diâmetro e cabo de 30cm de comprimento, com gancho
Escumadeira de inox com 10,5 cm de diâmetro e cabo com 30 cm de comprimento, com gancho
Escumadeira de inox com 16 cm de diâmetro e cabo com 50 c m de comprimento, com gancho
Garfo de mesa em aço inox
Faca de mesa em aço inox
Jarra plástica cor branca, de aproximadamente 2 litros, com tampa
Porta talher horizontal cor branca com tampa, para armazenamento
Prato de vidro, fundo e raso, transparente e incolor
Monobloco para devolução de pratos, cor branca

Pág. 124 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Monoblocos para devolução de canecas, cor branca
Monobloco para devolução de talheres, cor branca
Monobloco com tampa (40x29x12 cm ou maior, caso necessário), cor branca, para servir alimentos
Utensílios diversos
Balde plástico cor branca, capacidade 20 litros
Lixeira plástica, capacidade 60 litros, com tampa lisa, pedal de metal e rodinhas
Pá para lixo de plástico
Recipiente com tampa para armazenar luvas descartáveis e sacos de amostra
Tesoura multiuso 8 polegadas, linhas tesouras tradicionais.
Equipamentos diversos
Balança digital para pequenas quantidades (precisão de 1 grama até 5Kg)
Batedeira industrial de 06 a 12 litros (opcional ou de acordo com a ficha de preparo)
Espremedor de frutas industrial
Liquidificador industrial, capacidade 10 litros
Fogão industrial a gás, com 04 queimadores duplos, com possibilidade de forno acoplado. Observação**: acima de 300 refeições por período, fogão com 06 queimadores**
Forno a gás com suporte de rack de chapa de aço, capacidade 103 litros, 94 cm de altura, 65 cm de largura e 82 cm de profundidade com injetor de gás horizontal, puxador de forno em PVC e manipuladores de temperatura com 05 posições
Balcão térmico de 04 a 08 cubas
Freezer, capacidade 410 a 510 litros
Refrigerador industrial, com 04 portas
Filtro na torneira da cozinha
Instalação de gás (cilindros, válvulas, mangueira)
Termômetro culinário digital de aproximação ou laser
Mesa central, de apoio, em material resistente e lavável
Ralo sifonado com dispositivo *abre/fecha*
Perflex Pano de Limpeza Leve Rolo 30x50cm 300m Azul 600 Panos
Observação: a) Somente será permitido o uso do forno elétrico nas unidades que já possuam forno a gás conforme descrito acima, mas que a demanda não atenda as necessidades de produção da escola ou se as cozinhas não comportem o forno a gás devido ao espaço físico. b) Na impossibilidade de não comportar um refrigerador industrial devido ao tamanho da área física, a empresa deverá solicitar autorização à Contratante para o uso de outro tipo de refrigerador, indicando todas as características e dimensões para a avaliação e deferimento. **c)** A utilização de lavadora de louça será autorizada apenas para escolas com média mínima de 600 refeições por período.

Pág. 125 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

ROTEIRO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

1. ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (POP'S) PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA.

1.1 Roteiro para a CONTRATADA na elaboração de seu “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”

1.1.1 OBJETIVO
O presente roteiro objetiva estabelecer os requisitos mínimos que devem constar no “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar”, a ser elaborado pela CONTRATADA, após assinatura do contrato, nas unidades educacionais em que prestar serviço, depois da análise e validação pela CONTRATANTE.

1.1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO
O “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR” será importante instrumento para subsidiar os envolvidos, quanto ao controle e acompanhamento dos procedimentos operacionais que visem a prevenir e a proteger a saúde da população escolar atendida e preservar o meio ambiente.

1.1.3 REFERÊNCIA
O “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃOESCOLAR” deve observar, entre outras, a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC Nº 216/2004, Decreto Estadual de Santa Catarina Nº 31.455/1987 e demais legislações pertinentes a cada município catarinense.

1.1.4 ITENS DO MANUAL:
a. Objetivo
b. Nome da Unidade Escolar:
c. Endereço;
d. Etapas e modalidades de ensino da unidade escolar;
e. Nome do Gestor Escolar;
f. Horário de Funcionamento;
g. Número de alunos matriculados;
h. Número de refeições servidas diariamente;
i. Número de colaboradores que trabalham no local e suas funções.

1.1.5 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÔES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.
a. Descrição: O acesso às instalações (como são as ruas em volta, se existe foco de insalubridade); Se existe separação entre as atividades;
b. Descrever o material utilizado para revestir pisos, paredes, teto, bancadas de trabalho, mesas de manipulação;
c. Descrever portas, janelas e outras aberturas (se possuem sistema automático de fechamento, se possuem tela, se estão íntegros);

Pág. 126 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

d. Descrever o reservatório de água da unidade escolar;
Como é o destino do esgoto sanitário (se é CASAN – ou outra prestadora oficial desse serviço - se é fossa séptica ou outro sistema);
Se possui ralos sifonados, com fechamento;
e. Como são as áreas internas e externas (se estão livres de materiais em desuso e entulhos, se estão livres de animais);
f. Como é a iluminação da área de manipulação de alimentos, se possui lâmpadas protegidas contra quedas e explosões;
g. Se as instalações elétricas (fiação elétrica) estão fixas e protegidas; Como é a ventilação na área de trabalho;
h. Condições das instalações de gás (localização/estrutura);
i. Como são os vestiários e os banheiros de uso dos manipuladores de alimentos e onde se localizam; Como é realizada a guarda dos pertences das cozinheiras;
j. Estado de conservação dos equipamentos e móveis; Layout da unidade de produção da Unidade Escolar.

1.1.6 RECURSOS HUMANOS Quadro de colaboradores;
a. Descrição das atividades desenvolvidas pelos colaboradores;
b. Descrição dos procedimentos em relação à higiene e comportamento pessoal dos(as) manipuladores(as) de alimentos;
c. Detalhamento do uniforme utilizado pelo(a) manipulador(a) de alimentos na área de produção.

1.1.7 HIGIENIZAÇÃO
a. Importância da higienização na área de produção, depósito e refeitório;
b. Normas utilizadas no processo de higienização;
c. Procedimento de higienização dos equipamentos;
d. Procedimento de higienização de utensílios;
e. Cuidados de materiais de limpeza e higiene.

1.1.8 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANOS
a. Procedimento utilizado para o controle de vetores e pragas urbanos.

1.1.9 ABASTECIMENTO DE ÁGUA
a. Controle de qualidade da água;
b. Higienização da caixa d'água.

1.1.10 MANEJO DOS RESÍDUOS
a. Descrição de como é feito o manejo dos resíduos na área de produção e na unidade externa;
b. Informação a respeito da separação do lixo (orgânico e inorgânico), se ocorrer.

1.1.11 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS
a. Descrição da aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.

1.1.12 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO
a. Descrição do processo do pré-preparo e preparo das refeições

1.1.13 COLETA DE AMOSTRAS
a. Descrição do processo de coleta de amostras.

1.1.14 FLUXO DE RECEBIMENTO

Pág. 127 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

a. Descrição do processo (organograma).

1.1.15 POP's do MANUAL
O "MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃOESCOLAR" deve prever os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's, da CONTRATADA:
a. HIGIENE E SAÚDE DOS COLABORADORES;
b. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÔES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS;
c. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS; POTABILIDADE DA ÁGUA;

1.1.15.1 ITENS OBRIGATÓRIOS EM CADA POP:
a. Objetivo
b. Para que fazer o POP?Que importância tem para o controle higiênico-sanitário dos alimentos?
c. Campo de Aplicação:Identificar a escola;
d. Definição (glossário):Termos utilizados e suas definições;
e. Documentação: Legislação Federal, Estadual ou Municipal e as referências;
f. Responsabilidade: Quem é responsável pela elaboração e monitoramento do POP? (gerente, nutricionista, chefe de cozinha);
g. Descritivo Técnico: Descrever a técnica simplificada relativa às boas práticas do POP do item proposto;
h. Monitoramento: Criar planilhas com objetivo de monitorar e controlar os pontos importantes de cada POP;
i. Registro: O registro das observações ou avaliações deve ser realizado em planilhas, que devem ser datadas eassinadas pelo responsável do controle do POP;
j. Ação Corretiva: Plano para acompanhamento das ações de correções necessárias para UAN, de forma bem especificada;
k. Verificação: Avaliação dos registros de monitoramento realizados pelo responsável técnico do estabelecimento através de um superior externo.

1.1.16 ASSINATURA DO MANUAL PELA CONTRATADA:
1.1.16.1 A elaboração do manual deve ter a responsabilidade técnica de, pelo menos, um(a) Nutricionista RT da PROPONENTE, entre outros profissionais que esta considerar adequados para dele responsabilizar-se. Isto porque:
1.1.16.2 O Nutricionista com registros no CRN10 da contratada, é o Responsável Técnico (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional;
1.1.16.3 O RT deve garantir a qualidade assegurada do serviço prestado pela CONTRATADA, de acordo com o manual e o contrato, visto;
a. Ser o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados;
b. Ser o profissional responsável por:
b1. Capacitar periodicamente os(as) funcionários(as) da cozinha, observando as instruções da CONTRATANTE;
b2. Participar da elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar, observando os:
b2.1 Dispositivos legais vigentes no país;
b2.2 Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, elaborados de acordo com parâmetros e critérios da CONTRATANTE e CONTRATADA, os quais podem ser atualizados sempre que necessário à adequada prestação do serviço;

Pág. 128 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

b2.3 Ser responsável para que o manual de boas práticas tenha os Procedimentos Operacionais Padronizados atualizados;
b2.4 Ser responsável por implantar e acompanhar rotineiramente todos os procedimentos do manual de boas práticas, em todas as unidades educacionais em que a empresa prestar serviço;
b2.5 Ser responsável por acompanhar, quando for o caso, e com a finalidade de prestar esclarecimentos sobre os procedimentos adotados na prestação do serviço, as inspeções realizadas por:

- autoridades sanitárias;
- responsáveis pela gestão do contrato de serviço na CONTRATANTE;
- responsáveis pela fiscalização do contrato na CONTRATANTE;
- responsáveis pela fiscalização do serviço nas unidades escolares e gerências regionais na CONTRATANTE;
- segmentos participantes da Gestão Compartilhada do Programa de Alimentação Escolar.
- Ser responsável por notificar ao serviço de vigilância em saúde as ocorrências abaixo relacionadas, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir seus danos:
- casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, na unidade em que a CONTRATADA prestar serviço;
- casos de produtos com problemas no processo de fabricação, com risco aos consumidores da unidade em que a CONTRATADA prestar serviço;
- casos de recebimento de alimento contaminado, na unidade em que a CONTRATADA prestar serviço.

Observação: os POPs que devem constar no Manual de Boas Práticas deverão ser estabelecidos a partir das orientações da Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
O prazo para a apresentação do Manual de Boas Práticas à CONTRATANTE pela CONTRATADA deve ser no máximo de 45 dias a contar pela data de assinatura do Contrato.

Pág. 129 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AÇÚCAR CRISTAL ORGÂNICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "açúcar cristal orgânico".

Caracterização do produto: Grupo: 1.Classe: Cristal branco. Tipo: Cristal. O açúcar deve ser obtido através de suco de cana-de-açúcar da espécie *Saccharum officinarum L.* por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final. Deve ser livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O açúcar cristal orgânico deve ser obtido por processos que não empreguem agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo.

Análises:

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença	
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência	
Características sensoriais	Próprias	
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência	
Matéria Macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana	
Umidade	Máximo p/p	0,10
Teor de Sacarose	Mínimo p/p	99,3%
Resíduo mineral fixo	Máximo p/p	0,15%
Metais pesados,(chumbo, arsênio, mercúrio)	Máximo 5 ppm	
Cor "ICUMSA" (420 nm)	Máximo 450	
Coliformes a 45 C/g(ml)	Máximo 102	
Salmonellasp, em 25g(ml)	Ausência	

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5kg, e reembaladas em fardos de até 20kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no

Pág. 130 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação orgânica em empresa autorizada e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
Resolução da Diretoria Colegiada RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS.
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 271 de 22/09/2005;
Instrução Normativa nº 47 de 30 de agosto de 2018;
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011;

ADOÇANTE NATURAL STÉVIA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "adoçante natural stévia'' ''glicosídeos de steviol".

Caracterização do produto: Adoçante líquido 100% natural, sem residual amargo e sem edulcorantes artificiais, tendo como ingredientes água, edulcorante natural glicosídeo de esteviol, conservantes benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Sem edulcorantes artificiais. Sem aspartame, ciclamato, sacarina e acesulfame K. Não deve conter glúten nem lactose.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária frasco de 80 ml.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade: mínimo será de 180 dias a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 131 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
Resolução da Diretoria Colegiada RDC n° 14, de 28 de março de 2014
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
PORTARIA Nº 29, DE 13 DE JANEIRO DE 1998;
Resolução RDC nº 271 de 22/09/2005-REG.

ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz parboilizado orgânico’’.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Parboilizado polido; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz parboilizado orgânico (Oryza sativa) é o arroz que foi submetido ao processo de parboilização; deve ser obtido por processos que não empreguem os usos agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas:	
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.

Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 30 ppb

Pág. 132 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz parboilizado’’.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Parboilizado; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz parboilizado (Oryza sativa) é o arroz que foi submetido ao processo de parboilização; Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas:

Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde Humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Pág. 133 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.

Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 30 ppb

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5kg, reembaladas em fardos de até 30kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988;
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005;
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA.

ARROZ POLIDO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz polido’’ ou ‘’arroz branco’’.

Pág. 134 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz polido (Oryza sativa) é o arroz que, ao ser beneficiado, retira-se o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona). Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas

Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características sensoriais

Aspecto	Grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.
Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2)	Máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão)

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 135 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988;
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005;
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA.

ARROZ INTEGRAL TIPO 1 ORGÂNICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz integral’’.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado integral. Classe: Longo fino. Tipo: 1. O arroz integral (Oryza sativa) é o arroz que, ao ser beneficiado, somente a casca natural é retirada. Deve ser obtido por processos que não empreguem agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas:

Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Sensoriais
Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.

Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 30 ppb

Características físico-químicas

Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.

Pág. 136 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988;
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011;
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005;
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA.

AMIDO DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’amido de milho’’.

Caracterização do produto: amido é o produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. Neste caso, o grão de milho (*Zea mays L.*) é o cereal utilizado para a elaboração deste produto. O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve conter glúten.

Características gerais:

Especificações de rótulo de acordo com a legislação.	presença;
Peso líquido inferior ao declarado.	ausência.

Características sensoriais:

Cor	característica
Sabor	próprio
Odor	característico

Pág. 137 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Aspecto	pó fino

Características Físico Químicas:

Umidade, em g/100g máximo	máximo 14 %p/p
Residual Mineral Fixo, em g/100g	máximo 5,0%

Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.

AMENDOIM VERMELHO CRU COM CASCA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’amendoim cru sem casca’’.

Características técnicas: Grupo 1. Classe: vermelha. Tipo: 1. Amendoim proveniente da espécie *Arachis hypogaea, L*. Grãos de amendoim envoltos pela casca, presentes em lotes de amendoim em grãos, constituído de grãos inteiros, torrados, limpos e de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Os grãos devem estar íntegros, com coloração e aroma característicos; não devem estar ardidos, carunchados, chochos, imaturos, rancificados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas de qualquer natureza, mofos ou bolores. Devem estar isentos de aflatoxinas capazes de provocar efeitos tóxicos no organismo e devidamente certificados.

Pág. 138 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem: Embalagem de polietileno atóxico, resistente e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto deve estar acondicionado em embalagem 500g ou 1kg.

Rotulagem: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, registro no órgão regulamentador (se aplicável), declaração de glúten, selo Pró-Amendoim - ABICAB de isenção de aflatoxinas no produto e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Validade: Mínimo 06 meses após a data de recebimento.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 126, DE 24 DE MARÇO DE 2021;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 32, DE 24 DE AGOSTO DE 2016;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 28 DE JANEIRO DE 2009;
Resolução RDC nº 172, de 4 de julho de 2003.

BISCOITO CASEIRO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’biscoito caseiro’’.

Caracterização do produto: Em geral **o** biscoito caseiro é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa farinha de trigo (adicionada de farinha de milho, amendoim torrado e etc, dependendo do sabor) preparada com manteiga (ou não), açúcar, sal, fermentado)ou não), e outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. Não deve conter gordura *trans*. Deve ter textura lisa e crocante, sabor e aroma característicos. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação, atendendo às condições higiênico-sanitárias e às Boas Práticas de Fabricação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.
Características Gerais

Pág. 139 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Especificações do rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Características Sensoriais

Aspecto	Próprio de massa torrada
Cor	Própria
Odor	Próprio
Textura	Massa crocante

Características Macro e Microscópicas

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana

Características Físico-químicas

Resíduo Mineral Fixo	Máximo 3,0% p/p (deduzido e sal)
Umidade	Máximo 14%pp
Acidez, em ml de sol N	Máximo 2%
Lipídeos	Mínimo 8%
Corantes Artificiais	Ausência
Sódio	Máximo 699mg/100g

Características Microbiológicas

Coliformes a 45 C/g(ml)	Máximo 102
Estaf.coag.positiva/g	Máximo 102
Salmonellasp, em 25g(ml)	Ausência

Embalagem

O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão de até 15 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação do produto, o nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se houver), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade: mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 140 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.

FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘flocos de milho sem adição de açúcar’’ ‘*’corn flakes* sem adição de açúcar’’ ‘’cereal matinal de milho sem açúcar’’

Caracterização do produto: flocos de milho sem açúcar é o produto obtido por meio dos processos industriais adequados de grãos de milho (Zea Mays L.). Não deve conter açúcares de qualquer natura na composição. Poderá ser acrescido de vitaminas e sais minerais. Não pode conter glúten.

Análises mínimas

Características microscópicas	Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
Contagem padrão em placas	Máximo de 103/g
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal	Ausência em 1g
Salmonelas	Ausência em 25g

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno de até 1kg, resistentes a passagem de umidade e ar, reembaladas em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação do produto, o nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se houver), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo será de 12 meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Pág. 141 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.

CANJICA DE MILHO AMARELA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: Canjica de milho.

Características técnicas: milho amarelo para canjica da espécie *Zea mays, L.*Grupo: canjica misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo: 1. Os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays, L.* que apresentam ausência parcial ou total do germe, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Devem estar íntegros e apresentar cor amarela característica; não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas de qualquer natureza, mofos ou bolores.
Embalagem: o produtodeve estar acondicionado em embalagem primária de 500g, feita de plástico atóxico, resistente e sem sinais de violação, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo.
Rotulagem: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Validade: mínimo 06 meses a partir da data da entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 142 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Instrução normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011;
Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989.

AVEIA EM FLOCOS

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’aveia’’ ou ‘’aveia em flocos finos’’ ou ‘’aveia em flocos médios’’ ou ‘’aveia em flocos grossos’’

Características técnicas: Classe: branca.Aveia em flocosé o alimento obtido através do tratamento térmico, corte e laminação dos grãos provenientes da espécie *Avena sativa, L*. O produto não deve apresentar sujidades, mofo, presença de insetos ou outras matérias prejudiciais à saúde humana. Será aceita aveia classificada como flocos finos, médios ou grossos. Não será aceita aveia em grãos, farelo de aveia ou farinha de aveia.
Embalagem: o produtodeve estar acondicionado em embalagem primária de até 5kg, feita de plástico atóxico, resistente e sem sinais de violação, reembaladas em caixas de papelão de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rotulagem: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Validade: mínimo 06 meses a partir da data da entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;
PORTARIA 191/1975.

CACAU EM PÓ 100%

Pág. 143 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’cacau em pó 100%’’ ‘’cacau em pó puro’’.

Caracterização do produto: produto obtido da massa (ou pasta ou liquor) de amêndoas de cacau (*Theobromacacao L.*) desidratado e moído até forma de pó. Deve ser constituído por 100% de cacau em pó, sem aditivos químicos, adoçantes, edulcorantes, corantes e conservantes. Não deve conter glúten.

Análises

Aspecto:	Produto homogêneo
Cor	Marrom escuro
Cheiro	Característico
Sabor	Próprio
Contagem padrão em placas	máximo, 5x104/g.
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal	Ausência em 1g.
Clostrídios sulfito redutores (a 44ºC)	Máximo 2x10/g.
Staphylococcus aureus	Ausência em 0,1 g.
Salmonella	Ausência em 25g.
Bolores e leveduras	Máximo, 5 x 102/g.
Aflatoxinas B1,B2,G1,G2	Máximo 5 ug/Kg
Ocratoxina A	Máximo 5 ug/Kg
Arsênio	0,40 mg/Kg
Chumbo	0,40 mg/Kg
Cádmio	0 ,30 mg/Kg
Características macroscópicas	Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagem primária plástica aluminizada de até 2kg, e reembaladas em caixas de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no

Pág. 144 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’café torrado e moído’’ ‘’café torrado em pó’’.

Caracterização do produto: café torrado em pó é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro das espécies *Coffea arabica e Coffea canephora,* submetido a tratamento térmico para atingir o ponto de torra escolhido e que foi submetido ao processo de moagem. Tipo de torra: clássica ou média. Deverá ser apresentado laudo de controle da qualidade do café cotado, emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde**,** ou creditado pelo Ministério da Agricultura (ou órgãos vinculados a esses ministérios) ou pelo Inmetro**,** comprovando o atendimento das características constantes.

Características gerais

Especificações de rótulo de acordo com a legislação	Presença;
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência.

Características sensoriais

Cor	Marrom escuro;
Sabor	Característico;
Odor	Característico;
Aspecto	Característico.

Umidade, em g/100g máximo	Máximo 5,0%;
Cafeína.em g/100 máximo	Mínimo 0,7%.

Pág. 145 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Residual Mineral Fixo, em g/100g	Máximo 5,0%
Extrato aquoso, em g/100g mínimo	Mínimo 25,0%

Características Físico-químicas

Extrato Etéreo em g/100g mínimo	Mínimo 8,0%

Características macroscópicas:

Matéria macroscópica e microscópica.	ausência de matéria prejudicial à saúde humana.
Elementos histológicos próprios à composição do produto.	presença;
Elementos histológicos estranhos à composição do produto.	ausência.

Microbiologia:

Coliformes 45°C/g.	máximo 5;

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária à vácuo de 500g, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de pureza ABIC e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;

Pág. 146 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria nº 377, de 26 de abril de 1999 – ANVISA;
Instrução Normativa nº 16, de 24/05/2010.

ERVA MATE (PARA PREPARO DE CHÁ INFUSÃO)

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’erva mate’’, ‘’mate’’, ‘’chimarrão’’.

Caracterização do produto: erva mate é o produto constituído, exclusivamente, pelas folhas e ramos, das variedades de *Ilex paraguariensis*, na forma inteira ou moída obtido através de processo de secagem e fragmentação, o qual constitui matéria-prima para chimarrão e tererê. Não é considerada erva-mate, a matéria-prima que teve, parcial ou totalmente, retirados os princípios ativos, por qualquer processo tecnológico. Não deve conter aditivos e açúcar misturados ao produto. Deve estar isento de matéria estranha e prejudicial à saúde humana.

Característica físicas, químicas e físico-químicas

Umidade	Máximo 10g/100g
Cafeína para a erva-mate descafeinada	Máximo 0,1g/100g

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária à vácuo de até 1kg, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de preparo e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 147 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 302, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2002;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005;
PORTARIA Nº 519, DE 26 DE JUNHO DE 1998.

COLORAU

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’colorau’’ ou ‘’colorífico’’.

Caracterização do produto: produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum e adição ou não de óleos comestíveis. Não deve conter cloreto de sódio (sal). Não deve conter glúten.

Análises

Aspecto	Pó fino
Cor	Alaranjada/vermelho
Odor	Próprio
Cloreto de sódio	Máximo 10% p/p
Amido	Máximo 78% p/p
Acidez, em ml de solução N por 100g.	Máximo 5% v/p
Substâncias voláteis a 105C	Máximo 12% p/p
Corantes Artificiais	Ausência
Coliformes em 1g	Ausência
Salmonellasp, em 25g(ml)	Ausência
Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.	

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 500g e reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:

Pág. 148 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

CÚRCUMA EM PÓ (AÇAFRÃO DA TERRA)

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "cúrcuma em pó'', ''cúrcuma moída pura'', ''açafrão da terra em pó'', ''açafrão da terra moído''.

Caracterização do produto: raízes de cúrcuma (ou açafrão da terra) provenientes da espécie *Curcuma zanthorrhiza*, desidratadas e moídas. Não deve conter outros ingredientes ou aditivos adicionados ao produto. Não deve conter glúten.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, intacta, atóxica e bem vedada, contendo de 20 a 50g do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo será de 8 meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 149 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

DOCE DE FRUTA ORGÂNICO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’doce de “nome da fruta “ orgânico sem açúcar’’ ‘’doce de “nome da fruta “ orgânico sem adição de açúcar’’ ou ‘’doce de “nome da fruta “ orgânico 100% fruta’’.

Caracterização do produto: doce de fruta orgânico é o produto resultante do processamento adequado da polpa da fruta orgânica a fim de que se torne pasta de fruta. Não deve ser acrescido de água, ajustadores de pH, corantes, conservantes, açúcares de qualquer natureza, adoçantes, edulcorantes e similares. Deve ser obtido por processos que não empreguem agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Poderá ser acrescido de pectina de fruta.

Análises

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto)	Próprias
Elementos identificadores dos componentes do produto	Presença
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Para os produtos em potes de plástico: bolores e leveduras	Máximo 104
Para os produtos em potes de vidro: teste de incubação a 35ºC por 10 dias	Negativo
Teste de incubação a 55 º por 5 dias	Negativo

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1kg, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Pág. 150 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
RESOLUÇÃO - RDC Nº 8, DE 6 DE MARÇO DE 2013;
Resolução n.º 272, 22 de setembro de 2005 (ANVISA);
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011.

DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’doce de “nome da fruta” sem açúcar’’ ‘’doce de “nome da fruta” sem adição de açúcar’’ ou ‘’doce de “nome da fruta” 100% fruta’’.

Caracterização do produto: doce de fruta é o produto resultante do processamento adequado da polpa da fruta a fim de que se torne pasta de fruta. Não deve ser acrescido de água, ajustadores de pH, corantes, conservantes, açúcares de qualquer natureza, adoçantes, edulcorantes e similares. Poderá ser acrescido de pectina de fruta.

Análises

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto)	Próprias
Elementos identificadores dos componentes do produto	Presença
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Para os produtos em potes de plástico: bolores e leveduras	Máximo 104
Para os produtos em potes de vidro: teste de incubação a 35ºC por 10 dias.	Negativo
Teste de incubação a 55 º por 5 dias	Negativo

Pág. 151 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1kg, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
RESOLUÇÃO - RDC Nº 8, DE 6 DE MARÇO DE 2013;
Resolução n.º 272, 22 de setembro de 2005 (ANVISA).

FARINHA DE TRIGO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de trigo’’.

Caracterização do produto: farinha de trigo é o produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. A farinha de trigo deverá ser especial ou de primeira, obtida do cereal limpo e desgerminado. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença

Pág. 152 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto).	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 14%
Ferro	Mínimo 4,2mg/100g
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g.	Ausência
Bacillus cereus/g.	Máximo 3x 103

Especificações

Cor	branca
Cheiro	próprio
Sabor	próprio
Tipo	1
Teor de Cinzas* (máximo)	0,8%
Granulometria	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.
Teor de Proteína* (mínimo)	7,5%
Teor de umidade (máximo)	15%

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente. A especificação relativa ao Tipo da Farinha de Trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 153 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de trigo integral’’.

Caracterização do produto: farinha de trigo integral é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticumaestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 14%
Ferro	Mínimo 4,2mg/100g
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência
Bacillus cereus/g	Máximo 3x 103

Especificações

Cor	amarronzada ou acinzentada a depender do tipo de trigo utilizado
Cheiro	próprio
Sabor	próprio
Tipo	Integral
Teor de Cinzas* (máximo)	2,5%

Pág. 154 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Granulometria	-
Teor de Proteína* (mínimo)	8,0%
Teor de umidade (máximo)	15%

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente. A especificação relativa ao Tipo da Farinha de Trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002.

FEIJÃO VERMELHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão vermelho’’.

Caracterização do produto: feijão vermelho são os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L. e Vignaunguiculata (L) Walp*. Tipo: 1. Classe: cores. Grupo: 1 comum. Os grãos não

Pág. 155 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Sensoriais:

Cor	Vermelho
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 5kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC

Pág. 156 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009.

FEIJÃO PRETO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão preto’’.

Caracterização do produto: feijão preto são os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L. e Vignaunguiculata (L) Walp*. Tipo: 1. Classe: preto. Grupo: 1 comum. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Preto
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Pág. 157 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009.

FEIJÃO PRETO ORGÂNICO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão preto’’.

Caracterização do produto: feijão preto orgânico são os grãos provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L. e Vignaunguiculata (L) Walp. Tipo: 1. Classe: preto. Grupo: 1 comum. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto. Deve ser obtido por processos que não empreguem o uso agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Preto
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Pág. 158 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Características físico-químicas

Umidade	máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009;
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011.

FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão carioca’’.

Caracterização do produto: feijão preto são os grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris Pinto Group. Tipo: 1. Classe: cores. Grupo: 1 comum. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Pág. 159 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos.	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos.	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Preto
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;

Pág. 160 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009.

LENTILHA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’lentilha’’.

Caracterização do produto: lentilha são os grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, *Moench*. Tipo: 1 ou 2. Classe: misturada. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados, chochos ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	0,5 – 1% (ausência de matéria prejudicial à saúde humana)
Insetos vivos/mortos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Verde e/ou marrom claro
Odor	Próprio
Sabor	Próprio

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Ausência

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo o nome da marca e o nome ou razão social da empresa, endereço do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se necessário), número do CNPJ ou CPF, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 161 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 8175 de 07/11/1941.

GRÃO DE BICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’grão de bico’’.

Caracterização do produto: grão de bico são os grãos provenientes da espécie *Cicer arietinum.* Os grãos não devem estar ardidos, carunchados, chochos ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	0,5 – 1% (ausência de matéria prejudicial à saúde humana)
Insetos vivos/mortos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Bege
Odor	Próprio
Sabor	Próprio

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Ausência

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Pág. 162 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Rótulo: deverá conter no rótulo o nome da marca e o nome ou razão social da empresa, endereço do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se necessário), número do CNPJ ou CPF, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS.

FARINHA DE MANDIOCA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de mandioca’’.

Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido das raízes provenientes de plantas da espécie *Manihot esculenta,* submetidas a moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de farinhas. Grupo: seca. Classe: fina. Tipo: 1. Acidez: baixa. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Não deve conter glúten.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Elementos Histológicos identificadores do produto	Presença
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13%
Acidez em solução normal NAOH	Mínimo 3,0%
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência em 25g

Pág. 163 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Bacillus cereus/g	Máximo 3x 103

Especificações

Cor	Branca
Cheiro	Próprio
Sabor	Próprio
Tipo	1

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011;
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.

FARINHA DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de milho fina’’ ou ‘’fubá mimoso’’ ou ‘’fubá mimoso fino’’.

Pág. 164 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zeamays, L.*) desgerminado ou não. Não deve ser pré-cozida. Tipo: 1. Classe: fina. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten.

Análises	
Especificações do rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto).	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 14%
Ferro	Mínimo de 4,2 mg/100g
Ácido Fólico	Mínimo 150mcg/100g
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência
Bacillus cereus/g.	Máximo 3x 103

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, re-embaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC

Pág. 165 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Resolução 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 274 de 15 de outubro de 2002.

BEBIDA VEGETAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’bebida vegetal’’ ou ‘’leite vegetal’’.

Caracterização do produto: bebida vegetal é o extrato aquoso obtido do processamento de: coco, leguminosas, cereais e/ou oleaginosas com água. Poderá ser produzido utilizando como matéria prima principal soja, amendoim, amêndoas, aveia, arroz, castanha de caju, castanha do Pará ou coco, ou ainda a combinação de dois ou mais destes. Não deve conter açúcares de qualquer natura na composição. Deve obrigatoriamente ser enriquecido com cálcio e pode ser enriquecido com outras vitaminas e minerais. Não pode conter glúten nem lactose.
Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, contendo 1 litro; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005;

Pág. 166 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

PORTARIA N º 31, DE 13 DE JANEIRO DE 1998.

CANJICA DE MILHO AMARELA

Caracterização do produto: Produto obtido do milho amarelo para canjica da espécie Zea mays, L. Grupo: canjica. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo: 1. Os grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do germe, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Deve apresentar cor e aroma característicos; não deve apresentar matérias estranhas de qualquer natureza, insetos, sinais de mofo ou bolores e umidade excessiva. Deve ser própria para consumo humano.

Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 500g, feita de plástico atóxico e resistente, reembalado em caixas de papelão ou fardos de 10Kg.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011.

FERMENTO QUÍMICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’fermento químico’’ ou ‘’fermento químico em pó’’.

Caracterização do produto: fermento químico é o 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

Pág. 167 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas, tortas e produtos afins.

Análises:

Características organolépticas (aspecto, cor, aroma, sabor)	Próprios
Dióxido de carbono total	18g de fermento químico deverão libertar (média de 3 amostras) no mínimo 1450 ml (mil quatrocentos e cinqüenta ml) de dióxido de carbono, calculados a 25°C e 700 mm de Hg.
Matérias estranhas e sujidades	O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra

Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 100g.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: Prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução - CNNPA Nº 38, de 21 de dezembro de 1977.

MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia de

Pág. 168 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

sêmola'' ou ''macarrão de sêmola''.

Caracterização do produto: massa alimentícia ou macarrão de sêmola (seca) é o produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*), através de processo de moagem do grão de trigo beneficiado e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido aos processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo ''parafuso'' ou ''penne''. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica.	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0% (g/100g)
Teor de cinzas	Máximo 0,65% na base seca
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g	Máximo 5x 103

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico de até 1kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 169 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005;

MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia integral’’ ou ‘’macarrão integral’’.
Caracterização do produto: massa alimentícia integral ou macarrão integral (seco) é o produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0%
Ferro	Mínimo de 4,2 mg/100g
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos.	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonella,em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g.	Máximo 5x 103

Embalagem:

Pág. 170 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, re-embaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia com ovos’’ ou ‘’macarrão com ovos’’.

Caracterização do produto: massa alimentícia ou macarrão com ovos (seca) é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, sêmola ou semolina e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Pág. 171 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0%
Ferro	Mínimo de 4,2 mg/100g
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonella em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g	Máximo 5x 103

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;

Pág. 172 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia de arroz’’ ou ‘’macarrão de arroz’’.

Caracterização do produto: massa alimentícia ou macarrão de arroz (seca) é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha do cereal arroz (*Oryza sativa*) e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Não deve conter glúten. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de arroz	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica.	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade.	Máximo 13,0%
Corantes artificiais.	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp,em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g..	Máximo 5x 103

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:

Pág. 173 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA ALIMENTÍCIA DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia de milho’’ ou ‘’macarrão de milho’’.

Caracterização do produto: macarrão ou massa alimentícia de milho é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de milho e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Não deve conter glúten. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação.	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0%
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp,em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g	Máximo 5x 103

Pág. 174 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, re-embaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

GOMA DE TAPIOCA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’tapioca’’ ou ‘’massa pronta para tapioca’’ ou ‘’goma de tapioca’’.

Caracterização do produto: goma fresca de tapioca hidratada é o produto originado do amido ou fécula extraído da mandioca (*Manihot esculenta*). É um produto de aspecto em pó com grânulos de coloração branca, úmido e com odor característico de mandioca. Não deve conter glúten, sal, sódio e conservantes.

Análises

Umidade	15%
Teor de cinzas	<0,20

Pág. 175 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão reforçado de até 20kg, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 04 (quatro) meses a partir da entrega do produto**.**
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa 23/2005 de 14/12/2005

MEL DE ABELHA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’mel de abelha’’.

Caracterização do produto: o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia. O alimento deve apresentar-se na consistência de líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado e sem caramelização. Não deve possuir espuma superficial (indício de fermentação). A extração e processamento do produto é feita através de processos tecnológicos adequados e certificados pelos órgãos oficiais. O produto definido neste regulamento não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias de qualquer natureza que alterem a sua composição original.

Análises

Especificações do rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Pág. 176 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 20%
Sacarose	Máximo 6%.
Açúcares redutores em glicose	Mínimo 65%
Hidroximetilfosfural HMF	Máximo 60 mg/kg
Acidez, em ml de sol N	Máximo 50 mq/k
Reação de Fiehe	Negativo
Reação de Lund	Entre 0,6-3,0 ml
Sólidos insolúveis em água	Máximo 0,1%
Resíduo Mineral Fixo	Máximo 0,2%

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1kg, reembalados em caixas de papelão reforçado de até 10kg, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 11 de 23 de outubro de 2000;
Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985.

Pág. 177 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ÓLEO DE SOJA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’óleo de soja’’.

Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, *Glicynemax L*. Merril, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

Análises Mínimas

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Aspecto	Límpido
Cor.	Característico
Odor	Característico
Sabor	Próprio
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Densidade relativa a 20□C	0,919 – 0,925
Índice de Refração	1,466 – 1,470
Índice de Saponificação	189 – 195
Índice de iodo (Wijs)	120 – 143
Acidez, em ácido oléico	Máximo 0,3%
Matéria insaponificável g/100g	Máximo 1,5%
Índice de peróxido meq/kg	Máximo 10 meq/kg

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem latas ou em embalagem pet de 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 178 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

ÓLEO DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’óleo de milho’’.

Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de milho, *Zea Mays L.*, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

Análises Mínimas

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Aspecto	Límpido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Próprio
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Densidade relativa a 20□C	
Índice de Refração	
Índice de Saponificação	
Índice de iodo (Wijs)	
Acidez, em ácido oléico	
Matéria insaponificável g/100g	
Índice de peróxido meq/kg	

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem latas ou em embalagem pet de 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Pág. 179 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

ÓLEO DE GIRASSOL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’óleo de girassol’’.

Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente das sementes de girassol, *Helianthus annuus*, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

Análises Mínimas

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Aspecto	Límpido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Próprio
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Densidade relativa a 20□C	
Índice de Refração	
Índice de Saponificação	
Índice de iodo (Wijs)	
Acidez, em ácido oléico	
Matéria insaponificável g/100g	
Índice de peróxido meq/kg	

Pág. 180 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem latas ou em embalagem pet de 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

SAL REFINADO IODADO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’sal’’ ‘’sal refinado’’ ‘’sal iodado’’ ‘’sal de cozinha iodado’’, ‘’sal refinado iodado’’ ‘’sal refinado moído’’ ‘’sal refinado moído iodado’’.

Caracterização: Sal refinado iodado o ingrediente destinado ao preparo de misturas comerciais em forma de cristais brancos, com granulações uniformes, próprias à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Deve ser isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações prejudiciais à saúde ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Deve ser obrigatoriamente iodado.

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem embalagem plástica atóxica de até 1kg, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa

Pág. 181 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Decreto nº 80583 de 21/10/1977.

VINAGRE DE ÁLCOOL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

Caracterização: vinagre de álcool é o produto obtido pela fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. Deve ter acidez máxima de 4%.

Análises mínimas:

Parâmetro	**Valor**	
	Mínimo	**Máximo**
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20ºC	-	1,0
Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	

Pág. 182 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem embalagem plástica atóxica de até 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012.

ERVILHA CONGELADA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’ervilha congelada’’.

Caracterização: Ervilha congelada é o produto obtido do branqueamento de grãos de ervilha, *Pisumsativum,* rapidamente congelado, também denominada supergelada ou supercongelada, é a ervilha que tenha sido submetida a um processo de branqueamento seguido de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, e deixe os grãos soltos, o equipamento deve ser instalado e operado de tal forma que, após atingida a estabilização térmica, seja possível reduzir a temperatura, no centro térmico da ervilha. A menos de dezoito graus centígrados (-18°C), ou menos, ainda, e que essa temperatura seja mantida até a entrega do produto. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos.

Características sensoriais

Pág. 183 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Cor, odor e sabor	Característicos do produto
Textura	Elementos inteiros e macios

Características microbiológicas

Teste de incubação a 35 ºC por 10 dias	Negativo
Teste de vazamento a 55 ºC por 5 dias	Negativo

Características Microscópicas

Matéria macroscópica e microscópica:	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico e resistente de até 1kg. Será considerado impróprio e será recusado o produto com embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de Validade: mínimo de 90 dias a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução CNNPA n° 35 de 1977.

MILHO VERDE CONGELADO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’milho verde congelado’’.

Caracterização: Milho verde congelado é o produto obtido do branqueamento de grãos de milho, *Zea mays L.* rapidamente congelado, também denominado supergelado ou supercongelado uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada

Pág. 184 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

rapidamente e deixe os grãos soltos, o equipamento deve ser instalado e operado de tal forma que, após atingida a estabilização térmica, seja possível reduzir a temperatura, no centro térmico do milho, a menos de dezoito graus centígrados (-18°C), ou menos ainda, e que essa temperatura seja mantida até a entrega do produto. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos.

Características sensoriais

Cor, odor e sabor	Característicos do produto
Textura	Elementos inteiros e macios

Características microbiológicas

Teste de incubação a 35 ºC por 10 dias	Negativo
Teste de vazamento a 55 ºC por 5 dias	Negativo

Características Microscópicas

Matéria macroscópica e microscópica:	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico e resistente de até 1kg. Será considerado impróprio e será recusado o produto com embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de Validade: mínimo de 90 dias a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução CNNPA n° 35 de 1977.

SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Pág. 185 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de maçã integral’’ ou ‘’suco de maçã integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de maçã integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de maçã integral, pasteurizado, não fermentado, sem adição de açúcar e na sua concentração natural, não fermentado. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não serão permitidas as adições de conservantes, nem de corantes artificiais e nem de aromas artificiais. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Características Gerais:

Especificações do Rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	*Ausência*

Características Sensoriais:

Textura	Característico de produto integral
Cor	Bege turvo ou translúcido
Sabor	Característico da fruta
Odor	Característico da fruta

Características Microscópicas:

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.
Elementos histológicos da composição do produto	Presença.

Características Físico-químicas:

Sólidos solúveis, ºBrix a 20ºC	Mínimo 10,5
Corantes, conservantes e aromas artificiais	Ausência
Dióxido de enxofre e/ou seus sais de sulfito	Ausência
Açúcares Totais, natural da laranja:	Máximo de 13,5%

Características microbiológicas:

Coliformes a 45ºC/ml	(máx) 10
Salmonellasp/25 ml	Ausência

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de

Pág. 186 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

SUCO DE LARANJA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de laranja integral’’ ou ‘’suco de laranja integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de laranja integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de laranja integral, pasteurizado, não fermentado, sem adição de açúcar e na sua concentração natural, não fermentado. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não serão permitidas as adições de conservantes, nem de corantes artificiais e nem de aromas artificiais. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Características Gerais:

Pág. 187 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Especificações do Rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior declarado	*1.1 ausência*

Características Sensoriais:

Textura	Característico de produto integral
Cor	Amarela
Sabor	Característico da fruta
Odor	Característico da fruta

Características Microscópicas:

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.
Elementos histológicos da composição do produto	Presença.

Características Físico-químicas:

Sólidos solúveis, ºBrix a 20ºC	mínimo 10,5
Corantes, conservantes e aromas artificiais	Ausência
Dióxido de enxofre e/ou seus sais de sulfito	Ausência
Açúcares Totais, natural da laranja:	máximo de 13,0%

Características microbiológicas:

Coliformes a 45ºC/ml	(máx) 10
Salmonellasp/25 ml	Ausência

Pág. 188 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

SUCO DE UVA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de uva integral’’ ou ‘’suco de uva integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de uva integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de uva integral sem adição de açúcar e na sua concentração natural, não fermentado, obtido do suco da fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem a partir de uvas frescas e maduras. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não será permitida a adição de conservantes, corantes artificiais e aromas artificiais. A designação integral ou simples será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração

Pág. 189 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Características Gerais:

Especificações do Rótulo de acordo a com Legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Características Sensoriais:

Textura	Característico
Cor	Característico
Sabor	Característico
Odor	Característico

Características Microscópicas:

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Elementos histológicos da composição do produto	Presença

Características Físico-químicas:

Sólidos solúveis, ºBrix a 20ºC	Mínimo 14
Corantes, conservantes e aromas artificiais	Ausência
Dióxido de enxofre e/ou seus sais de sulfito	Ausência
Relação de sólidos solúveis em □ Brix/acidez total em g% de ácido tartárico	45,50 máximo e 15 mínimo
Sólido em suspensão % (V/V)	5,00 máximo
Álcool etílico % Vol	0,50 máximo
Açúcares totais, naturais de uva, g%	20,00 máximo
Acidez total, g% em ácido tartárico	0,90 máximo
Acidez volátil, g% em ácido acético	0,025 máximo

Características microbiológicas:

Coliformes a 45ºC/ml	(máx) 10
Salmonellasp/25 ml	Ausência

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de

Pág. 190 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

SUCO DE TANGERINA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de tangerina integral’’ ou ‘’suco de tangerina integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de tangerina integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de tangerina integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes e aromas artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais e vegetais. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Análises Mínimas

Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
Características sensoriais	Própria

Pág. 191 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Aspecto	Líquido
Textura	Própria
Cor	Própria
Sabor	Próprio
Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta
Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	Mínimo 10,5
Ácido ascórbico (mg/100mg)	Mínimo 25
Sólidos solúveis a 20ºC	Mínimo 10,5º C
Sacarose	Ausência (crítico)
Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	Máximo 13,00
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 192 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

CARNE BOVINA CONGELADA DE PATINHO - ISCAS OU CUBOS

Caracterização do produto: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortado em cubos ou iscas e congelada com método de congelamento rápido, aparada e apresentada nos cortes exclusivamente de patinho. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Deve apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Pode ser autorizada pela contratante outra medida além de cubo ou iscas.
Cortes: 1) Patinho:Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, a faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela.
2) Coxão mole:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.
3) Coxão duro:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.

Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1(um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender à legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF

Pág. 193 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000;
PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996.
Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA;

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE PATINHO

Caracterização do produto: Carne moída é o produto obtido a partir da moagem de carne bovina de patinho seguido de imediato congelamento. Devem ser provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Antes da moagem a carne deve ser aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, devendo ficar com no máximo de 3% de água, 3% de aponevrosese 5% de gordura. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1Kg, desde que autorizada pela contratante devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

Cortes: 1) Patinho:Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, a faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela.
2) Coxão mole:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.
3) Coxão duro:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.

Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1(um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender à legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 194 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000;
PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996.
Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA;

CARNE DE PEIXE – FILÉ DE TILÁPIA

Caracterização do produto: Carne de peixe (tilápia), preparada do corte denominado filé tratado por processo adequado de congelamento rápido através do método *IQF* (*individually quick frozen* (rápido congelamento individual). Com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas para ser congelado novamente. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.
Cortes: 1)Filé: corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça.
Embalagem: Embalagem primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF

Pág. 195 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.
Resolução - rdc nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Instrução normativa n° 21, de 31 de maio de 2017 – mapa
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

CARNE SUÍNA- PERNIL EM CUBOS E/OU ISCAS

Caracterização do produto: Pernil suíno sem osso e sem pele, cortado em cubos ou iscas de aproximadamente 2cm, congelados com o método de congelamento rápido. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). A carne não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada, com teor de gordura máximo de 05%. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.
Cortes: 1) Pernil:obtido da parte posterior da carcaça suína, formado pelos músculos e ossos da região sacrococcígea, pélvica e membro posterior sem o pé. Possui coloração rósea, mas pode haver outras tonalidades, tem gordura intermuscular.
Embalagem: embalagem primária: deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo encolhível, atóxica, transparente e resistente, contendo apenas uma peça. Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

Pág. 196 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020 – ANVISA

PEITO DE FRANGO SEM OSSO OU FILÉZINHO (SASSAMI)

Caracterização do produto: a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme, não apresentar ossos e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro geométrico. Os cortes devem ser congelados com o método *IQF* (*individually quickf rozen* - rápido congelamento individual). Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1Kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

Cortes: 1)Peito: filé de peito de frango sem osso. 2)Filézinho: filézinho de frango (sassami).
Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017
Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA;
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA;
Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA
RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020 – ANVISA
Portaria nº 304, de 22 de Abril de 1996

CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA SEM OSSO

Pág. 197 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Caracterização do produto: A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme, não apresentar ossos e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro geométrico. Os cortes devem ser congelados com o método *IQF* (*individually quick frozen* - rápido congelamento individual). Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1(um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.
Cortes: 1)Coxa e sobrecoxa separadas sem osso.
Embalagem: embalagem primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017
Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA;
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA;
Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA
RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020 – ANVISA
Portaria nº 304, de 22 de Abril de 1996

OVO DE GALINHA IN NATURA

Caracterização do produto: ovo de galinha in natura é o alimento proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Os ovos devem apresentar as seguintes características qualitativas:

Pág. 198 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

1) Categoria "A"(Brancos/vermelhos)
2) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
3) Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
4) Gema visível a ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
5) Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;
6) Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível. Peso = Tipo Grande; com peso Unitário Mínimo = 55g; Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g;

Nota: Os ovos não poderão ser processados como: pasteurizados, em pó desidratado, entre outros. E devem se enquadrar na classificação de "ovos frescos" de acordo com legislações específicas.
Embalagem: embalagem primária: Bandejas de papelão.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Regulamento Interno de Inspeção de Produtos RIISPOA/MA;
Decreto Federal nº 1255 de 25/06/62;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA.
RESOLUÇÃO Nº 005 DE 05 DE JULHO DE 1991

LEITE LONGA VIDA INTEGRAL (UHT)

Caracterização do produto: leite é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas; embalagens identificadas com rótulo impresso conforme legislação vigente. O produto deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). Entende-se por leite UHT (*Ultra High Temperature*), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130º C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32º

Pág. 199 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O leite longa vida UHT INTEGRAL deve atender às características abaixo descritas:

Características físico-químicas:
1) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
2) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
3) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
4) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);e teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
5) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
6) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
7) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL.

Embalagem: primária: embalagem cartonada tipo longa vida de 1 litro; secundária: em caixas com 12 unidades que preservem a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;
Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002/MAPA
Portaria nº 146 de 07 de março de 1996.

LEITE LONGA VIDA (UHT) DESNATADO

Pág. 200 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Caracterização do produto: leite é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas; embalagens identificadas com rótulo impresso conforme legislação vigente. O produto deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). Entende-se por leite UHT (*Ultra High Temperature*), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130º C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32º C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O leite longa vida UHT DESNATADO deve atender às características abaixo descritas:

Características físico-químicas:

1) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
2) teor máximo de gordura de 0,5(g/100g)
3) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
4) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
5) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
6) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
7) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
8) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

Embalagem: primária: embalagem cartonada tipo longa vida de 1 litro; secundária: em caixas com 12 unidades que preservem a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 201 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;
Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002/MAPA
Portaria nº 146 de 07 de março de 1996.

LEITE LONGA VIDA INTEGRAL (UHT) SEM LACTOSE

Caracterização do produto: leite sem lactose é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas, acrescido de enzima lactase para que se torne digerível por intolerantes. As embalagens devem estar identificadas com rótulo impresso conforme legislação vigente. O produto deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). Entende-se por leite UHT (*Ultra High Temperature*), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130º C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32º C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O leite longa vida UHT INTEGRAL sem lactose deve atender às características abaixo descritas:

Características físico-químicas:
8) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
9) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
10) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
11) teor máximo de lactose de 0,1g/100g (zero vírgula um gramas por cem gramas); e teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
12) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
13) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
14) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL.

Embalagem: primária: embalagem cartonada tipo longa vida de 1 litro; secundária: em caixas com 12 unidades que preservem a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Com a inscrição ‘’isento de lactose’’, ‘’sem lactose’’ ou ‘’0% lactose’’.

Legislação:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 202 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;
Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002/MAPA
Portaria nº 146 de 07 de março de 1996;
Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017.

IOGURTE NATURAL INTEGRAL

Caracterização do produto: Iogurte natural integral sem sabor, produzido a partir de leite de vaca fermentado por fermentos láticos próprios (cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius sub sp. thermophilus e/ou Lactobacillus delbrueckiisubsp. bulgaricus*), aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser integral, pasteurizado, reconstituído e/ou esterilizado. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. Características físico-químicas: deve obedecer à Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1. Obs.: O produto pode conter outra composição para atender alunos que necessitam de Dieta Especial.

Embalagem: A embalagem deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Primária: Plástica. Conteúdo Líquido Unitário = 200ml. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro (SIF ou SIE).

Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 203 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 12 de 02/01/01/ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 359 23/12/03/ANVISA/MS;
Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997 / MA;
PORTARIA Nº 368, 04/09/1997/MAPA;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007.

IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE

Caracterização do produto: Iogurte natural integral sem lactose, produzido a partir de leite de vaca fermentado por fermentos láticos próprios (cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius sub sp. thermophilus e/ou Lactobacillus delbrueckiisubsp. bulgaricus*) e enzima lactase para se tornas digerível a intolerantes a lactose, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser integral, pasteurizado, reconstituído e/ou esterilizado. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. Características físico-químicas: deve obedecer à Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1. Obs.: O produto pode conter outra composição para atender alunos que necessitam de Dieta Especial.

Embalagem: A embalagem deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Primária: Plástica. Conteúdo Líquido Unitário = 200ml. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro (SIF ou SIE). Com a inscrição ‘’Isento de Lactose’’.
Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Pág. 204 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 12 de 02/01/01/ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 359 23/12/03/ANVISA/MS;
Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997 / MA;
PORTARIA Nº 368, 04/09/1997/MAPA;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007;
RESOLUÇÃO – RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017 – ANVISA.

QUEIJO MUÇARELA FATIADO

Caracterização do produto: queijo muçaarelaé o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Deve conter obrigatóriamente leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Pode conter Aditivos (acidulante, corante natural, estabilizante), cloreto de cálcio, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Peso Líquido Unitário (uma fatia) = mínimo de 10 gramas, podendo atingir 14 gramas, a qual deve ser declarada na Ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada uma variação de 5% para mais ou para menos.

Embalagem: Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo). Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Produto deve conter registro (SIF ou SIE).

Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 2017 - MA;
Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS;

Pág. 205 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC n° 359 de 23/12/03 - ANVISA/MS;
PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996;
PORTARIA MAPA Nº 837, DE 18 DE JUNHO DE 2018;
Portaria n° 364 de 04/09/97 – MA;
Portaria n° 366 de 04/09/97.

QUEIJO MUÇARELA FATIADO SEM LACTOSE

Caracterização do produto: Entende-se por queijo muçarela sem lactose o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, adicionado de enzima lactase. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.Deve conter registro de inspeção (SIF ou SIE). Com a inscrição ‘’Isento de Lactose’’. COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho e enzima lactase. OPCIONAL: Aditivos (acidulante, corante natural, estabilizante) e cloreto de cálcio dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Peso Líquido Unitário (uma fatia) = mínimo de 10 gramas, podendo atingir 14 gramas, a qual deve ser declarada na Ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada uma variação de 5% para mais ou para menos.

Embalagem: Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo). Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Produto deve conter registro (SIF ou SIE). O produto deverá trazer a inscrição: isento de lactose conforme Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017.

Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 2017 - MA;
Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 359 de 23/12/03 - ANVISA/MS;

Pág. 206 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996;
PORTARIA MAPA Nº 837, DE 18 DE JUNHO DE 2018;
Portaria n° 364 de 04/09/97 – MA;
Portaria n° 366 de 04/09/97;
RESOLUÇÃO – RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017 – ANVISA.

PÃES

Caracterização do produto: pão é o alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas adicionadas de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pelas legislações específicas. Peso Líquido do pão (tipo hot-dog ou tipo hambúrguer, pão francês, pão doce liso e pão massinha) = aprox. 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. Pão de sanduíche (fatia) = 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.

Tipos:
1) Pão tipo hot-dog ou tipo hambúrguer;
2) Pão de sanduíche integral;
3) Pão doce liso;
4) Pão tipo massinha (schnecken);
5) Pão fatiado comum.

Pães para dieta especial:
1) Pão sem lactose;
2) Pão sem adição de açúcar;
3) Pão sem glúten.

Composição obrigatória
1) Pão (tipo hot-dog ou tipo hambúrguer): farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento, sal, água. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada.
2) Pão de sanduíche integral: produto preparado com farinha de trigo integral enriquecido com ferro e ácido fólico e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal e fermento. Pode ter adição de fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, grãos integrais, sementes (chia, linhaça, e/ou gergelim), óleos vegetais e açúcar. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada.
3) Pão doce liso: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, leite, açúcar, óleo ou gordura (exceto gordura trans).
4) Pão tipo massinha (schnecken): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, leite, açúcar, amido de milho, canela, óleo ou gordura (exceto gordura trans).
5) Pão de sanduíche comum: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, açúcar, óleo ou gordura (exceto gordura trans).

Composição obrigatória de pães para dieta especial
1) Pão sem lactose: farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), isento de

Pág. 207 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

lactose (com a inscrição isento de lactose conforme legislação específica), podendo conter grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio. Deve conter a inscrição ‘’isento de lactose’’, ‘’sem lactose’’ ou ‘’0% lactose’’ no rótulo.

2) Pão sem adição de açúcar: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água. Deve conter a inscrição ‘’sem açúcar’’.

3) Pão sem glúten: pão de todos os tipos feitos de farinha de arroz ou farinha de milho especial enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal; pão de aipim, de batata doce, sem adição de farinha trigo ou similares que contenham glúten. O produto deverá trazer a inscrição “ Não contém glúten” conforme Lei Federal nº 10.674.

Obs.: Os pães podem ser com composições diferenciadas quando seu destino for atender alunos com outras Necessidades Alimentares Especiais.

Composição opcional

Todos os pães podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como açúcares, óleos e gorduras (livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais.

Embalagem: Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto legalmente dispensado de registro.

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANV
Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS ISA/MS;
Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

Pág. 208 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000-ANVISA
RESOLUÇÃO – RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017 – ANVISA
RESOLUÇÃO - RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000

Nota: Caso o produto utilize a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deve atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico pra Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais.

ALFACE
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e estar com a cabeça fechada não apresentando folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Lactuca sativa L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo: Americana, lisa e crespa. Subgrupo: verde. Classe: Tamanho médio (200 a 300g/unidade). Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.
Legislação:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;

Pág. 209 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ACELGA
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com colorações próprias, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Beta vulgaris L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: De primeira.
Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

AGRIÃO
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde escura, ser tenros

Pág. 210 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

e frescos, pesando 350g a 400g cada maço. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com colorações próprias, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Nasturtiumofficinale sp.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BRÓCOLIS

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que

Pág. 211 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Brassica oleracea L. var.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CHICÓRIA

Caracterização do produto: Deverão ser de ótima qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cichoriumendivia L.

Pág. 212 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo: lisa.Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

COUVE-MANTEIGA

Caracterização do produto: Deverão ser de ótima qualidade, tenras e firmes, ter coloração verde, maços com no mínimo 06 folhas de tamanho médio. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Brassica olerace L. var. Acephala D.C.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo: lisa.Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato

Pág. 213 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ESPINAFRE

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos, firmes e não apresentar folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Spinacea oleracea L.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Pág. 214 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

REPOLHO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Brassica oleracea L.var. capitata
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo:Cor - Verde; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Classe: Classe IV (peso variando de 1000g a 1500g). Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 215 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

RÚCULA
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de coloração verde, firmes e tenras, e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Eruca sativa L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;

Pág. 216 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CENOURA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, sem ramas, frescas, com coloração e formato uniforme, não poderão apresentar coloração esverdeada. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Daucus carota L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo:Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda.Classe: 14 - comprimento:14-18 cm e diâmetro: 2,5cm Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Pág. 217 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABÓBORA PAULISTA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos.
Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cucurbita Moschata.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Pág. 218 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABOBRINHA TIPO ITALIANA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio (500 - 700 gramas) de boa qualidade, frescas, de coloração verde clara, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cucurbita pepo L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

Pág. 219 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

BERINJELA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, de coloração roxo- escura, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Solanum melongena L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BETERRABA
Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio/grande (diâmetro transversal de 50 a 90 mm), de boa qualidade, frescas, de coloração vermelha intensa, compactas e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,

Pág. 220 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Beta vulgaris L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CHUCHU

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio/grande (pesando de 350g até 450g a unidade), de boa qualidade, frescos, de coloração verde-clara, compactos e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Pág. 221 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Nome científico: Sechium edule Schwartz.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

FEIJÃO-VAGEM

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio (12 a 15 cm), frescas, de coloração verde-clara, firmes e tenras, e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Phaseolus vulgaris L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e

Pág. 222 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CEBOLA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, formato uniforme, compactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Allium cepa L.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: 1 (redondo, oblongo ou periforme). Subgrupo: Branca e/ou Amarela. Classe: Classe 3 (diâmetro 60 mm até 70 mm). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do

Pág. 223 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ALHO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Allium sativum L.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: Branco ou roxo. Subgrupo: Nobre 05 a 20 bulbinhos por bulbo. Classe: Classe 5 ou 6. Tipo: Extra.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 224 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TOMATE

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, intactos e firmes, apresentando tamanho e conformação uniforme (porte médio com diâmetro variando de 70mm a 80mm). Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Lycopersicun esculentum Mill
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: Oblongo a Redondo. Subgrupo: Rosado/Vermelho (30 a 90% da sua superfície vermelha). Classe: Médio. Tipo: Extra ou Especial.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Pág. 225 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BATATA INGLESA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Solanum tuberosums sp.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Variedade: Monalisa ou Asterix. Oblongo a Redondo. Classe: II (calibre de 42 a 70 mm). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Pág. 226 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BATATA DOCE
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Ipomoea batatas.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: Batata doce brazlândia roxa. Subgrupo: 300 a 500 gramas. Categoria: Categoria extra I.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;

Pág. 227 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

AIPIM (MANDIOCA)

Caracterização do produto: O produto deverá estar cru, descascado e congelado, cortado em pedaços de tamanho médio, apresentando miolo de cor uniforme, sem estrias e ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Manihot esculenta crantz.
Descrição: Aipim cru descascado e congelado.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxicos, congelado a -08 °C, não violado, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 01 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes.
Rotulagem: No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Pág. 228 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

INHAME
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, tamanho uniforme, intactos, firmes, inteiros e apresentar coloração típica da variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de podridão, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas, indícios de brotamento e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Discorea.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Pág. 229 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MILHO VERDE ESPIGA

Caracterização do produto: Milho de primeira qualidade, sem palha. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio a grande, produtos muito pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Zea mays L.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PEPINO
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, tamanho uniforme, intactos e firmes, inteiros, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados,

Pág. 230 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

limpos, com coloração própria, sem traços de podridão, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cucumis sativus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira. Grupo 1: comum. Classe: longo ou médio.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PINHÃO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, tamanho uniforme (entre 5 e 8cm), intactos e firmes, inteiros, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de podridão, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Araucaria angustifólia.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.

Pág. 231 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

SALSA

Caracterização do produto: Os maços deverão ser de ótima qualidade, tenros e firmes, ter coloração verde, maços de tamanho médio, pesando entre 100g e 150g. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Petroselinum crispum.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Pág. 232 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CEBOLINHA-VERDE

Caracterização do produto: Os maços deverão ser de ótima qualidade, tenros e firmes, ter coloração verde, de tamanho médio, pesando entre 100g e 150g. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Allium fistulosum.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Pág. 233 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABACAXI

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte grande, coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Ananás comosus (L.) Merril.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Polpa branca (pérola). Subgrupo: Pintado ou colorido. Classe: 3 (graúdo, tipo "A" pesando de 1500g até 1800g). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Pág. 234 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BANANA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes (amarelo), polpa íntegra e firme, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Musa ssp
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Prata e/ou Branca ou Caturra/nanica. Classe: 12 (comprimento maior que 2 cm). Categoria: Categoria I (calibre mínimo 32 mm).
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 235 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

LARANJA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Citrus sinesis L. Osbeck.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Pera/ Rio Coroa ou Valência. Classe: Classe 2 a 4. Categoria: Especial.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Pág. 236 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

AMEIXA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Prunus subg. Prunus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Tipo:ameixa preta e/ou amarela.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 237 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CAQUI

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Diospyros kaki
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo: Café ou fuyu.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Pág. 238 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MANGA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Mangifera indica.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Tipo:Palmer ou espada ou Tommy ou rosa.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Pág. 239 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MARACUJÁ

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Passiflora edulis.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo: azedo ou doce.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 240 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PÊRA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Pyrus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Nacional ou anjou ou Willians ou portuguesa.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;

Pág. 241 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PÊSSEGO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Prunus pérsica.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação:
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;

Pág. 242 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PONKAN OU PONCÃ

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Citrus reticulata.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação:
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Pág. 243 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MAÇÃ

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, bem desenvolvidas e maduras, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, casca e polpa intactas e firmes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Masslup
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Fuji e/ou Gala. Classe: 110 (157 a 171g/unidade). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Pág. 244 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MAMÃO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Carica papaya L.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Solo (Havaí) e/ou Formosa. Classe: G ou H para a variedade Solo (Havaí) e M para a variedade Formosa respectivamente. Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 245 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TANGERINA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: *Citrus retículata* Blanco, *Citrusunshiu* Marcovich, *Citrus deliciosa* Tenore, *Citrusreticulata* Blanco ou *Citrus Sinensis* Osbeck.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Variedades: Ponkan, Cravo e Murcot. Teor de Sólidos Solúveis (Brix): mínimo 9º. Classe: 70 e/ou 74. Grupo de coloração: C2 e/ou C3. Classe ou calibre: De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) tangerina será classificada como:
Classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm. Será tolerada uma mistura de tangerinas pertencentes aos calibres imediatamente superiores e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Limites máximos de defeitos: Defeitos graves: podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 246 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MORANGO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Espécie *fragaria x ananassa* duch
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Variedades: Ilac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos). Calibre: 3. Categoria: extra.
Limites máximos de defeitos: Defeitos graves: deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. esses defeitos não serão tolerados. Defeitos leves: coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Tolerância: Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo

Pág. 247 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

GOIABA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Psidium guajava, L.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo (cor da polpa): Branca ou vermelha. Subgrupo (cor da casca): Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro. Classe ou calibre: De acordo com o seu diâmetro equatorial, a goiaba será classificada como classe ou calibre 6 e/ou 7 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 60 e menor que 80 cm. Peso unitário: aproximadamente 150g.
Limites máximos de defeitos: Defeitos graves: deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. esses defeitos não serão tolerados. Defeitos leves: coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Tolerância: Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o

Pág. 248 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue. Será tolerada uma mistura de goiabas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

LIMÃO

Caracterização do produto:
Nome científico:Espécie *Citrus latifólia* Tanaka (Limão Taiti).
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Classe: De acordo com o diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) o limão será classificado como: Classe ou calibre 50 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 50 mm e menor que 53 mm. Grupo ou coloração: C2 e/ou C3 e/ou C4. Porcentagem mínima: [(peso do suco / peso do fruto) x 100] = mínimo de 40%.
Limites máximos de defeitos: Defeitos Graves: podridão, passado e dano profundo. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do número de unidades entregues. Os

Pág. 249 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados. Tolerância: Será tolerada uma mistura de limões pertencentes aos calibres imediatamente superiores e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MELANCIA
Caracterização do produto: A melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) deve ser colhida 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. A melancia não deverá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.
Nome científico: Citrullus lanatus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Classe:Magnoliopsida.

Pág. 250 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABACATE
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte grande, coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Persea americana
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria 1 -O fruto maduro pode pesar de 100g a até mais de 1 kg.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato

Pág. 251 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.
Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.
OBERVAÇÃO: As especificações dos gêneros alimentícios que não constam nesse anexo deverão ser solicitadas à contratante.

Pág. 252 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XIV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

TABELA DE VEGETAIS SUBSTITUTOS

QuadrodeVegetaisSubstitutos

Vegetais grupo 1(Folhosos)	Vegetais grupo 2	Vegetais grupo 3	Vegetais grupo 4	Vegetais Grupo 5 (Frutas)
Acelga	Alho	Abóboras	Aipim	Abacate fortuna
Agrião	Cebola	Abobrinha	Batata doce	Abacaxi pérola ou Havaí
Alfaces		Berinjela	Batata inglesa	Ameixa
Chicória		Beterraba		Banana branca ou caturra
Couvefolha		Brócolis		Caqui
Espinafre		Couve-flor		Laranja pera ou baía
Rúcula		Cenoura		Maçã gala ou Fuji
Repolho		Chuchu		Mamão formosa ou papaia
		Ervilha		Manga
		Pepino		Melancia
		Vagem		Morango
				Pêra
				Pêssego
				Tangerina(bergamota, mexerica,morgote)
				Uva

Pág. 253 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pág. 254 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO

DATA DA VISITA TÉCNICA:
EMPRESA: LOTE Nº:
COORDENADORIA/SUPERVISÃO:
MUNICÍPIO:
UNIDADE ESCOLAR:
Nº ALUNOS: TURNOS:
GESTOR (A):

1- ÁREA DE ARMAZENAMENTO: DEPÓSITO DE ALIMENTOS

– A matéria-prima, ingredientes e embalagens são submetidos à inspeção, no momento da recepção, para garantir que estejam íntegros, dentro do prazo de validade e que o transporte ocorreu em condições adequadas, mantendo, por exemplo, sob refrigeração os alimentos que necessitarem?

( ) SIM ( ) NÃO

– As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras impermeáveis, laváveis e resistentes, respeitando-se o espaçamento necessário para aventilação?

( ) SIM ( ) NÃO

– As matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, após aberta sua embalagem original, são armazenados adequadamente e identificados com a designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após aberto?

( ) SIM ( ) NÃO

– A área de armazenamento está livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?

( ) SIM ( ) NÃO

2- ÁREA DE PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS: COZINHA

-Existe instalação adequada de gás (cilindros, válvulas e mangueiras)?

( ) SIM ( ) NÃO

– A quantidade de equipamentos, móveis ou utensílios disponíveis são compatíveis com o volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias e estão de acordo com as especificações do edital e seus anexos?

( ) SIM ( ) NÃO

– São mantidas amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária?

( ) SIM ( ) NÃO

– A temperatura de armazenamento dos alimentos é monitorada e registrada frequentemente?

( ) SIM ( ) NÃO

– Os equipamentos, móveis e utensílios recebem manutenção preventiva e corretiva periodicamente?

( ) SIM ( ) NÃO

- As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?

Pág. 255 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

( ) SIM ( ) NÃO

– As caixas de gordura são limpas periodicamente?

( ) SIM ( ) NÃO

- Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde?

( ) SIM ( ) NÃO

– Esses produtos são identificados e armazenados em local específico para essa finalidade?

( ) SIM ( ) NÃO

– O estabelecimento possui recipiente identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos gerados?

( ) SIM ( ) NÃO

–Os coletores utilizados para deposição dos resíduos nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos são acionados sem contato manual?

( ) SIM ( ) NÃO

– Como é realizado o descarte dos resíduos: os resíduos são retirados da área de trabalho sempre que necessário e, no mínimo uma vez por dia?

( ) SIM ( ) NÃO

– A cozinha da Unidade Escolar possui Manual de Boas Práticas (MBP) disponibilizado pela Empresa?

( ) SIM ( ) NÃO

3- MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

– Os (as) manipuladores (as) de alimentos realizam exames de saúde periódicos?

*comprovar mediante apresentação de carteira de saúde ou ASO (atestado de Saúde Ocupacional).

( ) SIM ( ) NÃO

–Os (as) manipuladores(as) utilizam uniforme completo, específicos, conservados e limpos?

( ) SIM ( ) NÃO

– Existe local específico para guardar as roupas e objetos pessoais dos(as) manipuladores(as)?

( ) SIM ( ) NÃO

– Disponibilizam-se sabonete líquido inodoro e toalhas de papel não reciclado para uso dos manipuladores? (Unidades Escolares com lavatório exclusivo).

( ) SIM ( ) NÃO

– Os (as) manipuladores(as) mantêm-se asseados(as), com as unhas curtas e sem esmalte ou base, cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, sem maquiagem, sem objetos de adorno e sem barba durante o trabalho?

( ) SIM ( ) NÃO

– Os (as) manipuladores(as) são supervisionados(as) e capacitados(as) periodicamente em técnica culinária, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos? * A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

( ) SIM ( ) NÃO

4- ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO: REFEITÓRIO

– A distribuição dos alimentos preparado ocorre:

( ) na bancada de distribuição/passa-pratos ( ) mesa no refeitório

–Os meios de transporte dos alimentos são freqüentemente higienizados e mantidos livres de vetores e pragas urbanas, bem como dotados de cobertura?

( ) SIM ( ) NÃO

Pág. 256 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

– Os (as) manipuladores(as) que atuam nas áreas de exposição do alimento preparado e/ou refeitórios, realizam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos, como antissepsia das mãos e o uso de utensílios ou luvas descartáveis?

( ) SIM ( ) NÃO

- Os equipamentos necessários à distribuição ou exposição dos alimentos preparados sob temperaturas controladas encontram-se em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento?

( ) SIM ( ) NÃO

– O equipamento de exposição do alimento na área de consumo dispõe de barreira de proteção que evitem a contaminação decorrente da proximidade ou ação do consumidor ou outra fontes?

( ) SIM ( ) NÃO

– Os utensílios necessários ao consumo do produto são produzidos em material descartável ou devidamente higienizados, quando não descartáveis, e armazenados em local protegido?

( ) SIM ( ) NÃO

5- DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS: QUANTIDADE E QUALIDADE

– A qualidade e quantidade dos alimentos preparados são suficientes para atender as necessidades da Unidade Escolar e estão de acordo com o edital e seus anexos?

( ) SIM ( ) NÃO

– A quantidade de manipuladores(as) de alimentos está de acordo com o estabelecidos no edital? (verificar se há projetos com oferta de almoço).

( ) SIM ( ) NÃO

– O cardápio é cumprido integralmente?

( ) SIM ( ) NÃO

– Oferecem cardápios específicos prevendo a inclusão de aluno portadores de necessidades alimentares especiais, de acordo com a necessidade de cada Unidade Escolar e mediante prescrição de médico(a) ou nutricionista?

( ) SIM ( ) NÃO

6- DAS INSTALAÇÕES:

6.1- As aberturas externas das áreas de armazenamento e cozinha são revestidas por telas?

( ) SIM ( ) NÃO

- As telas utilizadas são mantidas em bom estado e recebem limpeza periódica?

( ) SIM ( ) NÃO

- A iluminação do depósito e cozinha, proporciona a visualização adequada para realização das atividades?

( ) SIM ( ) NÃO

- As lâmpadas (depósito e cozinha) estão embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais?

( ) SIM ( ) NÃO

- A(s) mola(s) de fechamento automático da (s) porta(s) do depósito e cozinha foram instaladas?

( ) SIM ( ) NÃO

- A(s) mola(s) de fechamento automático da (s) porta(s) do depósito e cozinha estão em bom estado deconservação?

( ) SIM ( ) NÃO

- Há filtro instalado na torneira da cozinha?

( ) SIM ( ) NÃO

Pág. 257 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

- É realizado manutenção periódica no filtro (troca do refil)?
( ) SIM ( ) NÃO
- Há instalação de dispositivo abre/fecha no ralo do depósito e cozinha (quando houver)?
( ) SIM ( ) NÃO
- Existem ações eficazes e contínuas para o controle de vetores e pragas urbanas?

* o serviço deve ser comprovado mediante laudo.

( ) SIM ( ) NÃO

Observações:
Nome dos Responsáveis pela Inspeção:

Pág. 258 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XVI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

RELATÓRIO DE VISITAS DAS NUTRICIONISTAS

RELATÓRIO DE VISITAS DAS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA ÀS UNIDADES ESCOLARES

UNIDADE ESCOLAR: _____
DATA: _____ HORÁRIO: _____

OBSERVAÇÕES DO DIA (cardápio/aceitação)

HIGIENIE PESSOAL DAS MERENDEIRAS

HIGIENIE DO AMBIENTE

HIGIENIE DOS ALIMENTOS

ARMAZENAMENTO

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

OUTRAS OBSERVAÇÕES, AJUSTES E ADEQUAÇÕES

OBSERVAÇÕES DA DIREÇÃO

DIRETOR (A) _____

NUTRICIONISTA _____

Pág. 259 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pág. 260 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XVII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022
CONTROLE DE SOBRAS LIMPAS E SUJAS

CONTROLEDESOLICITAÇÃODAALIMENTAÇÃ OESCOLAR -PARCIAL

Mês/Ano:_____/_____ **TIPODECARDÁPIO: LANCHE REFEIÇÃOSALGADA**

Dia	QNT APRODUZIR	QNTSERVIDA	SOBRASUJA	RESPONSÁVELDAESCOLA	RESPONSÁVELEMPRESA	QNT APRODUZIR	QNTSERVIDA	SOBRASUJA	RESPONSÁVELDAESCOLA	RESPONSÁVELEMPRESA	QNT APRODUZIR	QNTSERVIDA	SOBRASUJA	RESPONSÁVELDAESCOLA	RESPONSÁVELEMPRESA
	MATUTINO					VESPERTINO					NOTURNO				
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															

Pág. 261 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pág. 262 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XVIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES POR ESCOLA

QUANTIDADES REFEIÇÕES POR ESCOLA/LOTE (estimativo)

Região OESTE

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
1	CHAPECÓ	ÁGUAS FRIAS	EEB SETE DE SETEMBRO	R. Castelo Branco, 637 - Centro, Águas Frias - SC, 89843-000 Telefone: (49) 3332-0016	245	0	15.485	1.100	14.229	30.814
2	CHAPECÓ	CAXAMBU DO SUL	EEF ADELE FACCIN ZANUZZO	R. Linha Dom Jose, 0 - Interior, Caxambu do Sul - SC, 89880-000 Telefone: (49) 3326-0019	74	32	9.291	0	13.122	22.445
3	CHAPECÓ	CAXAMBU DO SUL	EEB CANDIDO RAMOS	R. Demétrio Alves da Silva, 27 - Centro, Caxambu do Sul - SC, 89880-000 Telefone: (49) 3326-0179	324	0	14.596	1.045	13.188	28.829
4	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB SAAD ANTONIO SARQUIS	R. São Lourenço do Oeste, 558 - Cristo Rei, Chapecó - SC, 89810-095 Telefone: (49) 2049-7818	829	0	30.659	0	40.929	71.588
5	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB BOM PASTOR	R. Florianópolis, 314 E - Centro, Chapecó - SC, 89812-120 Telefone: (49) 3322-2111	2016	0	29.669	0	37.887	67.556
6	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF LOURDES ANGELA SARTURI LAGO	R. Caramuru, 300 - Bela Vista, Chapecó - SC, 89804-180 Telefone: (49) 2049-7601	833	0	21.645	1.903	21.430	44.978
7	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF ZELIA SCHARF	R. Borges de Medeiros, 1341-E - Presidente Médici, Chapecó - SC, 89801-161 Telefone: (49) 3323-1804	1448	0	46.772	0	53.080	99.852
8	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF IRENE STONOGA	R. Mal. Deodoro, 1310 - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89807-300 Telefone: (49) 2049-7810	717	347	31.168	1.520	35.275	68.310
9	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB SAO FRANCISCO	Av. Nereu Ramos, 3444 - Seminário, Chapecó - SC, 89813-000 Telefone: (49) 3322-3101	691	0	26.703	0	30.769	57.472
10	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB TANCREDO DE ALMEIDA NEVES	R. Corruíra, 1055 - Efapi, Chapecó - SC, 89809-820 Telefone: (49) 2049-7794	1085	75	34.820	292	37.544	72.731
11	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB CORONEL ERNESTO BERTASO	R. Castro Alves, 1104 - São Cristóvão, Chapecó - SC, 89803-111 Telefone: (49) 3322-0871	557	0	16.917	0	16.912	33.829
12	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB MARCOLINA RODRIGUES DA SILVA	R. João Vicente Costa, 131 - Distrito De, Chapecó - SC, 89816-150 Telefone: (49) 3322-2571	581	0	28.430	0	38.823	67.253
13	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF VALESCA	R. Guimarães Rosa, 314 - Jardim America, Chapecó -	963	194	39.780	0	44.374	84.348

Pág. 263 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
			CARMEN RESK PARIZOTTO	SC, 89803-460 Telefone: (49) 3322-4731						
14	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB MARECHAL BORMANN	Tv. Brasil, 31D - Centro, Chapecó - SC, 89801-025 Telefone: (49) 3322-0369	845	286	31.781	0	38.229	70.296
15	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PEDRO MACIEL	R. Assis Brasil, 53E - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89801-220 Telefone: (49) 3322-2142	1178	0	27.148	30	33.177	60.355
16	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF GENI COMEL	R. Juscelino Kubitscheck de Oliveira, 727 - Bela Vista, Chapecó - SC, 89804-210 Telefone: (49) 2049-7805	754	0	31.547	0	39.084	70.631
17	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB DRUZIANA SARTORI	Av. Irineu Bornhausen, 607 E - Palmital, Chapecó - SC, 89814-550 Telefone: (49) 3322-3364	1036	1.656	38.687	0	40.993	81.336
18	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF LIDIA GLUSTACK REMUS	R. do Comércio, 251 - Interior, Chapecó - SC, 89816-300 Telefone: (49) 3723-0018	96	52	9.572	473	7.678	17.775
19	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF NELSON HOROSTECKI	Av. Porto Alegre, 819 D - Centro, Chapecó - SC, 89802-130 Telefone: (49) 2049-7815	1280	417	42.744	728	44.742	88.631
20	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB ANTONIO MORANDINI	R. Clevelândia, 1286 - Saic, Chapecó - SC, 89802-411 Telefone: (49) 3322-1012	625	0	26.886	0	32.184	59.070
21	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB CORONEL LARA RIBAS	R. John Kennedy, 1123 - Passo dos Fortes, Chapecó - SC, 89805-500 Telefone: (49) 3322-3142	1347	296	56.903	0	65.244	122.443
22	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF CLELIA SEGANFREDO BODANESE	R. Mal. Cândido Rondon, 1057 - Pinheirinho, Chapecó - SC, 89806-060 Telefone: (49) 2049-7620	388	0	29.894	0	39.116	69.010
23	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF SONIA DE OLIVEIRA ZANI	R. Guarulhos, 636 - Passo dos Fortes, Chapecó - SC, 89805-760 Telefone: (49) 3323-7892	343	0	17.353	0	21.515	38.868
24	CHAPECÓ	CHAPECÓ	EEB PROF ZITTA FLACH	R. Guerra Junqueira, 0 - Passo dos Fortes, Chapecó - SC, 89805-085 Telefone: (49) 2049-7955	525	0	17.629	0	22.735	40.364
25	CHAPECÓ	CHAPECÓ	CEDUP DE CHAPECÓ	R. Assis Brasil, 119 - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89801-355 Telefone: (49) 3322-0447	525	0	18.866	4.650	19.727	43.243
26	CHAPECÓ	CHAPECÓ	CEJA DE CHAPECO	R. Assis Brasil, 31 - Maria Goretti, Chapecó - SC, 89801-222 Telefone: (49) 3322-3995	181	0	4.404	0	12.869	17.273
27	CHAPECÓ	CORDILHEIRA ALTA	EEB CORDILHEIRA ALTA	R. Luís Ranzan, 130 - Centro, Cordilheira Alta - SC, 89819-000 Telefone: (49) 3358-0109	277	0	17.580	12.118	12.994	42.692
28	CHAPECÓ	CORONEL FREITAS	EEF ARTUR DA COSTA E SILVA	Linha Roncador, 0 - Interior, Cel. Freitas - SC, 89840-000 Telefone: (49) 3346-2905	30	0	2.845	0	2.736	5.581
29	CHAPECÓ	CORONEL FREITAS	EEF PEDRO PAQUES	Linha Cairu, 0 - Interior, Cel. Freitas - SC, 89840-000 Telefone: (49) 2049-9867	57	3.610	9.135	2.057	8.343	23.145
30	CHAPECÓ	CORONEL	EEF PROF	Av. Santa Catarina, 405 -	261	0	10.982	0	10.229	21.211

Pág. 264 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
		FREITAS	EDVINO HUPPES	Centro, Cel. Freitas - SC, 89840-000 Telefone: (49) 3347-0526						
31	CHAPECÓ	CORONEL FREITAS	EEB PROF DELIA REGIS	R. Amazonas, 1-127, Cel. Freitas - SC, 89840-000 Telefone: (49) 2049-7830	463	102	23.302	2.182	22.609	48.195
32	CHAPECÓ	GUATAMBÚ	EEF AGILBERTO ZANDAVALLI	Distrito Fazenda Zandavalli, Guatambú - SC, 89817-000 Telefone: (49) 3735-0011	178	0	15.334	0	15.742	31.076
33	CHAPECÓ	GUATAMBÚ	EEB OLGA FIN TRAVI	R. Orlando Marchiori, 160 - Centro, Guatambú - SC, 89817-000 Telefone: (49) 3336-0025	688	0	27.696	2.752	31.217	61.665
34	CHAPECÓ	NOVA ERECHIM	EEB RUDOLFO LUZINA	Av, R. Francisco Ferdinando Losina, 187 - Centro, Nova Erechim - SC, 89865-000 Telefone: (49) 2049-7993	339	0	12.454	857	11.855	25.166
35	CHAPECÓ	NOVA ITABERABA	EEB DR SERAFIN ENOSS BERTASO	Av. Progresso, 900 - Centro, Nova Itaberaba - SC, 89818-000 Telefone: (49) 3327-0024	319	181	13.027	1.626	10.847	25.681
36	CHAPECÓ	PLANALTO ALEGRE	EEB PROF LOURDES TONIN	Acesso A, SC-283, 0 - Centro, Planalto Alegre - SC, 89882-000 Telefone: (49) 3335-0065	246	0	14.054	1.080	12.818	27.952
37	DIONÍSIO CERQUEIRA	ANCHIETA	EEF JOAO CAFE FILHO	Linha Joao Cafe Filho, 0 - Zona Rural, Anchieta - SC, 89970-000 Telefone: (49) 3644-3381	95	2.349	7004		7412	16.765
38	DIONÍSIO CERQUEIRA	ANCHIETA	EEB PROF OSNI PAULINO DA SILVA	Av. Brasil, 330 - Centro, Anchieta - SC, 89970-000 Telefone: (49) 3644-3390	253		19996	4.984	18451	43.431
39	DIONÍSIO CERQUEIRA	ANCHIETA	EEF PE REINALDO STEIN	Linha Prateleira, 0 - Interior, Anchieta - SC, 89970-000 Telefone: (49) 3664-4676	66		5.148		5452	10.600
40	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB DR THEODURETO DE FARIA SOUTO	Av. Rio Branco, 380 - Centro, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000 Telefone: (49) 3644-3344	677		30191	1.295	23743	55.229
41	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEF PROF DALILO QUINTINO PEREIRA	Rua Primeiro De Maio, 0 - Interior, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000 Telefone: (49) 3664-4687	63		6550		7561	14.111
42	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB JACOB MARAN	Distrito de Jorge Lacerda, 1 - Jorge Lacerda, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000 Telefone: (49) 3644-3327	135		15.286	830	10554	26.670
43	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB PROF MARIA DA GLORIA MATTOS	R. Mario Cláudio Turra, 579 - Interior, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000 Telefone: (49) 3664-4688	208		15.181	1.249	11664	28.094
44	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	EEB GOV IRINEU BORNHAUSEN	R. Faustino Martine, 0 - Rio Do Peixe, Luiz Alves - SC, 89128-000 Telefone: (47) 3664-4597	226	12.480	25.267	12.688	19437	69.872
45	DIONÍSIO CERQUEIRA	DIONÍSIO CERQUEIRA	CEJA DE DIONISIO CERQUEIRA	R. República Argentina, 300 - Centro, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000 Telefone: (49) 3644-3342	29		184		1087	1.274
46	DIONÍSIO CERQUEIRA	GUARUJÁ DO SUL	EEB PROF ELZA MANCELOS DE MOURA	R. Maranhão, 1035 - Centro, Guarujá do Sul - SC, 89940-000 Telefone: (49) 3642-0200	118		12.635	4.034	11461	28.130

Pág. 265 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
47	DIONÍSIO CERQUEIRA	PALMA SOLA	EEB CATHARINA SEGER	Linha Novo Serro Azul - Cerro Azul, Palma Sola - SC, 89985-000 Telefone: (49) 3664-4752	91		9.503	1.921	6606	18.030
48	DIONÍSIO CERQUEIRA	PALMA SOLA	EEB CLAUDINO CRESTANI	R. Pedro Melo dos Santos, 641 - Centro, Palma Sola - SC, 89985-000 Telefone: (49) 3644-3389	543		34438	1.295	27586	63.319
49	DIONÍSIO CERQUEIRA	PRINCESA	EEB ANTENOR NASCENTES	Av. Santa Rosa, 441 - Centro, Princesa - SC, 89935-000 Telefone: (49) 3644-3387	261	92	20974	1.116	13302	35.484
50	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEF OSNI MEDEIROS REGIS	R. Goiás, 0 - Interior, São José do Cedro - SC, 89930-000 Telefone: (49) 3664-0033	67		5.190		5117	10.307
51	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEF PE REUS	Rua Ester Maria Scholl, 0 - Distrito De, São José do Cedro - SC, 89930-000 Telefone: (49) 3664-4646	54		8.078		8155	16.233
52	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEB SERAFIM BERTASO	Linha São Vendelino, 0 - Interior, São José do Cedro - SC, 89930-000 Telefone: (49) 3644-3327	150		17.732	636	12182	30.550
53	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEB CEDRENSE	R. Jorge Lacerda, 1460 - Centro, São José do Cedro - SC, 89930-000 Telefone: (49) 3644-3384	510	3.732	46114	13.997	31179	95.022
54	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	EEB SAO JOSE	R. República Argentina, 300 - Centro, Dionísio Cerqueira - SC, 89950-000 Telefone: (49) 3644-3342	219		25412		24590	50.002
55	DIONÍSIO CERQUEIRA	SÃO JOSÉ DO CEDRO	UD DE SAO JOSE DO CEDRO	R. Jorge Lacerda, 1460 - Centro, São José do Cedro - SC, 89930-000 Telefone: (49) 3644-3385	12		52		539	591
56	ITAPIRANGA	IPORÃ DO OESTE	EEB SAO LOURENCO	Iporã do Oeste - SC, 89899-000 Telefone: (49) 3634-2130	144		17111	4.747	14273	36.131
57	ITAPIRANGA	IPORÃ DO OESTE	EEB PADRE VENDELINO SEIDEL	R. Primeiro de Maio, 257 - Centro, Iporã do Oeste - SC, 89899-000 Telefone: (49) 3472-5062	661	160	39.462	10.129	32038	81.789
58	ITAPIRANGA	IPORÃ DO OESTE	UD DE IPORA DO OESTE	R. Primeiro de Maio, 257 - Centro, Iporã do Oeste - SC, 89899-000 Telefone: (49) 3677-3768	16		47		842	889
59	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB HUMBERTO MACHADO	Linha Ipe-popi, 0 Interior Itapiranga - SC CEP: 89896-000. Fone: (49) 3678-8559.	121		14.682	4.717	11732	31.131
60	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEF PORTO NOVO	R. São Bonifácio, 1221 - Centro, Itapiranga - SC, 89896-000 Telefone: (49) 3472-5069	256		49.876	58.659	9345	117.880
61	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB SANTO ANTONIO	R. Cândido de Oliveira Ramos, 142 - Centro, Mafra - SC, 89300-000 Telefone: (47) 3647-0350	155		15298	3.929	9974	29.201
62	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB SAO JOSE	Sede Capela 0 Interior, Itapiranga - SC, 89896-000 Telefone: (49) 3678-2058	86	41	9798	1.903	6763	18.505
63	ITAPIRANGA	ITAPIRANGA	EEB SAO VICENTE	R. da Matriz, 255 - Centro, Itapiranga - SC, 89896-000 Telefone: (49) 3677-0377	603		31111	7.508	35465	74.084
64	ITAPIRAN	ITAPIRANGA	EEF	Linha Conceição, 0 - Interior,	20		3002	756	2391	6.149

Pág. 266 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
	GA		LUDGERO WIGGERS	Itapiranga - SC, 89896-000 Telefone: (49) 3194-1057						
65	ITAPIRANGA	SANTA HELENA	EEB SANTA HELENA	Rua Pedro Ivo Hickmann, 251 - Centro, Santa Helena - SC, 89915-000 Telefone: (49) 3472-5079	173		17676	4.401	13188	35.265
66	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	EEB MADRE BENVENUTA	R. Encantado, 255 - Centro, São João do Oeste - SC, 89897-000 Telefone: (49) 3636-1091	281	194	19837	4.418	11786	36.235
67	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	EEB CRISTO REI	R. Alceu Amoroso Lima, s/n - Real Parque, São José - SC, 88113-490 Telefone: (48) 3665-5787	91		8.985	2.688	5083	16.756
68	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	EEF PADRE JOAO RICK	R. Ervalzinho, 0 - Interior, São João do Oeste - SC, 89897-000 Telefone: (49) 3636-1148	47		5599	1.821	3843	11.263
69	ITAPIRANGA	SÃO JOÃO DO OESTE	UD DE SÃO JOÃO DO OESTE	R. Encantado, 255 - Centro, São João do Oeste - SC, 89897-000 Telefone: (49) 3677-3768	7		128		507	635
70	ITAPIRANGA	TUNÁPOLIS	EEF LINHA PITANGUEIRA	Linha Pitangueira, 0 - Interior, Tunápolis - SC, 89898-000 Telefone: (49) 3194-1610	110		14.196	2.596	10598	27390
71	ITAPIRANGA	TUNÁPOLIS	EEB PE BALDUINO RAMBO	R. João Castilho, 337 - Centro, Tunápolis - SC, 89898-000 Telefone: (49) 3472-5080	307		21.445	4.696	21218	47.359
72	MARAVILHA	BOM JESUS DO OESTE	EEB PROF SILVIO ROMERO	R. Padre Júlio, 97 - Centro, Bhttps:, Bom Jesus do Oeste - SC, 89873-000 Telefone: (49) 3664-6594	162	71	18.680	1.845	16512	37.108
73	MARAVILHA	FLOR DO SERTÃO	EEB JORGE LACERDA	R. Santo Agostinho, 266 - Guanabara, Joinville - SC, 89207-650 Telefone: (47) 3431-1490	163	0	9797	1.145	7854	18.796
74	MARAVILHA	FORMOSA DO SUL	EEB RUI BARBOSA	RUA ANTONIO CELLA, 512 CENTRO. 89859-000 Formosa do Sul - SC. · (49) 3346-2449 Telefone: (47) 3399-3063	195	0	15.779	1.217	8519	25.515
75	MARAVILHA	IRACEMINHA	EEF PROF BALBINO MARTINS	Distrito Sao Jose Do Laranjal, S/N Iraceminha - Santa Catarina · (49) 3665-3001	64	0	6.729		7316	14.045
76	MARAVILHA	IRACEMINHA	EEB PROF MANUEL DE FREITAS TRANCOSO	R. Doná Paulina, 756 - Centro, Iraceminha - SC, 89891-000 Telefone: (49) 3664-6570	333	0	17.503	7863	8784	34.150
77	MARAVILHA	IRACEMINHA	EEF LINHA BIGUA	Linha Bigua, 1 - Zona Rural, Iraceminha - SC, 89891-000 Telefone: (49) 3664-4569	63	0	6770	117	4710	11.597
78	MARAVILHA	IRATI	EEB PROF CELSO RILLA	R. João Bex Sobrinho - Centro, Irati - SC, 89856-000 Telefone: (49) 3346-2454	157	0	12318	500	10572	23.390
79	MARAVILHA	JARDINÓPOLIS	EEB FAZENDA TRIANGULO	Av. Santo Antônio, 2-50, Jardinópolis - SC, 89848-000. Telefone: (49) 3346-2453	139	0	12.093	442	7874	20.409
80	MARAVILHA	MARAVILHA	EEB JOAO XXIII	R. Florianópolis, 1017 - Primeiro de Maio, Brusque - SC, 88353-501 Telefone: (47) 3251-8168	962	0	42889		37318	80.207
81	MARAVIL	MARAVILHA	EEB SANTA	Rua George Boettger, 70 -	413	130	21.571	0	19.500	41.201

Pág. 267 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
	HA		TEREZINHA	Santa Terezinha, Brusque - SC, 88352-310 Telefone: (47) 3350-0099						
82	MARAVILHA	MARAVILHA	EEB NS DA SALETE	Travessa, R. Eloi Luiz Dandan, 28 - Centro, Maravilha - SC, 89874-000 Telefone: (49) 3664-6670	1136	781	56.074	2.549	53.354	112.758
83	MARAVILHA	MARAVILHA	EEF JUSCELINO KUBITSCHEK DE OLIVEIRA	Av. Sul Brasil, 2514 - Floresta, Maravilha - SC, 89874-000 Telefone: (49) 3664-6581	181	157	26.085	14.850	17.528	58.620
84	MARAVILHA	MARAVILHA	CEJA DE MARAVILHA	Av. Pres. Kenedy, 334 - Centro, Maravilha - SC, 89874-000 Telefone: (49) 3664-6632	120	12	3.162	0	10.740	13.914
85	MARAVILHA	MODELO	EEB DOM HELDER CAMARA	R. Duque de Caxias, 265 - Centro, Modelo - SC, 89872-000 Telefone: (49) 3664-6569	333	0	16.747	742	15.168	32.657
86	MARAVILHA	PINHALZINHO	EEB JOSE MARCOLINO ECKERT	R. Santo Antônio, 659 - Santo Antônio, Pinhalzinho - SC, 89870-000 Telefone: (49) 2049-9640	1269	640	51.220	1.522	51.988	105.370
87	MARAVILHA	PINHALZINHO	EEB VENDELINO JUNGES	Av. Belém, 647 - Centro, Pinhalzinho - SC, 89870-000 Telefone: (49) 2049-7990	494	0	30.743	1.454	23.835	56.032
88	MARAVILHA	QUILOMBO	EEF NS DA SALETE	Unnamed Road, Quilombo - SC, 89850-000.	29	0	5.258	0	5.860	11.118
89	MARAVILHA	QUILOMBO	EEF PADRE BERNARDO	Linha Salto Saudades, 0 - Interior, Quilombo - SC, 89850-000 Telefone: (49) 3664-4624	20	0	3.004	108	2.617	5.729
90	MARAVILHA	QUILOMBO	EEB PROF JUREMA SAVI MILANEZ	R. Santo Ângelo, 205 - Centro, Quilombo - SC, 89850-000 Telefone: (49) 3346-2450	657	0	30.205	10.580	19.592	60.377
91	MARAVILHA	QUILOMBO	CEJA DE QUILOMBO	R. Santo Ângelo, 205 - Centro, Quilombo - SC, 89850-000 Telefone: (49) 3346-2458	111	0	594	0	2.395	2.989
92	MARAVILHA	ROMELÂNDIA	EEF ANITA GARIBALDI	Linha Primeirinha, 0 - Interior, Romelândia - SC, 89908-000 Telefone: (49) 3664-6504	76	0	9.641	0	9.597	19.238
93	MARAVILHA	ROMELÂNDIA	EEB PROF HERMINIO HEUSI DA SILVA	R. Barão do Rio Branco, 704 - Centro, Romelândia - SC, 89908-000 Telefone: (49) 3664-6610	370	0	25.826	1.871	22.334	50.031
94	MARAVILHA	ROMELÂNDIA	EEB PROF JOAO ROMARIO MOREIRA	Sede Rosario, 0, Predio Interior Romelândia - SC CEP: 89908-000. Fone: (49) 3664-6507	43	0	5.715	0	5.910	11.625
95	MARAVILHA	SALTINHO	EEB EMILIA BOOS LAUS SCHMIDT	Av Alfredo Giacomo Scopel, 825 - Centro, Saltinho - SC, 89981-000 Telefone: (49) 3664-6562	271	0	15.376	1.148	14.065	30.589
96	MARAVILHA	SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO	EEB SANTA TEREZINHA	Rua George Boettger, 70 - Santa Terezinha, Brusque - SC, 88352-310 Telefone: (47) 3350-0099	224	0	16.558	1.645	14.221	32.424
97	MARAVILHA	SANTIAGO DO SUL	EEB SAO TIAGO	Centro, R. Mariana Corso, 646, Santiago do Sul - SC, 89854-000 Telefone: (49) 3346-2451	131	0	9.991	571	7.223	17.785

Pág. 268 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
98	MARAVILHA	SÃO MIGUEL DA BOA VISTA	EEB OSCAR MAJOLO	Barra do Rio do Cerro, Jaraguá do Sul - SC Telefone: (47) 3276-9454	144	0	16.185	1.007	15.244	32.436
99	MARAVILHA	SAUDADES	EEB CARLOS WERLANG	Linha Alto Maipú, 0 - Interior, Saudades - SC, 89868-000 Telefone: (49) 2049-7782	43	0	5.507	0	6.617	12.124
100	MARAVILHA	SAUDADES	EEB RODOLFO FOSS	Distrito De Juvencio, 0 - Area Rural, Saudades - SC, 89868-000 Telefone: (49) 3664-4654	149	0	16.292	428	13.706	30.426
101	MARAVILHA	SAUDADES	EEB JOAO BATISTA FLECK	Linha Santo Antão, 0 - Interior, Saudades - SC, 89868-000 Telefone: (49) 2049-7788	54	0	7.583	0	8.178	15.761
102	MARAVILHA	SAUDADES	EEB RODRIGUES ALVES	Av. Brasil, 401 - Centro, Saudades - SC, 89868-000 Telefone: (49) 2049-7989	672	0	29.437	1.304	22.675	53.416
103	MARAVILHA	SERRA ALTA	EEB LA SALLE	R. Alm. Barroso - Centro, Serra Alta - SC, 89871-000. Telefone: (49) 2049-7618	228	0	12.484	897	10.483	23.864
104	MARAVILHA	SUL BRASIL	EEB SAO JOAO BOSCO	R. Itajubá, 135 - Centro, Apiúna - SC, 89135-000 Telefone: (47) 3353-1268	40	0	4.738	2.216	3.449	10.403
105	MARAVILHA	SUL BRASIL	EEB HELIO WASUM	Rua Presidente Juscelino, 1015, Prédio Centro, Sul Brasil - SC CEP: 89855-000. Fone: (49) 2049-7557.	177	0	12.251	418	10.527	23.196
106	MARAVILHA	TIGRINHOS	EEB OSVALDO FERREIRA DE MELLO	RUA NOSSA SENHORA DA SAUDE, 115 CENTRO. 89875-000 Tigrinhos - SC. · (49) 3664-6596	181	86	21.312	1.980	26.811	50.189
107	MARAVILHA	UNIÃO DO OESTE	EEB SAO LUIZ	Av. Santa Catarina, 1206 - Centro, União do Oeste - SC, 89845-000 Telefone: (49) 3346-2456	230	0	15.313	1.218	8773	25.304
108	PALMITOS	ÁGUAS DE CHAPECÓ	EEF MAIDANA	Linha Maidana, 0 Interior Águas de Chapecó - SC CEP: 89883-000. Fone: (49) 3462-4137.	78	0	7.682	0	7.947	15.629
109	PALMITOS	ÁGUAS DE CHAPECÓ	EEB IRINEU BORNHAUSEN	Endereço: R. Pedro Simon, 70 - Centro, Águas de Chapecó - SC, 89883-000 Telefone: (49) 3462-4099	648	0	39.785	991	30.417	71.193
110	PALMITOS	CAIBI	EEB HUMBERTO DE ALENCAR CASTELO BRANCO	LINHA PLANALTINA, 0 INTERIOR. INTERIOR. 89888-000 Caibi - SC. · (49) 3648-2028 ·	22	0	2.223	0	2.505	4.728
111	PALMITOS	CAIBI	EEB DOM PEDRO II	Endereço: R. do Triunfo, Caibi - SC, 89888-000 Telefone: (49) 3462-4105	620	164	33.994	1.846	35.286	71.290
112	PALMITOS	CUNHA PORÃ	EEB PROF PATRICIO JOAO DE OLIVEIRA	R. Fernando Ferrari, 43 - Cidade Alta, Cunha Porã - SC, 89890-000 Telefone: (49) 3462-4130	632	0	30.683	3.134	25.759	59.576
113	PALMITOS	CUNHA PORÃ	EEF TIRADENTES	R. Moura Brasil, 910 - Progresso, Cunha Porã - SC,	223	0	20.171	0	18.304	38.475

Pág. 269 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
				89890-000 Telefone: (49) 3462-4060						
114	PALMITOS	CUNHA PORÃ	EEF TUPINAMBA	Linha Vera Cruz, 0 - Interior, Cunha Porã - SC, 89890-000 Telefone: (49) 3646-3843	69	0	11.270	0	12.293	23.563
115	PALMITOS	CUNHATAÍ	EEB NICOLAU SCHOENBERGER	Avenida 04 De Julho, 800 - Centro, Cunhataí - SC, 89886-000 Telefone: (49) 3462-4108	255	0	14.391	0	16.333	30.724
116	PALMITOS	MONDAÍ	EEB PE VENDELINO JUNGES	Linha Catres, 0 - Interior, Mondaí - SC, 89893-000 Telefone: (49) 3678-8581	62	0	6.031	0	5.758	11.789
117	PALMITOS	MONDAÍ	EEB DELMINDA SILVEIRA	R. Faulhaber, 100 - Centro, Mondaí - SC, 89893-000 Telefone: (49) 3462-4133	406	0	19.501	4.829	22.147	46.477
118	PALMITOS	PALMITOS	EEB JORGE LACERDA	Endereço: Rua João Trevisol s/n, São Braz, 0 - Interior, Palmitos - SC, 89887-000 Telefone: (49) 3647-9215	98	0	11.921	710	9.355	21.986
119	PALMITOS	PALMITOS	EEF SEDE OLDENBURG	Distrito De Sede Oldenburg 0 Interior, Palmitos - SC, 89887-000 Telefone: (49) 3647-9357	117	0	15.352	63	11.268	26.683
120	PALMITOS	PALMITOS	EEB FELISBERTO DE CARVALHO	R. Machado de Assis, 150 - Centro, Palmitos - SC, 89887-000 Telefone: (49) 3647-2194	552	0	29.055	5.523	28.081	62.659
121	PALMITOS	PALMITOS	EEB PRINCESA ISABEL	R. Henrique Bernardo Buss, 120 - Santa Terezinha, Palmitos - SC, 89887-000 Telefone: (49) 3647-0871	493	0	26.958	1.492	22.355	50.805
122	PALMITOS	RIQUEZA	EEF EULINA ALVES DE GOUVEIA MARCELINO	R. Jorge Lacerda, 0 - Interior, Riqueza - SC, 89895-000 Telefone: (49) 3462-4109	63	0	4.801	0	4.736	9.537
123	PALMITOS	RIQUEZA	EEB PROF GENOVEVA DALLA COSTA	R. Vinte e Cinco de Julho, 117 - Centro, Riqueza - SC, 89895-000 Telefone: (49) 3462-4097	366	0	12.666	1.841	11.723	26.230
124	PALMITOS	SÃO CARLOS	EEB DR CARLOS CULMEY	R. Anita Garibaldi, 947 - Cristo Rei, São Carlos - SC, 89885-000 Telefone: (49) 3462-4100	171	0	23.360	0	27.534	50.894
125	PALMITOS	SÃO CARLOS	EEB CARDEAL ARCOVERDE	R. Demétrio Lorenz, 156 - Centro, São Carlos - SC, 89885-000 Telefone: (49) 3462-4101	748	0	32.957	1.338	30.330	64.625
126	SÃO LOURENÇO D'OESTE	CAMPO ERÊ	EEB RAUL POMPEIA	R. Rio de Janeiro, 353 - Centro, Campo Erê - SC, 89980-000 Telefone: (49) 3372-1047	623	0	20.182	3.121	21.189	44.492
127	SÃO LOURENÇO D'OESTE	CAMPO ERÊ	EEB EMILIO GARRASTAZU MEDICI	Rua Maranhao, 712 Centro Campo Erê - SC CEP: 89980-000. Fone: (49) 3372-1046.	359	0	18.080	1.611	17.915	37.606
128	SÃO LOURENÇO D'OESTE	CORONEL MARTINS	EEB PROF OLGA NUNES DE ABREU	R. Araranguá, 7 - Centro, Cel. Martins - SC, 89837-000 Telefone: (49) 3372-1057	122	0	7.887	1.920	6.754	16.561
129	SÃO	GALVÃO	EEB	R. Dom Pedro I, 220 -	205	0	14.954	2.470	16.517	33.941

Pág. 270 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
	LOURENÇO D'OESTE		VERONICA SENEM	Centro, Galvão - SC, 89838-000 Telefone: (49) 3372-1067						
130	SÃO LOURENÇO D'OESTE	JUPIÁ	EEB MARIA MADALENA DE MOURA FERRO	Av. Cruzeiro, 487 - Centro, Jupiá - SC, 89839-000 Telefone: (49) 3372-1051	207	4.293	12.913	0	10.903	28.109
131	SÃO LOURENÇO D'OESTE	NOVO HORIZONTE	EEB SANTA LUCIA	Rodovia Sc 157 Km 12 4 Centro, Novo Horizonte - SC, 89998-000 Telefone: (49) 3372-1075	300	0	17.487	2.602	13.154	33.243
132	SÃO LOURENÇO D'OESTE	SÃO BERNARDINO	EEB SAO BERNARDINO	R. José Scheid, 927 - Centro, São Bernardino - SC, 89982-000 Telefone: (49) 3372-1061	237	0	18.522	2.831	11.023	32.376
133	SÃO LOURENÇO D'OESTE	SÃO LOURENÇO DO OESTE	EEB SOROR ANGELICA	Rua Rio de Janeiro, 720 - Cruzeiro, São Lourenço do Oeste - SC, 89990-000 Telefone: (49) 3372-1049	754	0	27.291	6.522	35.074	68.887
134	SÃO LOURENÇO D'OESTE	SÃO LOURENÇO DO OESTE	CEJA DE SÃO LOURENÇO DO OESTE	RUA RIO DE JANEIRO, 720 JUNTO A EEB SOROR AN. CRUZEIRO. 89990-000 São Lourenço do Oeste - SC. · (49) 3372-1050	145	0	2.449	0	7.713	10.162
135	SÃO MIGUEL DO OESTE	BANDEIRANTE	EEB HELIO WASUM	Rua Afonso Oliboni, 1303, Escola Centro Bandeirante - SC CEP: 89905-000. Fone: (49) 3631-2940	96	36	6.424	1.002	7.973	15.435
136	SÃO MIGUEL DO OESTE	BARRA BONITA	EEB PROF CECILIA LOTIN	Tv. Itamarati, 87 - Centro, Barra Bonita - SC, 89909-000 Telefone: (49) 3631-2955	184	0	19.529	2.903	13.998	36.430
137	SÃO MIGUEL DO OESTE	BELMONTE	EEB PROF FRANCISCO BRASINHA DIAS	AV PRES GETULIO D0RNELES VARGAS, 61 PREDIO. CENTRO. 89925-000 Belmonte - SC. Telefone: (49) 3631-2943	206	78	14.100	832	13.719	28.729
138	SÃO MIGUEL DO OESTE	DESCANSO	EEB ITAJUBA	Rua Professora Bernardina Ghissi, 201 - Interior, Descanso - SC, 89910-000 Telefone: (49) 99137-6891	171	0	18.162	5.225	13.896	37.283
139	SÃO MIGUEL DO OESTE	DESCANSO	EEB EVERARDO BACKHEUSER	R. Dois de Julho, 543 - Centro, Descanso - SC, 89910-000 Telefone: (49) 3631-2975	352	0	22.072	4.605	16.563	43.240
140	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB JULIO VICENTE DE PELEGRIN	Linha Guataparema, 0, Predio Escolar Campo Guaraciaba - SC CEP: 89920-000. Fone: (49) 9949-4972.	27	3.351	7.120	1.985	6.229	18.685
141	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB OURO VERDE	R. Planalto, 0 - Interior, Guaraciaba - SC, 89920-000 Telefone: (49) 3645-0357	45	2.992	11.749	3.090	9.876	27.707
142	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB SARA CASTELHANO KLEINKAUF	R. Olavo Bilac, 392 - Centro, Guaraciaba - SC, 89920-000 Telefone: (49) 3631-2941	401	0	23.293	9.472	27.706	60.471
143	SÃO MIGUEL DO OESTE	GUARACIABA	EEB NEREU DE OLIVEIRA RAMOS	Linha Sede Menegazzo, 0, Zona Rural Interior Guaraciaba - SC CEP: 89920-000. Fone: (49) 3631-2960	44	0	18.321	4.214	16.921	39.456
144	SÃO MIGUEL DO	PARAÍSO	EEB ADOLFO SILVEIRA	Rua Alair Schmitt Zanin, 804, Escola Centro Paraíso - SC CEP: 89906-000. Fone:	299	344	17.466	2.224	14.947	34.981

Pág. 271 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
	OESTE			(49) 3631-2983						
145	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB DR GUILHERME JOSE MISSEN	R. Colúmbia, 0 - São Luiz, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-2981	410	5.918	25.149	1.420	25.340	57.827
146	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB SANTA RITA	Sc 386, 2 - Santa Rita, Sarandi - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-3202	111	31	9.957	595	7.610	18.193
147	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB SAO MIGUEL	R. La Salle, 1824 - Centro, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-3271	770	2	54.339	2.138	55.682	112.161
148	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB ALBERICO AZEVEDO	R. Tiradentes, 989 - São Jorge, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-3200	587	0	43.313	2.994	31.558	77.865
149	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB PROF JALDYR BHERING F DA SILVA	R. São Cristóvão, 700 - São Gotardo, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-3269	472	779	39.800	1.665	37.600	79.844
150	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	EEB SAO JOAO BATISTA	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 201 - Agostini, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-2995	342	582	24.963	0	20.930	46.475
151	SÃO MIGUEL DO OESTE	SÃO MIGUEL DO OESTE	CEJA DE SAO MIGUEL D OESTE	R. John Kenedy, 1405 - Centro, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000 Telefone: (49) 3631-2949	117	0	455	0	1.522	1.977
152	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEF ALTAIR SILVA	R. Mal. Cândido Rondon, 601 - Aparecia, Abelardo Luz - SC, 89830-000 Telefone: (49) 3445-4536	150	0	12.316	0	13.383	25.699
153	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEB PROF ANACLETO DAMIANI	R. São Roque, 886 - Centro, Abelardo Luz - SC, 89830-000 Telefone: (49) 3445-4365	501	5.884	18.411	2.374	18.531	45.200
154	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEM SEMENTE DA CONQUISTA	Assentamento 25 de Maio, S/N - Centro, Abelardo Luz - SC, 89830-000 Telefone: (48) 3664-4500	46	0	6.144	659	4.520	11.323
155	XANXERÊ	ABELARDO LUZ	EEM PAULO FREIRE	R. Prof. José de Andrade, S/N - Centro, Abelardo Luz - SC, 89830-000 Telefone: (48) 3664-4637	56	903	9.085	3.586	6.779	20.353
156	XANXERÊ	BOM JESUS	EEB HELIO LENTZ PUERTA	R. Virgílio Sadino da Silva, 1398 - Centro, Bom Jesus - SC, 89824-000 Telefone: (49) 3424-0007	238	0	12.658	732	7.259	20.649
157	XANXERÊ	ENTRE RIOS	EEB PIO XII	R. Toldinho, 893 - Centro, Entre Rios - SC, 89862-000 Telefone: (49) 3351-0164	197	0	12.015	1.010	8.714	21.739
158	XANXERÊ	FAXINAL DOS GUEDES	EEB PROF TERTULIANO TURIBIO DE LEMOS	R. Rui Barbosa, 326 - Barra Grande, Faxinal dos Guedes - SC, 89694-000 Telefone: (49) 3382-2060	126	0	11.121	721	8.441	20.283
159	XANXERÊ	FAXINAL DOS GUEDES	EEB PROF SALUSTIANO ANTONIO CABREIRA	Av. São João, 133 - Centro, Faxinal dos Guedes - SC, 89694-000 Telefone: 3382-2064	354	0	17.509	2.085	16.169	35.763

Pág. 272 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
160	XANXERÊ	IPUAÇU	EEB PE ANTONIO VIEIRA	Endereço: R. Zanella, 877 - Centro, Ipuaçu - SC, 89832-000 Telefone: (49) 3449-0147	262	0	13.935	2.823	10.726	27.484
161	XANXERÊ	LAJEADO GRANDE	EEB PROF ANTONIA GASINO DE FREITAS	RUA AMAZONAS, 463 CENTRO. 89828-000 Lajeado Grande - SC. · (49) 3382-2122	122	0	10.669	816	6.805	18.290
162	XANXERÊ	MAREMA	EEB PROF ZELINDO CARBONERA	RUA VIDAL RAMOS, 392 PREDIO. CENTRO. 89860-000 Marema - SC. · (49) 3382-2102	138	0	9.555	654	4.829	15.038
163	XANXERÊ	OURO VERDE	EEB CELESTINO JOSE DO NASCIMENTO	R. João Maria Conrado, 164 - Centro, Ouro Verde - SC, 89834-000 Telefone: (49) 3447-0147	183	0	11.599	869	10.272	22.740
164	XANXERÊ	PASSOS MAIA	EEB PROF CORALIA GEVAERD OLINNGER	Av. Ângelo Tireli, 825 - Centro, Passos Maia - SC, 89687-000 Telefone: (49) 3437-0086	489	0	32.005	2.087	24.348	58.440
165	XANXERÊ	PONTE SERRADA	EEB BELERMINO VICTOR DALLA VECCHIA	R. Ademar José Rauber, 15 - Baía Alta, Pte. Serrada - SC, 89683-000 Telefone: (49) 3435-0357	461	0	38.659	927	31.138	70.724
166	XANXERÊ	PONTE SERRADA	EEB DOM VITAL	R. Três de Maio, 250 - Centro, Pte. Serrada - SC, 89683-000 Telefone: (49) 3382-2140	765	0	37.035	5.218	35.865	78.118
167	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEB PROF GENOVA PALMA NUNES	S/N - Interior, São Domingos - SC, 89835-000 Telefone: (48) 3664-4638	79	0	6.150	0	4.961	11.111
168	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEB STO ANTONIO	Endereço: Barra Sto Antonio, S/N - Interior, São Domingos - SC, 89835-000 Telefone: (49) 3491-5201	55	0	4.668	0	4.178	8.846
169	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEB JOAO ROBERTO MOREIRA	R. Brasil, 680 - Centro, São Domingos - SC, 89835-000 Telefone: (49) 3382-2114	637	0	30343	5897	26387	62627
170	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEF PROFA NELI OTTONI LANGE	R. Idílio D Comachio, 145 - Centro, São Domingos - SC, 89835-000 Telefone: (49) 3443-0274	31	0	4.091	0	4.351	8.442
171	XANXERÊ	SÃO DOMINGOS	EEF PREF ARLINDO BARBIERO	RUA SANTOS DUMONT, 950 PREDIO ESCOLAR. CENTRO. 89835-000 São Domingos - SC. · (49) 3382-2121	64	0	5.838	0	5.721	11.559
172	XANXERÊ	VARGEÃO	EEB KYRANA LACERDA	Rua 07 de Setembro, 13 - Centro, Vargeão - SC, 89690-000 Telefone: (49) 3434-0643	199	82	13.826	1.718	9.302	24.928
173	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB PROF IRACY TONELLO	R. Gonçalves Lêdo, 260 - Vista Alegre, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3433-9298	345	0	11.097	1.191	12.147	24.435

Pág. 273 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
174	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB SAO CAETANO	Distrito de S/N - Interior, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3441-7440	59	0	9.761	0	9.821	19.582
175	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB ROMILDO CZEPANHIK	R. Emílio Allet, 625 - Veneza, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3382-2153	347	0	21.968	5.857	11.447	39.272
176	XANXERÊ	XANXERÊ	EEF DOM OSCAR ARNULFO ROMERO	R. Monte Cáceros, S/N - São Romero, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3433-5964	366	0	30.112	0	30.565	60.677
177	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB APARICIO JULIO FARRAPO	R. da Consolação, 408 - Matinho, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3433-3526	144	0	10.826	0	8.763	19.589
178	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB JOAO WINCKLER	R. Maranhão, 1397 - Castelo Branco, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3382-2151	229	0	14.419	1.240	10.298	25.957
179	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB PRES ARTUR DA COSTA E SILVA	Av. Brasil, 472 - Centro, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3433-0180	834	0	28.463	6.159	35.389	70.011
180	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB JOAQUIM NABUCO	R. Fidêncio de Souza Melo Filho, 243 - Centro, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3433-6748	658	0	23.767	0	22.591	46.358
181	XANXERÊ	XANXERÊ	EEB LUIZ CORADI	Endereço: R. Dr. Victor Konder, 1690 - Primo Tacca, Xanxerê - SC, 89820-000. Telefone: (49) 3382-2144	359	85	17.492	0	17.191	34.768
182	XANXERÊ	XANXERÊ	EEF AUGUSTO COLATTO	R. Araguaia, 415 - Colatto, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3382-2133	521	0	22.580	0	20.105	42.685
183	XANXERÊ	XANXERÊ	CEJA DE XANXERE	R. Cel. Passos Maia, 691 - Centro, Xanxerê - SC, 89820-000 Telefone: (49) 3382-2158	188	0	2.229	0	6.442	8.671
184	XANXERÊ	XAXIM	EEB PROF NEUSA NELI MASSOLINI	R. Santo Antônio, 807 - Germânico, Xaxim - SC, 89825-000 Telefone: (49) 3382-2126	402	0	52.805	2.442	32.376	87.623
185	XANXERÊ	XAXIM	EEB LUIZ LUNARDI	Linha Tigre, S/N - Frei Bruno, Xaxim - SC, 89825-000 Telefone: (49) 3353-1544	103	0	10.789	0	13.305	24.094
186	XANXERÊ	XAXIM	EEB PROF CUSTODIO DE CAMPOS	R Antonio Cordenonsi FIlho, 273 - Alvorada, Xaxim - SC, 89825-000 Telefone: (49) 3382-2128	487	0	48.133	1.648	41.494	91.275
187	XANXERÊ	XAXIM	EEB GOMES CARNEIRO	R. Rio Grande, 1344 - Centro, Xaxim - SC, 89825-000 Telefone: (49) 3382-2124	546	0	69.903	5.924	45.607	121.434
188	SEARA	ARABUTÃ	EEB ARABUTA	R. ADILIO MUTZENBERG, 203 CENTRO. 89740-000 Arabutã - SC. · (49) 3452-865	217	0	14.218	3.734	8.615	26.567
189	SEARA	ARABUTÃ	EEB MARCOLINO PEDROSO	R. do Saber - Nova Estrela, Arabutã - SC, 89740-000 Telefone: (49) 3448-9008	109	0	14.523	599	11.664	26.786
190	SEARA	ARVOREDO	EEB PROF BENTA CARDOSO	R. Fioravante Massolini, 87 - Centro, Arvoredo - SC, 89778-000 Telefone: (49) 3356-0025	230	0	13.884	931	9.593	24.408

Pág. 274 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
191	SEARA	ARVOREDO	UD DE ARVOREDO	Rua Deputado Fioravante Massolini, 203 - Centro, Arvoredo - SC, 89778-000 Telefone: (49) 3356-3037	9	0	48	0	370	418
192	SEARA	IPUMIRIM	EEF PREF ISIDORO GIACOMO SAVARIS	Vila Sao Rafael - 1 - Rural, Ipumirim - SC, 89790-000 Telefone: (49) 3438-1691	41	0	10.992	0	10.953	21.945
193	SEARA	IPUMIRIM	EEB ORIDES ROVANI	Vila Bom Sucesso, 0 - Rural, Ipumirim - SC, 89790-000 Telefone: (49) 3436-0494	61	0	9.930	504	6.605	17.039
194	SEARA	IPUMIRIM	EEB BENJAMIM CARVALHO DE OLIVEIRA	Av. Dom Pedro II, 175 - Centro, Ipumirim - SC, 89790-000 Telefone: (49) 3452-8666	357	0	27.225	8.524	25.665	61.414
195	SEARA	IPUMIRIM	UD DE IPUMIRIM	Av. Dom Pedro II, 0 - Centro, Ipumirim - SC, 89790-000 Telefone: (49) 3438-3410	35	0	355	0	1.505	1.860
196	SEARA	ITÁ	EEF PROF NEUSA BERNARDINA L MARQUES	LINHA UNIAO, 0 PREDIO. RURAL. 89760-000 Itá - SC. Telefone: (49) 3452-8605	76	0	8.618	0	8.075	16.693
197	SEARA	ITÁ	EEB GEN LIBERATO BITTENCOURT	Av. Tancredo Neves, 1081 - Centro, Itá - SC, 89760-000 Telefone: (49) 3452-8650	164	0	11.760	1.455	11.510	24.725
198	SEARA	LINDÓIA DO SUL	EEB PE IZIDORO BENJAMIM MORO	R. Mal. Floriano Peixoto, 78, Lindóia do Sul - SC, 89735-000 Telefone: (49) 3446-1665	334	0	22.647	1.634	18.225	42.506
199	SEARA	LINDÓIA DO SUL	UD DE LINDOIA DO SUL	R. Olímpio Bissoloti, 369 - Bairro Amizade, Lindóia do Sul - SC, 89735-000 Telefone: (49) 3446-1115	26	0	22	0	301	323
200	SEARA	PAIAL	EEB FRANCISCO MACIEL BAGESTON	R. Bahia, 351 - Centro, Paial - SC, 89765-000 Telefone: (49) 3452-8642	155	0	12.798	2.042	9.212	24.052
201	SEARA	PAIAL	UD DE PAIAL	R. Bahia, 351 - Centro, Paial - SC, 89765-000 Telefone: (49) 3452-8644	6	0	0	0	534	534
202	SEARA	SEARA	EEB ELISABETHE MATILDE SIMON	R. Sete, 30 - Rural, Seara - SC, 89770-000 Telefone: (49) 3452-3773	83	0	13.579	273	10.361	24.213
203	SEARA	SEARA	EEF BATISTA PALUDO	R. do Comércio, 135 - Centro, Seara - SC, 89770-000 Telefone: (49) 3452-2395	37	0	10.198	0	10.649	20.847
204	SEARA	SEARA	EEB RAIMUNDO CORREA	R. do Comércio, 518 - Niteroi, Seara - SC, 89770-000 Telefone: (49) 3452-8645	661	0	41.409	1.896	35.204	78.509
205	SEARA	SEARA	EEB ROSINA NARDI	RUA ANTONIO ZOLETT, 191 SAO JOAO. 89770-000 Seara - SC. Telefone: (49) 3452-8643	269	0	32.051	794	27.373	60.218
206	SEARA	SEARA	EEB SEARA	R. PHILOMENA MARIA GRIGOLO, 53 RUA. INDUSTRIAL. 89770-000 Seara - SC. Telefone:(49)	737	0	49.408	1.851	37.357	88.616

Pág. 275 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
				3452-8646						
207	**SEARA**	**SEARA**	**CEJA DE SEARA**	RUA PHILOMENA MARIA GRIGOLO, 53 INDUSTRIAL. 89770-000 Seara - SC. Telefone: (49) 3452-8644	65	0	805	0	2.102	2.907
208	**SEARA**	**XAVANTINA**	**EEB PROF LUIZ SANCHES B DA TRINDADE**	Rua Irineu Bornhausen, 129 - Centro, Xavantina - SC, 89780-000 Telefone: (49) 3452-8653	177	104	12.339	1.121	9.109	22.673
209	**SEARA**	**XAVANTINA**	**EEF DEPUTADO MASSOLINI**	R. Linha das Palmeiras, Xavantina - SC, 89780-000. Telefone: (49)3454-1581	88	0	17.268	0	17.806	35.074
	TOTAL GERAL					**53.801**	**3.885.207**	**420.266**	**3.558.669**	**7.917.943**

Fonte: SED-SC/SISGESC- 2022

Pág. 276 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XIX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

***KIT* MEDIDAS**

MODELO KIT MEDIDAS CASEIRAS

Pág. 277 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Pág. 278 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

MEDIDAS CASEIRAS

Xícara medidora

- Use para medir ingredientes secos
  Capacidade: 1 xícara, 1/2, 1/3, 1/4

Colher medidora

- Use para medir ingredientes secos e líquidos

CARDÁPIOS TIPO

LANCHE

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTA CATARINA

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Pág. 279 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
LEITE	150ml	150ml	1/2 CANECA
CAFÉ COADO	50ml	50ml	1 XÍCARA
PÃO INTEGRAL	50g	50g	2 FATIAS
QUEIJO	15g	15g	1 FATIA
LARANJA	150g	150g	1 UNIDADE

Pág. 280 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
LEITE	180ml	180ml	2/3 CANECA
CACAU EM PÓ	15g	15g	1 COLHER DE SOPA
PÃO INTEGRAL	50g	50g	2 FATIAS
DOCE DE BANANA	15g	15g	1 COLHER DE SOPA
BANANA	100g	100g	1 UNIDADE MÉDIA

Fonte/Imagens: SÃO PAULO, 2010.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
LEITE	150ml	150ml	1/2 CANECA
CAFÉ COADO	50ml	50ml	1/5 CANECA
BOLO	80g	80g	1 FATIA MÉDIA
MELANCIA	100g	100g	1 FATIA FINA OU 6 PEDAÇOS

Imagens: SÃO PAULO, 2010.

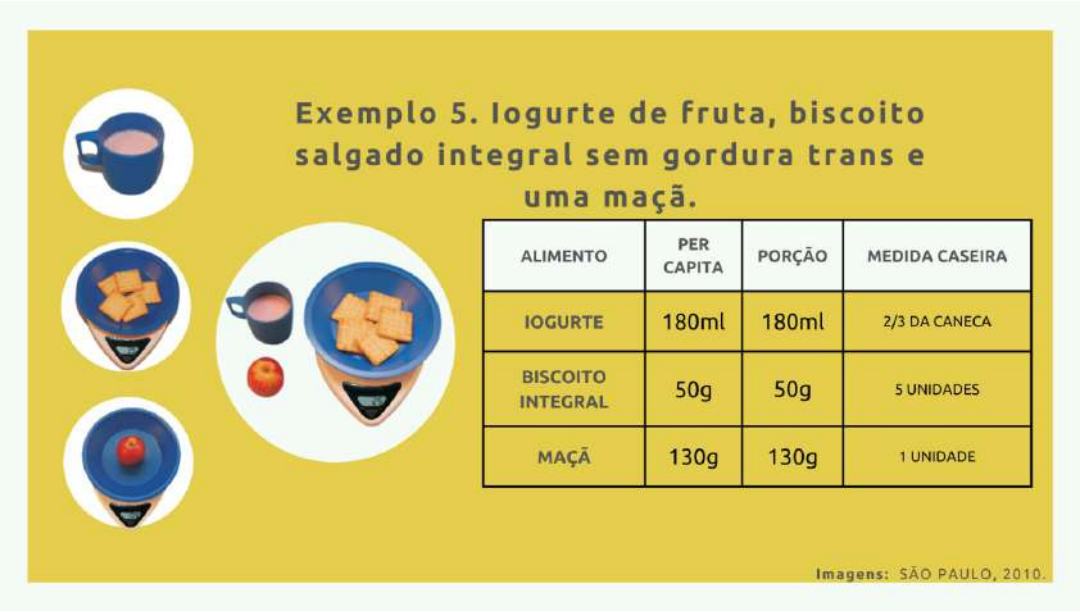
Pág. 281 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Exemplo 4. Suco de laranja integral, pão com carne bovina moída refogada e uma banana.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
SUCO DE LARANJA	180ml	180ml	2/3 CANECA
PÃO MASSINHA	50g	50g	1 UNIDADE
CARNE MOÍDA	70g	60g	1 COLHER DE SERVIR
MAÇÃ	130g	130g	1 UNIDADE

Imagens: SÃO PAULO, 2010.

Pág. 282 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.



ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
IOGURTE	180ml	180ml	2/3 DA CANECA
BISCOITO INTEGRAL	50g	50g	5 UNIDADES
MAÇÃ	130g	130g	1 UNIDADE

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
SUCO DE LARANJA	180ml	180ml	2/3 CANECA
PÃO MASSINHA	50g	50g	1 UNIDADE
FRANGO	70g	60g	2 COLHERES DE SERVIR
ABACAXI	150g	150g	1 FATIA/RODELA

Pág. 283 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
MACARRÃO	50g	100g	3 COLHERES DE SERVIR
CARNE MOÍDA	70g	60g	2 COLHERES DE SERVIR
ALFACE	20g	20g	4 FOLHAS
MELÃO	100g	100g	1 FATIA FINA

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
ARROZ	50g	50g	2 COLHERES DE SERVIR
FEIJÃO	30g	60g	1 CONCHA MÉDIA
OMELETE	55g	55g	2 COLHERES DE SERVIR
BETERRABA	40g	30g	2 COLHERES DE SOPA
PÊRA	130g	130g	1 UNIDADE

Pág. 284 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

AUTORIZAÇÃO PARA ACESSO ÀS UNIDADES ESCOLARES

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências nesse Edital de PE Nº 697/2022 que a empresa .....com sede à ....., Estado de .....CNPJ ..... está autorizada a proceder visita às unidades escolares estaduais das regionais constantes do lote , para vistoria nas cozinhas, refeitórios e depósitos de alimentos, no período de..... a..... de 2023.

Local: .....
Data: .....

RESPONSÁVEL:
CARGO/FUNÇÃO:
ASSINATURA:

Pág. 285 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XXI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de PE Nº 697/2022 que a empresa _____ , com sede à Rua/Avenida _____ , Bairro _____, Município _____, Estado _____ e CNPJ _____ tem conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados pelo Edital de Nº 697/2022 .

Data: de de 2023.

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do proponente local da empresa licitante

Pág. 286 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XXII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL POR LOTE

EMPRESA:

LOTE	ITEM	TIPOREFEIÇÃO	MENSAL			ANUAL		
			Quantidade (Previsão)	*Valor unitário	Valor total	Quantidade (Previsão)	*Valor unitário	Valor total
Região Sul	1	Lanche e refeições salgadas						
	2	Almoços						
	3	Desjejum						
		VALOR TOTAL DO LOTE						

***COMPOSIÇÃO DE CUSTO UNITÁRIO DAS REFEIÇÕES**

a) Gêneros alimentícios:R$ .....%
b) Mão de obra:R$.....%
c) Logística:R$.....%
d) Aluguel:R$.....%
e) Gás:R$.....%
f) Impostos(especificar)R$ .....%
g) Outros(especificar)R$.....%
h) Lucro:R$.....%
i) Total:R$.....

Obs.Os gastos com água e energia elétrica serão por conta da Contratante,portanto esses custos não deverão ser considerados para cálculo do valor das refeições.

Pág. 287 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XXIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

PLANILHA DE CUSTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS	Unidade	*Preço Unitário
Amido de milho		
Açúcar cristal orgânico		
Adoçante natural stévia		
Amendoim cru sem casca		
Arroz integral tipo1orgânico		
Arroz parboilizado tipo 1 orgânico		
Arroz parboilizado tipo 1		
Arroz polido tipo1		
Aveia em flocos		
Biscoito caseiro integral com aveia e mel		
Biscoito caseiro de milho		
Biscoito caseiro de amendoim		
Biscoito integral salgado		
Café torrado e moído		
Cacau em pó 50% com açúcar mascavo		
Cacau em pó100%		
Canjica de milho amarela/branca		
Canjiquinha de milho(quirera)		
Chá de maçã		
Chá mate		
Colorau		
Cúrcuma(açafrão da terra)		
Doce de fruta orgânico sem adição de açúcar		
Doce de fruta sem adição de açúcar		
Erva mate(para preparo de chá infusão)		
Ervilha congelada		
Farinha de mandioca tipo 1		
Farinha demilho fina tipo 1		
Farinha de trigo especial		
Farinha de trigo integral		
Feijão preto tipo1		
Feijão preto tipo1 orgânico		
Feijão carioca		
Feijão vermelho		
Fermento químico para bolo		
Flocos de milho(cereal) sem adição de açúcar		
Goma de tapioca		
Grão de bico		
Lentilha		
Leite longa vida UHT desnatado		

Pág. 288 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Leite longa vida UHT integral		
Leite longa vida UHTi ntegral sem lactose		
Macarrão com ovos		
Macarrão de sêmola		
Macarrão integral		
Macarrão de arroz		
Macarrão de milho		
Mel de abelhas		
Milho verde congelado		
Óleo de soja		
Óleo de milho		
Óleo de girassol		
Sal		
Suco de uva Integral(sem adição de açúcar)		
Suco de maçã integral(sem adição de açúcar)		
Suco de laranja/tangerina integral(sem adição açúcar)		
Vinagre		
VEGETAIS FOLHOSOS		
Acelga		
Agrião		
Alface(americana,crespaoulisa)		
Berinjela		
Brócolis		
Chicória		
Couvefolha		
Espinafre		
Repolho		
Rúcula		
Tempero verde(salsa e cebolinha verde)		
LEGUMES,RAÍZES,TUBÉRCULOS,ETC.		
Abóbora		
Abobrinha		
Aipim		
Alho		
Batata Inglesa		
Batata doce		
Beterraba		
Cebola		
Cenoura		
Chuchu		
Pepino		
Tomate		
Vagem		
Pinhão		

Pág. 289 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

FRUTAS		
Abacate fortuna		
Abacaxi pérola ou Havaí		
Ameixa		
Banana branca ou prata		
Banana caturra		
Caqui		
Goiaba		
Limão		
Laranja pêra ou baía		
Maçã gala ou Fuji		
Manga		
Mamão formosa ou papaya		
Maracujá		
Melancia		
Morango		
Pêra		
Pêssego		
Ponkan ouPoncã		
Tangerina(bergamota,crava,mexerica,morgote)		
Uva		
CARNES		
Carne bovina(iscas, cubos)(patinho, coxão mole/duro)		
Carne bovina moída(patinho,coxão mole/duro)		
Carne suína pernil(iscas,cubos)		
Ovos de galinha innatura		
Peito de Frango sem osso ou filézinho(sassami)		
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso		
Peixe(filé de tilápia)		
Peixe(filé de pescada)(apenas para as reg.litorâneas)		
LÁCTEOS		
Queijo mussarela sem lactose		
Queijo mussarela fatiado		
Requeijãocremoso		
Requeijãocremoso sem lactose		
Iogurte com frutas		
Iogurte com frutas sem lactose		
Iogurte natural integral		
Iogurte natural sem lactose		
Manteiga(100%à base de creme de leite)		
OUTROS		

Pág. 290 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Bebida vegetal sem adição de açúcar		
Pão tipo hot-dogou tipo hambúrguer		
Pão fatiado integral		
Pão fatiado comum		
Pão francês		
Pão doce liso(sem farofa e/ou creme)		
Pão doce massinha(Schnecken)		
Pão sem lactose		
Pão sem adição de açúcar		
Pão sem glúten		

*Deverão ser preços de mercado comprovadamente.

Pág. 291 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XXIV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA MÃO DE OBRA E DEMAIS SERVIÇOS E INSUMOS (EXCETO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS)

MONTANTE “A”
Nota: É o valor, em moeda corrente nacional, correspondente ao custo da remuneração do profissional utilizado na execução dos serviços, acrescido dos respectivos encargos sociais legais, obrigatórios e incidentes sobre os serviços contratados.

1–Remuneração	Categoria Profissional de:		
Item	Composição da remuneração	Complemento	Valor em R$
1.1	Salário		
1.2	Adicional de Periculosidade	.....%	
1.3	Adicional de Insalubridade	.....%	
1.4	Adicional noturno		
1.5	Horas extras	.....n°horas	
1.6	Outros (especificar)		
VALOR DA REMUNERAÇÃO Valor por extenso:(.)			
2 – Encargos Sociais incidentes sobre a Remuneração(1)	Categoria Profissional de:		
Grupo‘A’			
Item	Discriminação dos encargos sociais	Complemento	ValoremR$
2.1	INSS–contribuição empresa	.....%	
2.2	SESIouSESC	.....%	
2.3	SENAIouSENAC	.....%	
2.4	INCRA	.....%	
2.5	Salário Educação	.....%	
2.6	FGTS	.....%	
2.7	Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	.....%	
2.8	SEBRAE	.....%	
Grupo‘B’			
2.9	Férias	.....%	
2.10	Auxílio-doença	.....%	
2.11	Licença paternidade/maternidade	.....%	
2.12	Faltas legais	.....%	

Pág. 292 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

2.13	Acidente do trabalho	.....%	
2.14	Aviso Prévio	.....%	
2.15	13°salário	.....%	
Grupo‘C’			
2.16	Aviso-prévio indenizado	.....%	
2.17	Indenização adicional	.....%	
2.18	FGTS nas rescisões s/justa causa	.....%	
Grupo‘D’			
2.19	Incidência dos encargos do Grupo‘A’sobreositensdoGrupo ‘B’	.....%	
VALOR DOS ENCARGOS SOCIAIS–MONTANTE ‘A’		.....%	
=VALOR TOTAL MONTENTE “A” (1+ 2) Valor porextenso(.)			

MONTANTE ‘B’
Nota: Composto dos demais componentes do custo direto inicial e demais insumos de aplicação direta no objeto do contrato, de acordo com a natureza dos serviços contratados, acrescido de taxa de administração e lucro incidentes sobre aqueles.

3–Insumos	Categoria Profissional de:.....		
Item	Discriminação do sinsumos	ValoremR$	Percentual em relação à remuneração
3.1	Uniforme		.....%
3.2	Material e equipamentos de segurança		.....%
3.3	Materiais de consumo		.....%
3.4	Vale-transporte		.....%
3.5	Manutenção e depreciação dos equipamentos utilizados		.....%
3.6	Treinamento e/ou reciclagem de pessoal		.....%
3.7	Seguro de vida em grupo		.....%
3.8	Materiais/equipamentos		.....%
3.9	Outros (especificar)		.....%
VALORDOSINSUMOS Valor por extenso(.)			.....%

4–Demais Componentes		Categoria Profissional de:.....	
Item	Discriminação do componente	ValoremR$	Percentual atribuído

Pág. 293 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

4.1	Despesas Administrativas–Relacionar:		.....%
4.2	Lucro		.....%
TAXA GLOBAL ADMINISTRAÇÃO=(4.1+4.2) Valor porextenso(.)			.....%
=VALOR TOTAL MONTENTE “B” (3+ 4) Valor porextenso(.)			.....%

MONTANTE ‘C’
Nota: Composto das parcelas remuneratórias com incidência diferenciada em relação aos encargos sociais.

5–Demais incidências	Categoria Profissional de:.....		
Item	Discriminação dos insumos	ValoremR$	Percentual em relação aos Enc. Soc.
5.1	Especificar		.....%
5.2	Especificar		.....%
=VALOR TOTAL MONTANTE “C” (5) Valor porextenso(.)			.....%

VALE ALIMENTAÇÃO
Nota: Composto parcela referente ao Vale-Alimentação estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho.

6–Vale-Alimentação	Categoria Profissional de:.....		
Item	Discriminação dos insumos	Valor em R$	Percentual em relação ao preço total
6.1	Especificar		.....%
=VALORTOTAL VALE-ALIMENTAÇÃO(6) Valor porextenso(.)			.....%

TRIBUTOS
Nota: Composto por todos os impostos e taxas incidentes na execução do serviço.

7–Impostos/Taxas		Categoria Profissional de:.....			
Item		Discriminação		ValoremR$	Percentual atribuído
7.1		Tributos Indiretos			.....%
	7.1.1	ISS sobre faturamento	(.....%)*		.....%
	7.1.2	IRRF sobre faturamento	(.....%)*		.....%

Pág. 294 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

	7.1.3	COFINS sobre faturamento	(.....%)*		.....%
	7.1.4	PIS sobre faturamento	(.....%)*		.....%
	7.1.5	Contribuição Socials/o Lucro	(.....%)*		.....%
	7.1.6	Outros (especificar)	(.....%)*		.....%
	7.1.7	Taxas(especificar)			.....%
VALOR GLOBAL DOS TRIBUTOS=(7.1) Valor por extenso (. .....)					.....%

Pág. 295 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59C.

ANEXO XXV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

RELAÇÃO DE PRODUTOS/PREÇOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

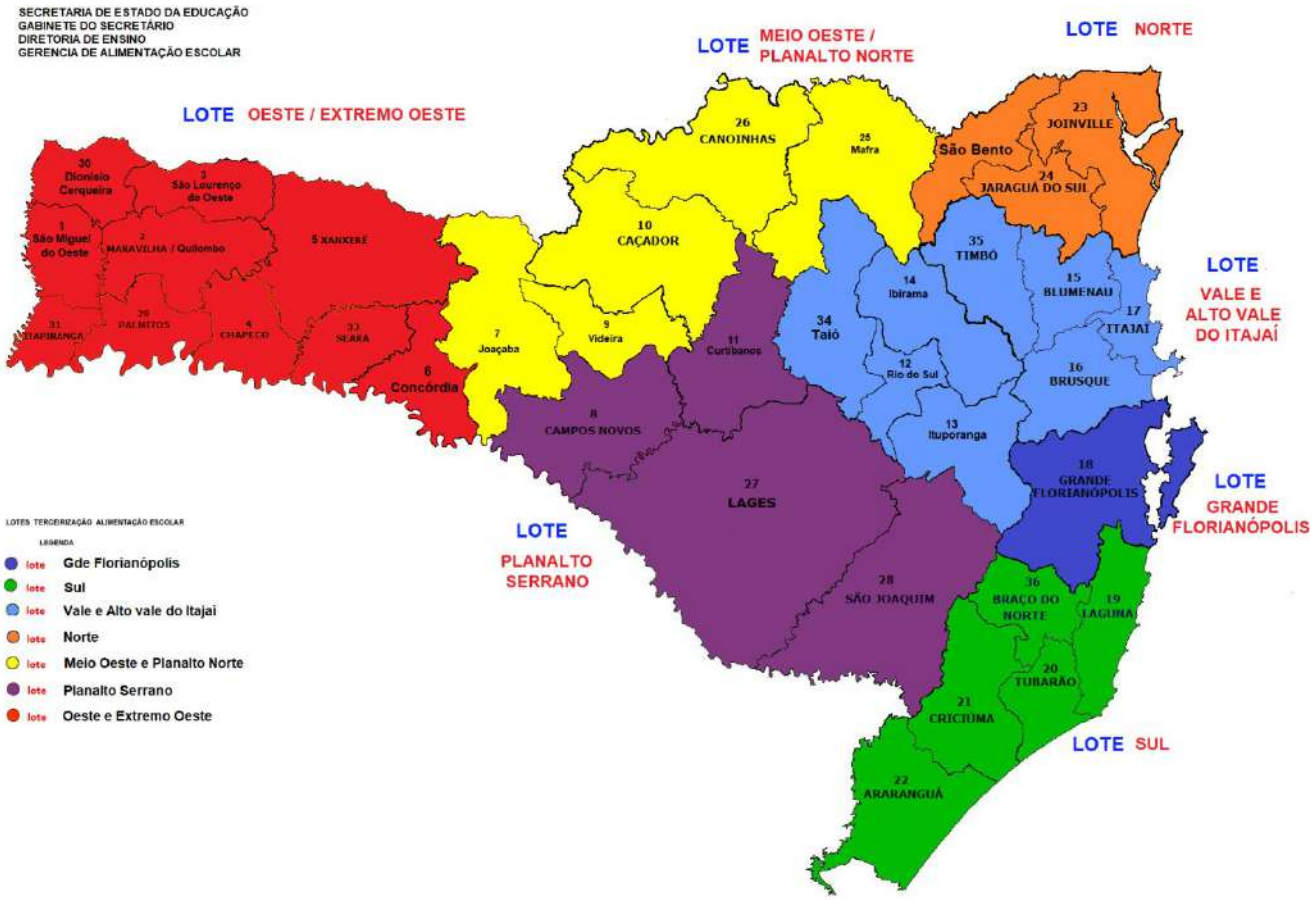
TABELA 4 **GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR**
MENOS PERECÍVEIS
Arroz Parboilizado Tipo 1
Arroz Parboilizado Orgânico
Arroz Integral tipo 1
Biscoito caseiro
Doce de Frutas Orgânico (sabores)
Farinha de milho
Farinha de trigo
Farinha de Mandioca
Feijão Preto Tipo 1
Feijão Preto Orgânico
Leite Integral UHT
Massa Alimentícia Espaguete
Mel de Abelha Orgânico
Suco de fruta integral (sabores)
MAIS PERECÍVEIS
Maçã
Batata inglesa
Abóbora
Tilápia
Pinhão
Banana prata/branca
Ovos de galinha in natura
Banana prata/branca Orgânica
Pão fatiado integral
Abacaxi
Melancia
Tangerina
Laranja
Acelga
Repolho
Brócolis
Morango
Observação: Esta relação de gêneros alimentícios da agricultura familiar é baseada nas compras anteriores do SED, bem como o mapeamento da produção da agricultura familiar do estado de Santa Catarina.

Pág. 296 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XXVI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

MAPA COMPOSIÇÃO DOS LOTES



Pág. 297 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XXVII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (FIANÇA BANCÁRIA)

À Secretaria de Estado da Educação

CONSIDERANDO que ___(nome da CONTRATADA)___, doravante denominada "CONTRATADA" compromete-se, conforme Contrato n.º ___, datado de ___ de ___ de _____ , a fornecer os bens nele descritos;

CONSIDERANDO que ficou estabelecido no Edital que a CONTRATADA deverá apresentar comprovante da Garantia de Execução Contratual, no valor especificado no Contrato, cumpriremos com a exigência, conforme estabelecido no instrumento convocatório;

DECLARAMOS nossa condição de fiador solidário, sem benefício de ordem, em conformidade com o disposto nos artigos 827, 835 e 838 do Código Civil Brasileiro, perante ___(qualificar a CONTRATANTE)___, pela CONTRATADA, até a soma de ___(valor da garantia em algarismos e por extenso)___, comprometendo-nos pelo presente documento a pagar, mediante solicitação da CONTRATANTE, por escrito, declarando a inadimplência da CONTRATADA no cumprimento de suas obrigações contratuais, e sem contraditar a quantia, até o limite de ___(valor da garantia)___, como acima mencionado, dispensada a apresentação de provas ou razões quanto ao valor especificado na sua solicitação.

ATESTAMOS que esta fiança não é gratuita e está regularmente contabilizada, satisfazendo as formalidades exigíveis, em especial a legislação bancária e demais resoluções, instruções e circulares do Banco Central do Brasil, achando-se os signatários devidamente autorizados à prática deste ato.

Esta garantia terá validade de no mínimo 30 (trinta) dias após a vigência do Contrato, conforme as condições estabelecidas.

___(Data)___

___(Assinatura do Banco)___

___(Testemunhas)___

Pág. 298 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

ANEXO XXVIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 697/2022

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSOS ASSUMIDOS

A empresa ....., CNPJ....., declara a relação de compromissos assumidos, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao seu Patrimômio Líquido.

Data: _____

Empresa: _____

Pág. 299 de 299 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00220386/2022 e o código DL80H59G.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **DL80H59G**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ARISTIDES CIMADON (CPF: 180.XXX.009-XX) em 24/02/2023 às 15:02:03
Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/01/2023 - 18:52:07 e válido até 02/01/2123 - 18:52:07.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAyMjAzODZfMjIwNTE5XzIwMjJfREw4MEg1OUc= ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00220386/2022** e o código **DL80H59G** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

EDITAL DE LICITAÇÃO N° 699/2022

Modalidade: Pregão, na Forma Eletrônica.
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, nas condições descritas neste Edital e seus respectivos anexos, que fazem parte integrante desta licitação.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022	
Envio de proposta	**A partir das 08:00horas do dia 02/03/2023**
Abertura da sessão	**A partir das 13:00 horas do dia 15/03/2023**
Início da disputa	**A partir das 13:15 horas do dia 15/03/2023**

OBSERVAÇÕES:

Qualquer interessado na licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, poderá acompanhar o seu desenvolvimento em tempo real, por meio da internet acessando o endereço eletrônico www.portaldecompras.sc.gov.br clicando diretamente no link do edital.

PARTICIPAÇÃO: os interessados em participar do pregão eletrônico deverão estar previamente credenciados junto ao Sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina e qualificados para fornecimento do objeto ou serviço **Grupo-classe: 1901.**

CADASTRO DE FORNECEDOR: O procedimento para inscrição no cadastro de fornecedores encontra-se disponível na página eletrônica da Secretaria de Estado da Administração endereço **www.sea.sc.gov.br -** "Licitações" - "Fornecedores" ou diretamente pelo endereço **www.portaldecompras.sc.gov.br** – "Fornecedores".

QUESTIONAMENTOS:
1)Pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até dois dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços eletrônicos **www.portaldecompras.sc.gov.br**, quando optar por efetuar o download do edital como interessado ou **http://e-lic.sc.gov.br,** quando acessar o link do processo, selecionando painel de controle **botão Esclarecimentos.**
2)Fornecedores cadastrados, para esclarecimentos referentes ao processo licitatório, ao efetuar o login e acessar o link do processo, selecionando painel de controle **botãoEsclarecimentos.**

IMPUGNAÇÕES: Qualquer pessoa, até três dias úteis à abertura da sessão, poderá impugnar o ato convocatório acessando os endereços eletrônicos **www.portaldecompras.sc.gov.br** ou **http://e-lic.sc.gov.br**, selecionando painel de controle botão Impugnações.

REFERÊNCIA DE TEMPO: As referências de tempo observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

Pág. 01 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº699/2022

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por meio da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO,** inscrita no CNPJ sob nº 82.951.328/0001-58, com sede na Rua Antonio Luz, nº 111, CEP: 88010-410, Centro, Município de Florianópolis – SC torna público que será realizado o certame licitatório em epígrafe na **MODALIDADE PREGÃO, TIPO MENOR PREÇO GLOBAL**,na forma eletrônica para **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina**, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006,Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, alterações posteriores, e demais normas legais federais e estaduais vigentes,nas condições descritas neste Edital e seus respectivos anexos, que fazem parte integrante desta licitação.

1 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O pregão eletrônico será realizado por meio de disputa à distância em sessão pública, via sistema Integrado de Licitações do Estado de Santa Catarina (LIC), módulo eletrônico (e-LIC).
1.2 A comunicação será realizada utilizando recursos de tecnologia da informação pela INTERNET, mediante condições de segurança –– criptografia e autenticação – em todas as etapas do certame.
1.3 O pregão, na forma eletrônica, será conduzido com apoio técnico e operacional da Secretaria de Estado da Administração, por intermédio da Diretoria de Gestão de Licitação e Contratos – DGLC, que atuará como provedor do sistema eletrônico para os órgãos integrantes do sistema de Administração e Gestão de Materiais – SAGMS.
1.4 Os trabalhos serão conduzidos por servidores de órgão ou entidade vinculado ao Poder Executivo do Estado de Santa Catarina, denominados pregoeiro e equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema LIC, módulo e-LIC, por acesso restrito com *login* e *senha* no endereço eletrônico http://e-lic.sc.gov.br.
1.5. Envio de proposta: a partir das 08h do dia 02/03/2023.
1.6. Abertura da sessão: a partir das 13h do dia 15/03/2023.
1.7. Início da disputa: a partir das 13h15min do dia 15/03/2023.
1.8. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico.
1.9 Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta licitação:

Pág. 02 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXOS

Anexo I	Quadro de quantitativos e especificações mínimas
Anexo II	Condições gerais de fornecimento
Anexo III	Modelo de proposta de preços eletrônica
Anexo IV	Informações da empresa vencedora para contratação
Anexo V	Minuta de contrato
Anexo VI	Declaração de atendimento as normas de saúde e segurança do trabalho
Anexo VII	Relação dos gêneros alimentícios que compõem os cardápios
Anexo VIII	*Per capita* dos gêneros alimentícios
Anexo IX	Cardápios
Anexo X	Controle de qualidade
Anexo XI	Utensílios, equipamentos, descartáveis, materiais, uniformes e material de higienização
Anexo XII	Roteiro de manual de boas práticas
Anexo XIII	Especificações técnicas dos gêneros alimentícios
Anexo XIV	Tabela de vegetais substitutos
Anexo XV	Relatório de inspeção/fiscalização
Anexo XVI	Relatório de visitas das nutricionistas
Anexo XVII	Controle de sobras limpas e sujas
Anexo XVIII	Quantidade de refeições por escola
Anexo XIX	Kit medidas
Anexo XX	Autorização para acesso às unidades escolares
Anexo XXI	Declaração de conhecimento dos locais de prestação dos serviços
Anexo XXII	Modelo de proposta comercial por lote
Anexo XXIII	Planilha de custos de gêneros alimentícios
Anexo XXIV	Planilha de custos e formação de preços para os serviços
Anexo XXV	Relação de produtos da agricultura familiar
Anexo XXVI	Mapa composição dos lotes
Anexo XXVII	Garantia de execução contratual
Anexo XXVIII	Declaração de compromissos assumidos

2 – DA LICITAÇÃO

2.1 Do Objeto

2.1.1**Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina,** nas condições descritas neste Edital e seus respectivos anexos, que fazem parte integrante desta licitação**.**

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que atenderem às exigências estabelecidas neste edital, sendo que não será admitida a participação de:

3.1.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão;

Pág. 03 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

3.1.2 Empresas em consórcio;
3.2.3 – Sociedades Cooperativas;
3.2.4 – Empresa sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas, e controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
3.2.5 – Empresas punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina, durante o prazo estabelecido para a penalidade;
3.2.6 – Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
3.2.7 – Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão/entidade licitante, bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação.
3.3 - Empresas em recuperação judicial poderão participar desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 8666/93.
3.3.1 - As empresas que apresentem Certidão Positiva de Recuperação Judicial ou extrajudicial, devem comprovar a sua capacidade econômico-financeira mediante a demonstração de aprovação do respectivo plano e da manutenção de seu cumprimento.
3.3.2 - Empresas submetidas a processo de recuperação judicial podem participar de licitações, desde que demonstrem, na fase de habilitação, ter viabilidade econômica e capacidade de executar o contrato, consoante AREsp nº 309.867/ES (2013/0064947-3), autuado em 04/04/2013, julgado pela 1ª Turma do Superior Tribunal de Justiça.
3.4 – A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
3.5 – A interessada em participar desta licitação deverá cadastrar, informar e manter endereço eletrônico (*email*) para fins de comunicação com a Secretaria de Estado da Educação até a finalização do procedimento licitatório e, ou, eventual contrato, ordem de fornecimento ou ata de registro de preços;

4 – DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO

4.1 Coordenar o processo licitatório;
4.2 Receber, examinar e encaminhar as impugnações devidamente instruídas à autoridade superior;
4.3 Receber, examinar e responder os questionamentos ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
4.4 Conduzir a sessão pública na internet;
4.5 Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
4.6 Dirigir a etapa de lances;
4.7 Verificar e julgar as condições de habilitação;
4.8 Receber a documentação adicional quando necessário;
4.9 Receber, examinar e encaminhar os recursos devidamente instruídos à autoridade superior para deliberação;
4.10 Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
4.11 Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior para homologação e contratação; e
4.12 Conduzir os trabalhos da equipe de apoio.

Pág. 04 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

5 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

5.1 As pessoas físicas ou jurídicas deverão dispor de chave identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico emitida pelo sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina da Secretaria de Estado da Administração.

5.1.1 Atribuição de chave de identificação e de senha, obtidas a partir da homologação do Cadastro Geral de Fornecedores, credenciará o interessado em participar do pregão eletrônico e o qualificará para fornecimento e envio de proposta eletrônica para o objeto correspondente ao grupo-classe indicado no Preâmbulo e Anexo I.

5.1.2 Caso não consiga visualizar o processo para envio de proposta eletrônica, o credenciado precisa solicitar qualificação ao grupo-classe correspondente junto ao Cadastro Geral de Fornecedores.

5.2 O procedimento para inscrição e alterações, no Cadastro Geral de Fornecedores, encontra-se disponível no *site* do Portal de Compras pelo endereço **http://portaldecompras.sc.gov.br,**clicando em seguida no ***link*** **"Fornecedores".**

5.3 A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão na forma eletrônica, correspondente ao seu grupo-classe registrado no Cadastro Geral de Fornecedores, para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Secretaria de Estado da Administração, devidamente justificada.

5.4 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4.1 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico, para imediato bloqueio de acesso.

5.5 O credenciamento da licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.5.1 Para o correto funcionamento do sistema recomenda-se os seguintes requisitos mínimos:

a) Conexão de internet com velocidade nominal de 2MB ou superior;
b) Navegadores Internet Explorer 9 ou superior, Chrome ou Firefox;
c) Javascript habilitado e bloqueador de pop-ups desativado;
d) Mensagens automáticas de portaldecompras@sea.sc.gov.br.

6 – DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de acesso restrito e digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta eletrônica de preços, por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

6.1.1 O sistema de licitações estará disponível no endereço **http://portaldecompras.sc.gov.br/ ou http://e-lic.ciasc.gov.br/,** na área de acesso restrito.

6.2 Como requisito para a participação no pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no edital.

6.2.1 Quando a licitante for beneficiária da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, deverá manifestar em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências previstas na lei.

6.2.2 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas na legislação vigente aplicável à matéria.

Pág. 05 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

6.2.3 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
6.2.4 A **licitante não poderá se identificar** (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, email, site da empresa, etc.) nesta proposta comercial, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA MESMA**.
6.2.4.1 Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.
6.3 Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
6.4 As licitantes deverão comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviolabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.
6.5 As licitantes deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.
6.6 O fornecedor descredenciado no Cadastro Geral de Fornecedores terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.
6.7 Não poderão participar desta licitação os interessados:
6.7.1estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
6.7.2 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
6.7.3 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
6.7.4 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
6.8 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
6.8.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
6.9. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

7 – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

7.1 Iniciada a sessão pública do pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.
7.2 Verificando-se o adiamento da sessão pública do pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas as licitantes.
7.3 O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.
7.4 No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

Pág. 06 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

7.5 Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

8 – DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

8.1 Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, as licitantes interessadas deverão encaminhar proposta e, se for o caso, o respectivo anexo, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.
8.2 Até a abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
8.3 As licitantes receberão, por e-mail, comprovante de recebimento das suas propostas eletrônicas enviadas, com a indicação do dia e respectivo horário de registro.
8.4 A proposta entregue não poderá ter prazo de validade inferior a 180 (cento e oitenta) dias, sendo este o prazo considerado em caso de omissão.
8.5 Sob pena de desclassificação, a proposta eletrônica deverá ser preenchida:
a) **O preço unitário e total de cada item**, expresso em reais, com no máximo 2 (duas) casas decimais, no campo “valor da proposta”;
8.5.1A proposta de preços com base nas especificações constantes deste edital, estará condicionada às informações cadastradas no sistema de Cadastro Geral de Fornecedores, que contém, obrigatoriamente, a razão social completa e CNPJ da licitante, endereço, telefone e/ou endereço eletrônico (e-mail).
8.6 As licitantes deverão manter suas informações cadastrais atualizadas, junto ao Cadastro Geral de Fornecedores,ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens divulgadas via “CHAT” ou emitidas pelo sistema junto ao seu endereço eletrônico (e-mail).
8.7 Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros, pertinentes ao fornecimento do objeto, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o mesmo.
8.7.1 Excluem-se da exigência:
a) As demonstrações de custos referentes ao IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica) e CSLL (contribuição social sobre o lucro líquido).
8.8 - Em caso de inexequibilidade da proposta, verificado o princípio do interesse público, da eficiência, da razoabilidade e proporcionalidade da medida, será possibilitado ao licitante comprovar de forma concreta a execução da proposta apresentada. Os documentos apresentados pelo licitante serão submetidos avaliação técnica.
8.9 – Após a contratação, na entrega do objeto, a contratante, aleatoriamente e por amostragem, poderá efetuar análise, para efeito de comprovação das características e da qualidade exigidas nas especificações do objeto descritas no **Anexo I** do edital. A comprovação será efetuada pela própria contratante ou por terceiros por ela contratados para essa finalidade e as despesas oriundas desses custos serão atribuídos à responsabilidade da contratada.

9 – DA ABERTURA DA SESSÃO E ETAPA DE LANCES

9.1 - A partir do horário previsto no edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico momento no qual o sistema disponibilizará campo próprio (*CHAT*) para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.
9.2 - O pregoeiro verificará as propostas eletrônicas de preços apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
9.2.1 - A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

Pág. 07 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

9.2.2 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.
9.3 - A partir do horário previsto no edital o pregoeiro dará início à fase competitiva (etapa da disputa) e o sistema eletrônico emitirá aviso via *CHAT*.
9.3.1 - O pregoeiro abrirá o item/lote quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.
9.3.2 - Será considerado como primeiro lance a proposta inicial apresentada.
9.4 - As licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro, visualizando seu horário e valor no link "histórico de lances".
9.5 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivossomente inferiores ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
9.5.1 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro.
9.5.2 - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
9.6 - Somente a licitante de menor lance dentre os ofertados, e enquanto mantiver esta situação, visualiza em tempo real o **ícone "troféu".**
9.7 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
9.7.1 - O sistema não identificará os autores dos lances podendo visualizar valores e horários registrados no link "histórico de lances".
9.8 O - pregoeiro abrirá os itens para a recepção de lances, conforme estabelecido no edital.
9.8.1 - Após aberta a sessão pública para disputa, a recepção de lances terá duração mínima de 5 (cinco) minutos, e será encerrada por decisão do pregoeiro.
9.8.2 - O sistema eletrônico emitirá aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de **até 30 (trinta) minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual, será automaticamente encerrada a recepção de lances.
9.8.3 - Depois de encerrados, automaticamente, os itens/lotes para a recepção de lances, por comando do pregoeiro, encerrar-se-á a fase competitiva (etapa da disputa) e o sistema eletrônico emitirá aviso via *CHAT* iniciando as fases de negociação, aceitabilidade e habilitação.
9.8.3.1 - Na fase de aceitabilidade dos valores o limite máximo será o estimado pela Administração, conforme estabelecido neste Edital.
9.9 - O sistema, automaticamente, verificará os requisitos para a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006. Na sequência o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
9.9.1 – Poderá o pregoeiro, antes de anunciar o vencedor, encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.
9.9.2 – A negociação será realizada por meio do sistema de troca de mensagens (*CHAT*), podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
9.10 – Ocorrendo o empate será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
9.10.1 – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas/lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta/lance mais bem classificada. Conforme disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações.
9.10.2 – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

Pág. 08 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

a) o sistema aplicará automaticamente o benefício da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, quando houver empresas dentro das condições previstas na lei;
b) o sistema convocará automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, momento que abrirá campo para recepção de lances, para apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame (no prazo máximo de 5 (cinco) minutos sob pena de preclusão), situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
c) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, do caput do artigo 45, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º, do art. 44, desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
9.11 – O disposto no subitem 9.10 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
9.12 – Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.10, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
9.13 – Iniciada a etapa de habilitação da sessão pública, a licitante detentora da melhor oferta deverá atender as exigências de habilitação previstas no item 10 deste edital.
9.14 – O sistema anunciará a licitante vencedora após adjudicação, ou, quando houver recursos, após a homologação.
9.15 – Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subseqüente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital.

10 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 - Certificado de Cadastro de Fornecedores – **CCF:**
10.1.1 - A habilitação dos licitantes será analisada por meio do Certificado de Cadastro de Fornecedores – CCF, emitido pela DGLC – Diretoria de Gestão de Licitação e Contratos, da Secretaria de Estado da Administração, pertinente ao grupo-classe objeto desta licitação, para verificação da regularidade nos documentos por ele abrangidos, devendo apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas.
10.1.1.1 – O CCF que apresentar Situação Cadastral com alguma restrição nos documentos por ele abrangidos, a licitante melhor classificada, deverá inserir o documento hábil correspondente, como Anexo, no sistema eletrônico ou, excepcionalmente, enviado pelo endereço cplsed@sed.sc.gov.br, em até 60 (sessenta) minutos, a contar da convocação do pregoeiro, via "CHAT".
10.1.2 – O pregoeiro ou equipe de apoio, verificará, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões,a autenticidade dos documentos solicitados e enviados, constituindo meio legal de prova.

10.2 - Além do exigido no subitem 10.1, a licitante melhor classificada deverá apresentar ainda:
10.2.1 - Declaração, em atendimento a Lei Estadual nº 10.732, de 07/04/1998, de que a empresa cumpre as normas de Saúde e Segurança do Trabalho, conforme modelo do **Anexo VI;**

Pág. 09 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

10.3 – Da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte:

10.3.1 - Caso CCF apresentar alguma restrição nos documentos correspondentes à regularidade fiscal por ele abrangida, deverá a empresa obrigatoriamente, encaminhar o documento hábil correspondente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

10.3.1.1 - O termo inicial da contagem de prazo para o encaminhamento acima descrito corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.3.1.2 - A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da microempresa ou empresa de pequeno porte à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis por descumprimento de obrigações contratuais previstas neste edital e na legislação vigente aplicável à matéria (advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração), sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

10.4 - Os comprovantes de regularidade fiscal exigidos deverão apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

10.5 - A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no art. 90 da Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993.

10.6 - Os documentos exigidos para habilitação e que não estejam contemplados no CCF, deverão ser apresentados por meio eletrônico, após convocação do pregoeiro no sistema eletrônico.

10.7 - Os documentos quando solicitados por meio eletrônico, poderão ser inseridos como anexos no **sistema eletrônico** ou pelo endereço informado pelo pregoeiro.

10.8 - O pregoeiro fará, durante a fase de habilitação, a verificação por meio de consulta on-line:

10.8.1 - Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas **(CEIS)** (**www.transparencia.gov.br**);

10.8.2 - Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (**www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php**).

10.8.3 - Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU **(https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).**

10.8.4 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.8.4.1 - Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.8.4.1.1 - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.8.4.1.2 - O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

10.8.5 - Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

Pág. 10 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

10.10 – Habilitação Jurídica

10.10.1 - No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.10.2 - Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.10. 3 - No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.10.4 - Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.10.5 - No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.10.6 - Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

10.10.7 - No caso de exercício de atividade de alimentação: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente CRN (Conselho Regional de Nutrição), nos termos da Resolução CFN 702 de 15 de setembro de 2021.

10.10.8 - Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.11 -Regularidade fiscal e trabalhista:

10.11.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.11.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.11.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.11.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.11.5 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.11.6 - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.11.7 - Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipaldo seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.11.8 - Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhistadas microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

Pág. 11 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

10.12 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.12.1 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, assinado pelo representante legal da proponente e pelo contador com seu respectivo n.º CRC (Conselho Regional de Contabilidade), que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou documentos de escrituração contábil-fiscal nos termos do Decreto nº 6.022 de 22/01/2007, da Medida Provisória nº 2.200-2 de 24/08/2001 e da Instrução Normativa RFB nº 787/2007, conforme SPED – Sistema Público de Escrituração Digital.

10.12.2. - A comprovação da boa situação financeira será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG):

$$LG = \frac{(Ativo\ Circulante + Realizável\ a\ longo\ prazo)}{(Passível\ Circulante + Exigível\ a\ longo\ prazo)} \geq 1{,}0$$

$$LC = \frac{(Ativo\ Circulante)}{(Passivo\ Circulante)} \geq 1{,}0$$

$$SG = \frac{(Ativo\ total)}{(Passível\ circulante + exigível\ a\ longo\ prazo)} \geq 1{,}0$$

10.12.3 - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicialexpedida pelo distribuidor da sede do licitante;
10.12.3.1 - No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação;
10.12.4 - No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
10.12.5 - A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
10.12.6 - A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
10.12.7 - Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
10.12.8 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

Pág. 12 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

10.12.9 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.
10.12.10 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
10.12.11 - Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
10.12.12 - O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
10.12.12.1 - Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
10.12.13 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.13 – DOCUMENTOS ADICIONAIS DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
10.13.1 - As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:
10.13.1.1 - Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contáveis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.
10.13.1.2 - Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do **ANEXO XXVIII** que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;
10.13.1.2.1 - A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social,
10.13.1.2.2 - Quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

10.14 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.14.1 - CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL
a) Certidão do registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), expedida para a empresa licitante vencedora, pelo Conselho da Região de onde desenvolve suas atividades, com indicação do(s) respectivo(s) responsável (is) técnico(s) devidamente habilitado(s) para o desempenho do objeto desta licitação, dentro do prazo de validade.
b) Caso a empresa à qual o objeto licitatório for adjudicado, seja registrada em CRN de outra jurisdição deverá apresentar também da região do local da prestação de serviço, a comprovação do registro secundário região, bem como deverá providenciar todos os procedimentos para a

Pág. 13 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

correta emissão da ART (Atestado de Responsabilidade Técnica), em conformidade com a legislação do CRN.

c) Apresentação de atestado de aptidão da empresa LICITANTE para execução de serviços compatíveis com o objeto desta licitação em características, quantidades e prazo que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado. Considerar-se-á para fins de reconhecimento da compatibilidade referida neste item:

1. **Quantitativos:** a comprovação da capacidade técnica com execução de fornecimento de 3**0%** do número de atendimentos/dia com alimentação desta licitação.
2. **Características:** em relação aos itens que constam no objeto desta licitação, comprovar pelo menos a execução dos serviços de preparo, logística, mão de obra e distribuição.
3. **Prazo:** execução de no mínimo 12 (doze) meses de contrato(s). Será permitido o somatório de Atestados, desde que a execução tenha sido em período concomitante.

10.14.2 - Como critério de mensuração dos Atestados a chegar no resultado pretendido ao **atendimento/dia**, será feito com a soma do total de atendimentos anual dividido por 200 dias letivos para se obter a média dia de refeições servidas na região.

10.14.3 - Declaração da LICITANTE de que, no decorrer da execução do objeto contratual, disponibilizará, na região, instalações, equipamentos, veículos e pessoal técnico especializado, essenciais ao eficiente cumprimento do contrato;

10.14.4 - Declaração, expedida pela empresa licitante, comprometendo-se a utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004, bem como suas atualizações, adequados, necessários e em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que antes da assinatura do contrato deverá apresentar a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

10.14.5 - Declaração de que haverá subcontratação em relação aos serviços, citando quais e nos casos que houver exigência legal de licença sanitária dos veiculos, comprometendo-se em encaminhar ao gestor do contrato trinta dias antes da execução dos serviços.

10.14.6 - Cópia do alvará de licença sanitária, emitido pelo órgão competente da sede da empresa licitante, almoxarifado e centro de distribuição de produtos e gêneros alimenticios da empresa.

10.14.7 - A empresa vencedora deverá apresentar os anexos XXII, XXIII e XXIV, no prazo de 1(um), por *email*, podendo ser prorrogado, a critério da administração ou mediante solicitação devidamente justificada.

10.14.8 - Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

10.14.9 - O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

10.14.10 CAPACIDADE TÉCNICA PROFISSIONAL

10.14.10.1 Comprovar que possui em seu quadro permanente profissional devidamente reconhecido pelo **Conselho Regional de Nutricionistas.**

10.14.10.2 Declaração, emitida pelo profissional indicado como responsável técnico, que se compromete a atuar como responsável técnico, pela empresa licitante, durante a execução do contrato que será firmado através da presente licitação.

10.14.10.3 Comprovar que possui em seu quadro permanente profissionais de Segurança do Trabalho em conformidade com a Portaria TEM/SSST nº 3241 - Normas Reguladoras NR 04 do

Pág. 14 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

SEESMT.
10.14.10.4 Declaração da licitante de que implementará Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar.

10.14.11 DA VISITA TÉCNICA

10.14.11.1 A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada ao licitante para verificação das condições locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que julgar necessário para a formulação da proposta.
10.14.11.2 A visita técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto à Secretaria de Estado da Educação, pelo e-mail geali@sed.sc.gov.br, ou pelo Telefone: (48) 3664-0289 das 13h as 18h.
10.14.11.3 A visitação será limitada a um licitante por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.
10.14.11.4 A visita técnica não será obrigatória, sendo dispensada também a apresentação de declaração de comparecimento ou conhecimento dos locais.
10.14.11.5 Para todos os efeitos, considerar-se-á que o licitante tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo alegar posteriormente a sua insuficiência, nem pleitear modificações nos preços, prazos e condições ou requerer o reequilíbrio econômico-financeiro em decorrência da falta de informações sobre o objeto.

11 – JULGAMENTO
11.1 - Será considerada primeira classificada, a proposta que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos em conformidade com este edital,apresentar o "**MENOR PREÇO GLOBAL".**
11.2 - Se a licitante primeira classificada, após a fase de negociação, quando solicitada, não apresentar documento adicional e, quando apresentado, o mesmo não atender ao exigido no edital a licitante terá sua proposta desclassificada.
11.3 - Se a licitante primeira classificada não apresentar a situação de habilitação regular, poderá ser convocada outra licitante.
11.4 - No caso do subitem 11.2 e 11.3, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.
11.5 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
11.5.1 - Não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
11.5.2 - Contenha vício insanável ou ilegalidade;
11.5.3 - Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
11.5.4 - Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
11.5.4.1.1 - Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

Pág. 15 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

11.5.4.1.1.1- For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
11.5.4.1.1.2- Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias, acordo, dissídio ou convenção coletivas de trabalho vigentes;
11.6 - Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no edital.
11.7 - A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
11.8 - A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
11.9 - A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que os respectivos custos sejam excluídos da Planilha, adotando, se for o caso, as providências do art. 47, caput, do Decreto nº 10.024, de 2019.
11.9.1 - Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da Planilha, garantidas ampla defesa e contraditório.
11.10 - A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
11.11 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
11.12 - Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
11.13 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
11.14 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada por email;
11.15 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de duas horas, sob pena de não aceitação da proposta.
11.15.1 - É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
11.15.2 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
11.16 - Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

Pág. 16 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

11.17 - O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos;
11.18 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
11.18.1 - O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
11.18.2 - Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
11.18.3 - O Pregoeiro deverá verificar se a proposta apresenta o valor total dos custos da contratação, inclusive aqueles estimados para as ocorrências de fatos geradores.
11.19 - Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
11.20 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
11.21 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
11.22 - Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
11.23 - Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - Qualquer pessoa, até três dias úteis a abertura da sessão, poderá impugnar o ato convocatório acessando os endereços eletrônicos **www.portaldecompras.sc.gov.br ou e-lic.sc.gov.br**, selecionando painel de controle botão Impugnações.
12.2 - O fornecedor cadastrado e qualificado para fornecimento do objeto (grupo-classe) correspondente, poderá também realizar o acesso restrito com *login* e *senha* clicando diretamente no *link* do processo para impugnações, selecionando painel de controle botão Impugnações.
12.3 - O sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro da impugnação, inserir anexos imediatamente antes de fechar a janela.
12.3.1 - As impugnações registradas no sistema constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinadas, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.
12.4 - Caso efetuem impugnações sem o uso do sistema, estas deverão estar dirigidas à autoridade superior, subscritas por representante habilitado legalmente ou identificado no processo para responder pelo proponente, sendo obrigatório protocolo no prazo legal.
12.4.1 - Deverão ser apresentados em envelope fechado (preferencialmente opaco), de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, rubricados no fecho e identificados com etiqueta, contendo os dados do licitante, número do pregão, no endereço e horário constante no subitem 19.1.1.
12.5 - Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal.
12.6 - Após a fase de habilitação, declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer contra decisões do pregoeiro, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das

Pág. 17 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.
12.6.1 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 12.6, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
12.6.2 - Para fins deste edital **considera-se "imediata",** a manifestação realizada **no prazo de 30 (trinta) minutos**, contado a partir do encerramento da fase de habilitação.
12.7 - O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
12.8 - O sistema permite, após salvar as informações iniciais e emitir o número de registro do recurso, inserir anexos antes de fechar a janela.
12.8.1 - Os recursos registrados no sistema constituem meio legal de prova, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.
12.9 - Caso efetuem recursos sem o uso do sistema, estes deverão estar dirigidas à autoridade superior, subscritas por representante habilitado legalmente ou identificado no processo para responder pelo proponente, sendo obrigatório protocolo no prazo legal.
12.9.1 - Deverão ser apresentados em envelope fechado (preferencialmente opaco), de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, rubricados no fecho e identificados com etiqueta, no endereço e horário constante no subitem 19.1.1.
12.10 - Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal.
12.11 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.
12.12 - No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata via *CHAT* e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

13 – DA CONTRATAÇÃO

13.1 - A celebração do Contrato será formalizada com o órgão requisitante, mediante a expedição da assinatura do Contrato, consoante minuta que constitui o **Anexo V** deste Edital, correndo sobre sua responsabilidade todos os direitos e deveres decorrentes da execução contratual.
13.2 - Da convocação para assinatura do Contrato e/ou Ordem de Serviço - OS:
13.2.1- Transcorrido o prazo recursal, adjudicado o objeto e homologado o resultado, a licitante vencedora será convocada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da convocação, assinar o Contrato e/ou retirar a Ordem de Serviço – OS;
13.2.1.1 - A licitante convocada poderá pedir prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura do Contrato, desde que formulado no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela contratante.
13.2.1.2 - Havendo recusa injustificada, por parte da licitante vencedora, para assinar o Contrato, o órgão/entidade requisitante cominará multa à empresa no valor equivalente a 20% (vinte por cento), calculado sobre o valor estimado da contratação, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002 e neste edital.
13.2.2 - Se a licitante vencedora não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra ou prospecto desclassificados ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocada outra licitante. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, que será declarada a

Pág. 18 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

vencedora do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.
13.2.3 - É vedada a formalização de contratos de qualquer natureza, incluindo os relativos à concessão de serviços públicos e programas de apoio e linhas de crédito, pela Administração Pública estadual direta ou indireta, com as empresas inseridas no Cadastro de Empregadores que tenham mantido trabalhadores em condições análogas à de escravo, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), conforme o art. 2º da Lei Estadual nº 16.493, de 5 de dezembro de 2014.
13.3 - Da rescisão contratual
13.3.1- A rescisão do Contrato poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.
13.3.1.1 - Da rescisão contratual decorrerá o direito de a Contratante, incondicionadamente, reter os créditos relativos ao Contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste edital, no Contrato e em lei, para a plena indenização do erário.
13.3.2 - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à Contratada são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Contrato e/ou Ordem de Serviço – OS e no Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009.
13.4 - Dos direitos da Administração
13.4.1- Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no artigo 77, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
13.5 - Do objeto adquirido:
13.5.1- São partes integrantes do Contrato e/ou Ordem de Serviço a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente edital de licitação, seus anexos e quaisquer complementos, bem como os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.
13.5.2 - Quaisquer atos ou ações praticados por empregados, prepostos ou contratados da Contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da Contratada.
13.5.3 - São de responsabilidade da Contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente edital e à execução do Contrato.
13.5.4 - A licitante vencedora deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.
13.6 - Do reajuste de preço:
13.6.1- Será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo. A revisão dos preços poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussão de planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA a CONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra " d " da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
13.6.2 - A revisão dos preços poderá ser concedida, pela contratante, nos termos do art. 65, inciso II, letra "d" da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a partir da análise e discussão de planilha de custos.
13.6.2.1 - Para revisão dos preços, a licitante vencedora deverá solicitar, formalmente, ao órgão requisitante o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, e ainda, comprovar o aumento dos encargos por intermédio de notas fiscais originais ou autenticadas do distribuidor (a nota fiscal anterior e a primeira nota fiscal posterior ao reequilíbrio econômico-financeiro).

Pág. 19 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

13.7 - Da alteração do Contrato
13.7.1- O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
13.7.1.1 - A Contratada fica obrigada a aceitar, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.
13.8 - Da vigência do Contrato
13.8.1- O prazo de vigência do contrato será da data de sua publicação e vigorará por 02 (dois) anos, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente.
13.9 - Da fiscalização do Contrato
13.9.1- A fiscalização, aceitação e rejeição do objeto adquirido, pelo órgão contratante, deverá atender ao que se encontra definido no edital, seus anexos e no Contrato e/ou Ordem de Serviço - OS.
13.10 - DA SUBCONTRATAÇÃO
13.10.1- Somente será permitida a subcontratação referente a manutenção de móveis e/ou equipamentos, distribuição e fornecimento de pães, além do transporte dos gêneros alimentícios até as escolas e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

14 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1 - Os recursos orçamentários e financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação correrão por conta da dotação vigente na:
a) Fonte 120 – Salário Educação - Subfunção/Ação: 368/10206- Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
b) Fonte 100 – Tesouro do Estado- Subfunção/Ação: 368/10206- Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
c) Fonte 124 e 185 – FNDE- Subfunção/Ação: 368/10206- Elemento de Despesa: 339030 e 339039.
d) Cód. 02755-3-001 – Grupo/classe: 1901.

15 – DO PAGAMENTO DAS DESPESAS:

15.1 - As despesas resultantes do presente pregão serão pagas de acordo com a proposta de preços apresentada pela empresa julgada vencedora, observado o que consta neste edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.
15.1.1 - O preço estabelecido é fixo, único e será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo. A revisão dos preços poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussão de planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA a CONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra " d " da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
15.2 - O pagamento será:
15.2.1 - Realizado mensalmente, de acordo com o preço unitário contratado, observado os números de refeições servidas, registradas no SISGESC, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo uma nota para gêneros alimentícios, que será liquidada/paga com Recursos do FNDE/PNAE e outra nota fiscal complementar emitida conforme relatório de refeições servidas do SISGESC, sendo que o valor total das duas notas fiscais deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

Pág. 20 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

15.2.2 - A Contratante irá disponibilizar junto ao contrato, as orientações detalhadas para o faturamento mensal.
15.2.3 - Nas notas fiscais de gêneros alimentícios, as quantidades deverão ser conforme o Relatório Mensal de Per CAPITA, do sistema SISGESC.
15.2.4 Os documentos fiscais e respectiva documentação deverão ser encaminhados à Regional de Educação, que fará a conferência e certificação.
15.2.5 A Contratante pagará a contratada em até 30 dias, após a apresentação dos documentos fiscais para as coordenadorias regionais de educação e após a devida conferência e liberação pelo gestor do contrato.
15.2.6 Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do Contrato, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental. No corpo da nota de gêneros alimentícios deverá estar escrito: Alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, Regional de atendimento e período.
15.2.7 Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:
a) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços por Unidade Escolar.
b) Relatório de Consumo Mensal assinado pela Regional de Educação, que comprove os efetivos números de refeições servidas.
c) Certidão Negativa de Débito de Tributos Federais; Certidão Negativa de Débito Estadual da Sede da Empresa e do Estado de Santa Catarina, Certidão Negativa de Débito Municipal da Sede da Empresa e dos municípios Sedes das Regional de Educação, onde prestam serviços; Certidão Negativa de Débitos às Contribuições Previdenciárias; Certidão Negativa de Débito Trabalhista; Certidão de Regularidade com o FGTS; Guia de Recolhimento do FGTS e Informações da Previdência Social- GFIP; Guia da Previdência Social – GPS.
15.2.8 Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.
15.2.9 A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.
15.2.10 Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
15.2.11 Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
15.2.12 No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.
15.2.13 O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil no prazo de 30 (trinta) dias após o faturamento, contados da data do recebimento da Nota Fiscal no Protocolo da Contratante, com as devidas certificações dos técnicos responsáveis designados pela Contratante nas Regionais de Educação, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada com a apresentação dos os seguintes documentos:
I -Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), oucontribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão

Pág. 21 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;
II - Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
VI - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro da falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial da sede da pessoa jurídica, com prazo de validade expresso.
15.2.13.1 - A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
15.3 - Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
15.4 - O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
15.5 - Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
15.6 - Efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Educação, devendo constar também o número da licitação, Ordem de Serviço e/ou Contrato.

16 -DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

16.1 - A Licitante vencedora prestará Garantia de Execução no ato da assinatura do Contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato numa das modalidades:
a) Caso a Licitante vencedora preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo padronizado pelo banco, desde que aceitos pela Contratante.
16.2 - Caução em dinheiro através do link: http://depositoidentificado.sef.sc.gov.br/Default.aspx, clicar na opção EMITIR DOCUMENTO:Órgão:4501 Secretaria de Estado da Educação, Banco do Brasil SA, Agência 3582-3 Conta Corrente 914.001-8, devendo ser apresentado o comprovante do depósito.
16.3 - O depósito da garantia de execução contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do contrato.
16.4 - A Garantia de Execução será liberada e restituída pela Contratante à Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias do término da vigência contratual.

17 - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
a) não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
b) não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
c) apresentar documentação falsa;

Pág. 22 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
e) ensejar o retardamento da execução do objeto;
f) não mantiver a proposta;
g) cometer fraude fiscal;
h) comportar-se de modo inidôneo;
17.2 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
17.3 - As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções;
Advertência;
a) Multa;
b) Suspensão temporária, não superior a 5(cinco)anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2(dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
c) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;
17.3.1 - A advertência será emitida pela Administração, quando o contrato descumprir qualquer obrigação;
A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir;
a) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9%(nove vírgula nove por cento);
b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculada sobre a parte inadimplente;
c) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
17.3.2 - O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;
17.3.2.1 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, à partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;
17.3.2.2 - A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;
17.3.2.3 - A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir;
a) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
b) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
c) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
d) por até 12(doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
e) por até 24(vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
f) por até 5(cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do

Pág. 23 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

contrato, que se comportar de modo inidônio ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
g) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;
17.3.2.4 - A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
17.3.2.5 - A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;
17.3.2.6 - A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;
17.3.2.7 - A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;
17.3.2.8 - A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;
17.3.2.9- As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;
17.3.2.10 - Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores – CCF ou da obtenção do registro, por até 5(cinco) anos na modalidade de pregão e até 2(dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e
17.3.2.11 - Declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.
17.3.2.12 - As sanções previstas neste edital poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:
17.3.2.13 - Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e
17.3.2.14 - Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
17.3.2.15- As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
17.3.2.16 - Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

18 - DA DEFESA DO PATRIMÔNIO PÚBLICO E DA PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO:

18.1. - Declaram as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:
I - Que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e nº 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
II – Que se comprometem em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados na legislação vigente e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados e a notificar à Controladoria-Geral do Estado, conforme preceitua a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
III - Que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na legislação vigente, incluindo a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

Pág. 24 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

19 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 - Este edital e o Processo Licitatório que lhe deu origem estão disponíveis pelo meio eletrônico, podendo ser consultado através do número SED 209002/2022**,** no seguinte endereço **https://sgpe.sea.sc.gov.br/atendimento/,** cópias e vistas obedecerão aos seguintes procedimentos:

19.1.1 - Cópia deste edital e seus Anexos poderá ser obtida pelos interessados, no endereço eletrônico **http://www.sea.sc.gov.br/,** por intermédio do *link* "Licitações" ou no **http://portaldecompras.sc.gov.br/,** ou ainda na Gerência de Materiais e Serviços, sito a Rua: Antonio Luz nº 111, 9º andar, sala 902, Centro, CEP 88.010-410, Florianópolis/SC, de Segunda a Sexta-feira, durante o horário de expediente, das 13h às 19 horas, mediante o recolhimento de taxa no valor de R$ 0,21 (vinte e um centavos) por folha,
por intermédio do Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais – DARE – SC (**http://www.sef.sc.gov.br/),** código da receita 5703, obedecendo o horário bancário.

19.1.1.1 - A Administração não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste edital, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

19.1.2 - A solicitação de vistas ao processo licitatório deverá ser requerida, por intermédio de petição escrita dirigida à autoridade competente por meio de *e-mail*: *cplsed@sed.sc.gov.br* ou noprotocolo da Secretaria de Estado da Educação – SED, sito Rua: Antonio Luz nº 111, térreo, Centro, CEP 88.010-410, Florianópolis/SC.

19.1.2.1 - A Administração comunicará à requerente, por *e-mail*, a data e horário agendado para realizar vistas ao processo licitatório.

19.1.3 - Cópia do respectivo processo licitatório poderá ser obtida pelos interessados, mediante requerimento escrito dirigido à Gerência de Suprimentos de Materiais e Serviços, por meio de *e-mail:***cplsed@sed.sc.gov.br**ou através de peticionamento à Autoridade Superior, noprotocolo da Secretaria de Estado da Educação – SED.

19.1.4 - O fornecimento das cópias requeridas está sujeito ao recolhimento de taxa no valor de R$ 0,21 (vinte e um centavos) por folha, por intermédio do Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais – DARE – SC (**www.sef.sc.gov.br),** código da receita 5703, obedecido o horário bancário.

19.1.4.1 - A Administração se reserva o direito de fornecer as cópias de edital no prazo de até dois dias úteis, após a comprovação do recolhimento do valor correspondente. Em tratando-se de cópias relativas ao Procedimento Licitatório o prazo será àquele estabelecido em lei.

19.2 - É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.3 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.4 - A licitante que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do Contrato que se fizerem necessários, por conveniência da Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sem direito a qualquer indenização.

19.4.1 - Após a contratação, na entrega do objeto, a Contratante, aleatoriamente e por amostragem, poderá efetuar análise, para efeito de comprovação das características e da qualidade exigidas nas especificações do objeto descritas no Anexo I do Edital. A comprovação será efetuada pela própria contratante ou por terceiros por ela contratados para essa finalidade e as despesas oriundas desses custos serão atribuídos à responsabilidade da Contratada.

19.5 - Somente será permitida a subcontratação referente a manutenção de móveis e/ou equipamentos, distribuição e fornecimento de pães, além do transporte dos gêneros

Pág. 25 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

alimentícios até as escolas e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

19.6 - A Secretaria de Estado da Educação – SED poderá revogar o presente pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.7 - O presente edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Secretaria de Estado da Educação – SED, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas Eletrônicas e Documentos Adicionais.

19.7.1 - Caso ocorram alterações neste edital, as mesmas serão disponibilizadas no site **http://www.sea.sc.gov.br/,** por intermédio do *link* "Licitações" ou no **http://portaldecompras.sc.gov.br/,** e ainda, enviadas aos interessados registrados.

19.8 - A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a
responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.9 - Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.

Florianópolis/SC, 23 de fevereiro de 2023.

ARISTIDES CIMADON
Secretário de Estado da Educação

Pág. 26 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº699/2022

QUADRO DE QUANTITATIVO E ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

1. QUADRO DE QUANTITATIVOS:

Item	Grupo/ Classe	Código	Produto - Características Mínimas	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Lanche e refeições salgadas - 11 meses (valor unitario x quantidade mensalx 11 meses) - **Preparadas na cozinha das unidades escolares**	Kg	4.908.002	R$ 8,90	R$ 43.681.217,80
2	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Almoços - 11meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) - **Preparadas na cozinha das unidades escolares**	Kg	256.839	R$ 10,50	R$ 2.696.809,50
3	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Desjejum - 11meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) - **Preparadas na cozinha das unidades escolares**	Kg	50.171	R$ 8,53	R$ 427.958,63
4	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Lanche e refeições salgadas - 11 meses (valor unitario x quantidade mensalx 11 meses) - **Refeições transportadas:**	Kg	33.000	R$ 11,12	R$ 366.960,00
5	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Almoços - 11 meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) - **Refeições transportadas**	Kg	3.300	R$ 12,57	R$ 41.481,00
6	1901	02755-3-001	Generos alimenticios Diversos (aplicacao direta) ***Desjejum – 11 meses (valor unitario x quantidade mensal x 11 meses) – **Refeições transportadas**	Kg	1.870	R$ 10,63	R$ 19.878,10
						Valor total : R$ 47.234.305,03	

Pág. 27 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

1.1 Os serviços de preparação e distribuição da alimentação escolar deverão ser executados na cozinha da unidade escolar considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar aos estudantes.

1.2 As unidades escolares que não possuam temporariamente espaço para produção da alimentação escolar, nos casos de reforma e ampliação ou quaisquer dificuldades para preparação na cozinha da escola poderá ser distribuída a alimentação transportada, quando solicitado pela SED através da Gerência de Alimentação Escolar e nas condições adequadas para preparo e transporte dentro da normas higiênico sanitárias e legislação pertinente.

1.3 As quantidades mensais podem alterar para menos ou para mais, dependendo da quantidade de dias letivos no mês.

1.4 As quantidades informadas são estimativas, podendo ser requisitadas quantidades maiores ou menores conforme a efetiva necessidade das escolas ou de novas unidades educacionais, respeitando-se os limites definidos no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei 8.666/1993.

1.5 Os serviços deverão ser prestados nos municípios das Unidades Escolares e nas quantidades diárias estimadas, baseada no número de estudantes, na matriz curricular da modalidade de ensino e nos programas e projetos educacionais que o estudante esta matriculado.

1.6 Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial as normas higiênicas e sanitárias e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

Municípios atendidos:
Caçador, Calmon, Lebon Régis, Macieira, Matos Costa, Rio Das Antas, Timbó Grande, Bela Vista Do Toldo, Canoinhas, Irineópolis, Major Vieira, Porto União, Três Barras, Curitibanos, Frei Rogério, Ponte Alta Do Norte, Santa Cecília, São Cristovão Do Sul, Apiúna, Dona Emma, Ibirama, José Boiteux, Lontras, Presidente Getúlio, Presidente Nereu, Vitor Meireles, Witmarsum, Agrolândia, Braço Do Trombudo, Laurentino, Rio Do Oeste, Rio Do Sul, Trombudo Central, Mirim Doce, Pouso Redondo, Rio Do Campo, Salete, Santa Terezinha, Taió.

Pág. 28 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO

1. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS

a)As unidades escolares estaduais serão atendidas com todos os serviços: fornecimento de insumos, gênerosalimentícios para o atendimento dos cardápios aprovados, produtos de higienização e limpeza (para uso dacozinha), gás de cozinha, mão-de-obra (cozinheiras e nutricionistas da empresa CONTRATADA), manutençãopreventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos e desenvolvimento de programas de educaçãonutricional conformeanecessidadedecadaunidadeescolarequesejacompatívelcomnúmerodeatendimentos.
b)Manter estrutura na região de atuação com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), bem como centros de distribuições (almoxarifados) obedecendo às normas sanitárias vigentes para armazenamento dos gêneros alimentícios.
c)Preparar as refeições nas cozinhas das Unidades Escolares, no mesmo dia e período do consumo. Não poderão ser aproveitados alimentos de um período para outro (exceto preparações do tipo bolo, servidas no turno matutino, que podem ser preparadas no dia anterior ao servimento assegurando que as normas de Boas Práticas de manipulação e conservação sejam plenamente atendidas). Em caso de situações excepcionais, bolos e cucas poderão ser comprados seguindo as especificações e ingredientes das fichas técnicas diante da autorização da equipe técnica de nutrição da SED.
d)Atender com alimentação transportada, quando solicitado pela SED através da Gerência de Alimentação Escolar as unidades escolares que não possuam temporariamente, espaço para produção. O transporte das refeições deverá obedecer às normas higiênico sanitárias de acordo com a legislação vigente.
e)Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte (quando houver) das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária vigente, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.
f)Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com o modelo fornecido pela equipe técnica de nutrição da SED e as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A adequação deverá considerar as normas de segurança alimentar; execução da metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas.
g)Manter equipe técnica de nutricionistas (quadro técnico- QT e responsável técnico - RT) com registro no CRN-10, de acordo com a legislação vigente, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo, distribuição e transporte (quando houver) de alimentos nas Unidades Escolares em todos os turnos em que houver serviços de alimentação, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar.
h)Efetuar, no início do contrato e seguidamente após a cada semestre, o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS, independente desta ação ter

Pág. 29 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

sido realizada nas demais dependências da unidade escolar.
i) Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.

2.DA IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO

a)A implantação acontecerá em etapa única, em até 30 dias após a assinatura do contrato, considerando que as unidades escolares já oferecem alimentação escolar aos alunos.
b)A contratada deverá constituir escritório regional na região de atuação, em até 30 dias após a assinatura do contrato e manter durante a prestação do serviço.
c)A execução será de 24 (vinte e quatro) meses, compreendendo 400 dias letivos, com previsão de início em até 30 dias após o início da vigência do contrato, podendo ser renovado, se for de interesse das partes, nos termos do art. 57, II, da Lei Federal nº. 8.666/93 e posteriores alterações/revogações.
d)Para estimativa de quantidade de refeições foi utilizado como parâmetro a quantidade de refeições servidas no periodo letivo de 2022 com alimentação escolar, por unidade escolar e tipo de atendimento, e caso haja necessidade de acréscimo, será o observado o disposto no §1° do art.65 da Lei n°8.666/93.
e)A execução será no regime indireto sob forma de empreitada por preço unitário por aluno atendido e tipo de atendimento (art.10, inciso II, alínea b da Lei Federal 8.666/93).
f)Somente será permitida a subcontratação em relação aos serviços de manutenção preventiva e corretiva de móveis e equipamentos, distribuição e fornecimento de pães, além do transporte dos gêneros alimentícios até as escolas e demais atividades que não façam parte diretamente do objeto desta contratação.

3.DOS TIPOS DE ATENDIMENTO

Deve-se considerar como tipos de atendimentos a produção das refeições que compõem os cardápios oferecidos nas unidades escolares estaduais, de acordo com a etapa, modalidade de ensino, turno, horário e os gêneros alimentícios que os compõem, conforme as descrições a seguir:
Os cardápios serão planejados utilizando 3 tipos de atendimento, sendo:
a) ***Atendimento 1 – Lanche/Desjejum:*** Atendimento composto por lanche (descrito nas TABELAS 1A-1F) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período parcial ou integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição, por estudante.
b) ***Atendimento 2 - Refeição Salgada:*** Atendimento composto por refeição salgada, (descrito nas TABELAS 1A-1F) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período parcial ou integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição, por estudante.
c) ***Atendimento* 3 - Almoço:** Atendimento composto por almoço (descrito nas TABELAS 1A-1F) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição, por estudante.
Os Atendimentos 1,2 e 3 nas unidades escolares que apresentarem demanda ou situações específicas como obra/reformas, desde que autorizados pela equipe técnica de nutrição da SED, poderá ser fornecido através de refeição transportada.
Os serviços para produção das refeições são: aquisição de gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela agricultura familiar, mão de obra (cozinheiras e nutricionistas), logística,

Pág. 30 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

supervisão, manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios/equipamentos, materiais para limpeza e higienização e apoio ao desenvolvimento de projetos de educação alimentar e nutricional.

4.HORÁRIO DE PREPARAÇÃO E SERVIMENTO DAS REFEIÇÕES

a)A CONTRATADA deverá manter estrutura na região com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento, equipe volante para substituição e demais serviços, bem como atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento 2ª à 6ª feira não podendo a prestação dos serviços ultrapassar o horário das 21h00min;
b)Os serviços deverão ser executados de segunda a sexta-feira, diretamente na cozinha da unidade escolar (ou local apropriado em caso de obra), cujo endereço está descrito no subitem 3.9, considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar.
c)Excepcionalmente poderão ocorrer serviços aos sábados e feriados, com eventos do calendário escolar ou reposição de aulas sendo que nestes casos serão emitidos comunicados à CONTRATADA no prazo de 10 (dez) dias que anteceder o evento sem que haja qualquer custo adicional à CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA obrigada a realizar oatendimento.
d)AsalteraçõesdotipodeatendimentoquesefizeremnecessáriaspoderãosersolicitadaspelaCONTRATANTE,comantecedência deaté 48 (quarenta eoito) horas para suaimplantação.
e)Em caso de entrega de alimentos, está proibido o recebimento dos mesmos nos horários de distribuição, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços. A entrega dos produtos nas unidades escolares deve obedecer ao horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período das 08:00 às 17:00, e respeitando-se o horário de recreio e almoço.

5. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A)Assegurar o abastecimento nas escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, bem como fazer registros diários dos produtos e das quantidades utilizadas.
b)O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e alterações posteriores, normativas de vigilância sanitária vigente, providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is);
c)É obrigatório efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteo), especificado na(s) nota(s) fiscal (is), solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.
d)Os fornecedores de gêneros alimentícios devem cumprir as normas pertinentes à sua área de atuação, devendo ser fiscalizados periodicamente.
e)Os gêneros alimentícios devem ser armazenados e estocados em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigente.
f)Devem ser priorizados os alimentos frescos, in natura, e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, e os gêneros da Agricultura Familiar adquirido pela SED.
g)Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a

Pág. 31 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Secretaria de Estado da Educação (SED) é obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
h)É obrigatório utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pelo Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações adquiridos pela SED.
i)Quando da reprovação de algum produto, no teste de aceitabilidade, a equipe técnica de nutrição da SED poderá solicitar a substituição do produto por outro produto semelhante, mas que seja aprovado em novo teste de aceitabilidade, de acordo com a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 .
j)As especificações dos gêneros alimentícios utilizados nas Necessidades Alimentares Especiais - NAE deverão ser enviadas à equipe técnica de nutrição da SED para avaliação e aprovação.
k)É proibido a oferta produtos que contenham gordura trans e/ou preparações que contenham ingredientes como: gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, gordura hidrogenada de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, óleo vegetal líquido e hidrogenado, gordura hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada, hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de palma hidrogenado, margarina, margarina vegetal e creme vegetal.
l)A relação dos gêneros alimentícios que compõem os cardápios se encontra na TABELA 2. No caso de inclusão de novos produtos, a equipe técnica de nutrição da SED irá comunicar com 15 dias antes da execução dos cardápios.

6. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

a)A alimentação servida aos alunos matriculados na rede estadual de ensino será produzida na própria unidade escolar, por turno, e as sobras limpas e sujas, caso houver, além de registrar no deverão ser descartadasconforme determinações da legislação vigente.
b)Cabe à CONTRATADA realizar o porcionamento das preparações alimentícias conforme TABELA 3 de Per Capita, observando a faixa etária e no fracionamento das fichas técnicas.
c)As preparações deverão ser disponibilizadas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), devidamente higienizados e sob condições adequadas de tempo versus temperatura, respeitando a forma de fracionamento e distribuição correspondente aos per capitas estabelecidos e a utilização do kit medida.
d)Cabe a CONTRATADA assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
e)Deverá fornecer materiais de cozinha necessários à prestação de serviços, tais como: fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), luva anti-térmica, luva de fio de aço, copo descartável (casos em que não for possível o usodas canecas de policarbonato ou por problemas no abastecimento de água), guardanapos (casos em que forem servidos alimentos que necessitem do contato direto das mãos dos alunos) e demais itens necessários à distribuição da alimentação servida aos alunos.
f)Os alimentos cujas embalagens originais foram abertas deverão ser armazenados e devidamente identificados, conforme preconiza a legislação vigente.

Pág. 32 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

g)Alimentos; utensílios ou outro objeto/material de consumo pertencentes as merendeiras/nutricionistas (empresa CONTRATADA), deverão ser acondicionados em ambiente próprio, devidamente identificado.
h)No caso de situações específicas, onde não seja possível a utilização da cozinha da Unidade escolar para o preparo da alimentação, e seja necessário o transporte da refeição preparada, a logística deverá obedecer aos critérios exigidos pelas Resoluções RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações/revogações) e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;
i)Para o servimento das refeições os estudantes deverão utilizar as bandejas.
j)O fracionamento das refeições deve ser realizado com a utilização de kit de medidas caseiras, seguindo os per capitas e fichas técnicas.
K)Líquidos (iogurte, leite, café, chá e sucos) devem ser distribuídos em canecas de vidro transparente com capacidade que comporte no mínimo 250 ml, fracionados de acordo com os per capitas estipulados;
l)Pães com complemento e substitutos: com fracionamento de acordo com os per capitas estipulados;
m)Almoço: fracionados em pratos de vidro fundo;
n)A composição das saladas deverá ser disponibilizada separadamente;
o)Doces regionais/frutas em pedaços (Ex. saladas de frutas, canjica, arroz doce.): fracionadas em tigela/bowl com capacidade de 250 ml, fracionado de acordo com os per capitas estipulados;
p)Frutas: distribuídas conforme per capita estabelecido no Projeto básico de licitação e ficha técnicas. No caso de laranja, poderá ser servida cortada (com ou sem casca).

7.CONTAGEM DO ATENDIMENTO E REPETIÇÃO

a)A contagem das refeições será por meio eletrônico, com utilização de tablets, smartphones, código de barras ou outro meio disponibilizado pela CONTRATANTE.
b)Será computado o número de refeições efetivamente consumidas da alimentação escolar, mediante a comprovação realizada através do SISGESC ALIMENTAÇÃO.
c)A alimentação deverá ser preparada diariamente, considerando acréscimo máximo de 10% ao total previsto para o cardápio do dia.
d)Para o estudante que solicitar repetição da refeição, deverá disponibilizar apenas uma repetição, sendo que a contabilização dessa refeição estará condicionada à oferta de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, exceto para casos de NAE e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.
e)Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, deverá solicitar por escrito à equipe técnica de nutrição da SED através do email institucional, até 03 dias úteis anteriores a execução do cardápio com a devida justificativa que respalde o pedido de alteração. A equipe técnica de nutrição da SED após análise da justificativa, emitirá o deferimento ou indeferimento do pedido.
f)Não serão computados cardápios substituídos sem autorização da equipe técnica de nutrição da SED ou cardápios em que estejam faltando quaisquer itens, ou ainda, que os per capitas/fracionamentos sejam inferiores aos estabelecidos neste Projeto Básico, do início ao fim do período de distribuição.

8.MÃO DE OBRA: COZINHEIROS(AS) E NUTRICIONISTAS

a)A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

Pág. 33 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

b)Todos os profissionais envolvidos no fornecimento do serviço deverão ser capacitados para o cumprimento de todos os atendimentos, inclusive para os atendimentos dos cardápios das necessidades alimentares especiais, como celíacos, diabéticos, intolerantes à lactose, etc, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparos e utensílios utilizados, de forma a evitar a contaminação cruzada.
c)Todos os manipuladores de alimentos (nutricionistas e cozinheiros (as)) deverão ser capacitados quanto às recomendações do PNAE.
d)Para contratação de cozinheiros (as), o processo de seleção deverá ser nos termos da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEA/SC nº 2 / 2020, observado o grau de escolaridade mínima de Ensino fundamental completo e curso de profissionalização, devendo ser analisado as condições de alfabetização mediante teste de conhecimento e leitura, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per capitas, leitura e aplicação de cardápios e receitas. Além disso, deverá estimular ações que visem a continuidade dos estudos, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, com flexibilização de horários para estudos.
e)Disponibilizar cozinheiras em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

Quantitativo de cozinheiros(as) e nutricionistas:

a) O Quadro de cozinheiros(as), de acordo com o número de refeições diárias por turno, durante a execução dos serviços deverá ser de no mínimo, conforme estabelecido no QUADRO I.

QUADRO I		
Números de refeições diárias (média) por turno.	**Numero mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos cardápios tipo parcial*.** ***Quando a unidade escolar não ofertar cardápio estendido/desjejum**	**Número mínimo de cozinheiras (fixas por turno) para atender a produção dos demais cardápios Integral I*, Integral II, ou quando a unidade escolar ofertar cardápios desjejum e estendido*.** ***Nos dias de horário em período integral/ estendido**
Até 80	01	02
De 81 a 160	02	03
De 161 a 240	03	04
241 a 360	04	05
Acima de 361 a cada fração de 400 refeições/turno	01	01

b) O quadro de Nutricionistas deve ser composto por: Nutricionista Responsável Técnico (RT) e Nutricionistas Quadro Técnico (QT), conforme a descrição a seguir: No mínimo 01 (um/uma) nutricionista Coordenador (a)/Responsável nos casos de serviços contratados por empresa do ramo, com poderes suficientes, em tudo que se relacionar com os serviços contratados, e demais profissionais conforme exigência do Conselho Federal de Nutricionistas, indicada no QUADRO II.
c) Conforme art. 3º da PORTARIA CRN-10 Nº 002/2022 “A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição apresentará 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas para supervisionar até 10 (dez) escolas, sem prejuízo sobre o que dispõe a Resolução CFN nº 600/2018”

Pág. 34 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

d) Caso a CONTRATADA apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no artigo 3º, também Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será (ão) considerado(s) como componente(s) do quadro técnico, sem prejuízo no disposto no artigo 3º.
e) Adicionalmente, para Unidades Escolares com número superior a 2.500 estudantes deverá ampliar o Quadro Técnico (QT) com a inclusão de um nutricionista ou técnico em nutrição, para atender exclusivamente à Unidade Escolar.

QUADRO II				
Número de refeições diárias	Para escolas com currículo parcial		Para escolas com currículo integral	
	Número de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Número de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

f)A CONTRATADA deverá encaminhar o quadro de pessoal a SED na Gerencia de Alimentação Escolar em até 5 (cinco) dias antes do início dos trabalhos, para fim de controle de pessoal nas cozinhas escolares.
g)O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação: trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária.
h)O(a) funcionário(a) contratado(a), cozinheiro/manipulador(a) de alimentos, não iniciará suas atividades sem primeiro se apresentar à Secretaria da Unidade Escolar munido de documentos (Atestado de Saúde Ocupacional- ASO e Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e crachá da empresa).
i)A CONTRATADA deverá fornecer às unidades escolares cópias dos seguintes documentos: Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, no início do contrato e atualizá-los periodicamente.
j)A CONTRATADA deverá fornecer uniforme completo para todos os funcionários do Serviço de Alimentação. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composto obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta, avental e calçado fechado, respeitando a Legislação Sanitária vigente, conforme tabela “Uniformes – padrão mínimo necessário”.
k)A CONTRATADA deverá fazer a reposição dos uniformes completos ou de peças sempre que estes estiverem mal conservados (puído, rasgados ou manchados), incluindo o calçado.
l)A CONTRATADA deverá fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança (EPIs), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas de acordo com a QUADRO 3 de especificações de materiais, equipamento, utensílios e uniformes mínimos.
m)Os empregados afastados deverão ser substituídos imediatamente (pelo prazo de 24 horas) por outros, de categoria profissional idêntica.
n)Fazer cumprir, pelo seus funcionários, às normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança,

Pág. 35 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

higiene e medicina do trabalho.
o)A CONTRATADA irá responder, civil e criminalmente, por intoxicação alimentar causada aos comensais.
p)A CONTRATADA deverá apresentar, antes do inicio da atividade nas cozinhas escolares para cada manipulador (a) de alimentos, a seguinte documentação:
* Atestado de Saúde específico (atestado de saúde ocupacional- ASO);
* Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC 216 - ANVISA), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, solicitando a aprovação da modalidade do curso à CONTRATANTE.
* Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual,
q)Fica expressamente proibida a contratação de manipulador (a) de alimentos sem os requisitos citados acima.
r)A CONTRATADA deverá exigir dos (as) **Cozinheiros(as)** responsabilidade no desempenho das atividades:
r.1)Atividades:
a) Cumprir, diariamente, os cardápios pré-estabelecidos, preparando e servindo as refeições, conforme as fichas técnicas e orientações da CONTRATANTE;
b) Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
c) Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela CONTRATANTE, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições do cardápio pré-estabelecido;
d) Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;
f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
g) Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições;
h) Informar, diariamente, ao gestor escolar o andamento do serviço, bem como quantitativo de gêneros alimentícios utilizados nas preparações das refeições;
i) Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
j) Usar calçados fechados;
k) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
l) Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem;
m) Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
n) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
o) Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
p) Não fumar na cozinha e suas dependências;
q) Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;

Pág. 36 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

r) Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;

s) Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo- os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado;

t) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas e POP´s.

u) Cumprir o horário diário de acordo num período compreendido entre 07 às 22h, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;

v) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar os exames médicos-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes.

A CONTRATADA deverá exigir dos **nutricionistas** responsabilidade no desempenho das atividades:

v.1) Atividades:

a) Atender as normas e legislações vigentes para serviços de alimentação;

b) Acompanhar e executar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020;

c) Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme descrito no item 2.13.

d) Participar de treinamentos específicos, teóricos e práticos para a execução eficiente dos serviços;

e) Emitir relatório mensal sobre as atividades desenvolvidas;

f) Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;

g) Cumprir os cardápios específicos para atender os escolares portadores de patologias e deficiências associadas à alimentação e nutrição, como o NAE, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;

h) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;

i) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal do Programa de Alimentação Escolar;

j) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade, do Programa de Alimentação Escolar;

k) Participar das reuniões sempre que convocadas pela CONTRATANTE;

l) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiras (os) sejam observados as normas sanitárias vigentes;

m) Orientar e supervisionar as atividades desenvolvidas pelas (os) funcionárias/cozinheiras(os) escolares;

Pág. 37 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

n) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

o) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais;

p) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos para as unidades escolares de cada cozinheira (o) escolar;

q) Seguir rigorosamente as determinações da Resolução CFN nº. 600/2018;

r) Ajudar e apoiar a realização de novas fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio da CONTRATANTE;

s) As (os) nutricionistas contratadas (os) seguirão as orientações técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE;

t) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar;

u) Realizar no mínimo uma visita por semana em cada unidade escolar de sua responsabilidade. Em cada visita deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório deverá constar assinatura do gestor escolar e/ou fiscal de serviço na escola e deverá ser encaminhado para a regional de educação ao fiscal setorial.

9.DO USO DAS COZINHAS DAS UNIDADES ESCOLARES

a)A CONTRATADA deverá zelar pela conservação das instalações e higiene, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção.

b)Quando houver necessidade de adequação estrutural e/ou reforma dos espaços cedidos, será de responsabilidade da SED a execução do serviço de obras.

c)A CONTRATADA deverá devolver as instalações em perfeitas condições de conservação e higiene.

d)Em caso de dano na edificação causado por mau uso, ou dolo de seus empregados, a CONTRATADA deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias, a contar da notificação da CONTRATANTE.

e)A CONTRATADA, quando necessário, deverá realizar pequenos reparos nas dependências daCozinha eDespensa, sendo:

e.1)Manutenção e substituição de globo, luminárias fluorescentes, lâmpadas e reatores da cozinha e despensa:

a) Inspeção geral das condições de iluminação

b) Verificação do aspecto físico das luminárias Troca de calhas, globos, lâmpadas e reatores

c) Limpeza de parte e peças dos diversos tipos de luminárias

d) Verificação dos aspectos de segurança para evitar queda de lâmpadas acidentalmente

e) Substituição de luminárias compreendendo todos os serviços necessários para o perfeito funcionamento da mesma

f) Correções de fixação de luminárias

Verificação, manutenção e substituição de interruptores, tomadas, espelhos, dispositivos de comando:

Pág. 38 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

a) Inspeção geral das condições de interruptores, espelhos, dispositivos de comando Substituição de espelhos, interruptores, tomadas, tampas e caixas de tomadas Verificação das condições das instalações, como sinais de superaquecimento e curtos circuitos em interruptores, tomadas e dispositivos de comando
b) Vistoriar os níveis de tensão nos terminais das tomadas, conferindo a polaridade, quando for o caso e compatibilizar para utilização correta para impedimento de acidentes ou danos a equipamentos
c) Identificar de todos os pontos, através de etiquetas rotuladoras com indicação do nível de tensão da mesma
c.1)Controle de vazamento, regulagem e substituição de torneiras, registros, canoplas e manoplas em instalações de água fria e água quente, quando existir:
a) Inspeção geral das condições de controle de vazamento, regulagem e substituição de torneiras, registros, canoplas e manoplas
b) Tratamento de vazamentos das instalações hidráulicas da cozinha e despensa
c) Tratamento de goteiras em torneiras, sifões, registros, conexões e terminais hidráulicos da cozinha e despensa
d) Regulagem da pressão e vazão da água em torneiras e registros Inspeção de funcionamento das conexões e registros gerais Inspeção de funcionamento dos ramais de dreno, grelhas e ralos
e) Substituição de acessórios e equipamentos hidrossanitários (torneiras, válvulas, sifões, registros, conexões, etc.)
f) Inspeção e substituição periódica dos elementos filtrantes dispostos na área da cozinha
g)Desentupimento e liberação de tubulações de água fria, água quente (quando existir), água pluvial e esgoto exclusivo das cozinhas:
* Inspeção geral das redes de água fria, água pluvial e esgoto, da cozinha e despensa, para verificação de obstrução e ou entupimentos
*Inspeção geral de funcionamento das redes de água fria e pluvial com verificação de conexões, tubulações, registros gerais e ramal de esgoto
*Inspeção geral de funcionamento das redes interna de esgoto com verificação de conexões, tubulações, válvula de retenção e dos ramais de esgoto para rede pública
*Limpeza da tubulação entre sifão e ralo
*Desobstrução e desentupimento das tubulações de esgoto, de sifões, ralos e grelhas da cozinha e despensa
*Inspeção geral de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
*Limpeza e manutenção de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
*Controle de vazamento de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
*Substituição de tubulações, tampas, leito filtrante (brita ou areia grossa) e demais componentes das caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa.
*Instalação/substituiçãoderaloescamoteável(dispositivo“abre-fecha”)
h)Manutenção de portas:
a) Montagem, desmontagem, instalação e substituição trincos, fechaduras, visores, miolos, puxadores e demais elementos de ferragens de portas da cozinha e despensa

Pág. 39 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

b) Verificação e substituição dos rodos na parte inferior das portas da cozinha e despensa Instalação de telas nos vãos e/ou visores abertos das portas da cozinha e despensa

c) Regulagem e lubrificação de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc.

d) Destravamento de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc. Regulagem e lubrificação de mola hidráulica

e) Fornecimento e substituição de trincos e chaves da cozinha e despensa, quando necessário. Instalação/substituição de borrachas vedantes nas portas de acesso à cozinha e despensa Manutenção de janelas:

a) Inspeção geral das janelas, marcos e contramarco da cozinha e despensa

b) Montagem, desmontagem, instalação e substituição de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios das janelas da cozinha e despensa

c) Destravamento de maçanetas, trincos, fechaduras, etc.

d) Regulagem e lubrificação de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios Manutenção, substituição, regulagem e nivelamento das telas das janelas da cozinha e despensa

e) Instalação/substituição de telas milimétricas na cozinha e despensa

10.LIMPEZA, DESINFECÇÃO E EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

a)Deverá atender o que dispõe a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

b)Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, pessoal, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

c)Controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto as mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

d)Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos.

e)Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos.

f)A CONTRATADA deverá submeter os alimentos a serem consumidos crus ao processo de higienização adequado a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

g)A CONTRATADA deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias e encaminhados em local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

h)A CONTRATADA deverá realizar a limpeza dos conjuntos de refeitório após a distribuição dos atendimentos e o recolhimento dos utensílios utilizados na distribuição da alimentação aos alunos.

i)A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das caixas vazadas bem como de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

j.1) Quanto a execução de serviços, a CONTRATADA deverá realizar em **até 30 dias úteis** a

Pág. 40 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

contar do primeiro dia de execução do serviço em cada unidade de ensino, encaminhando o comprovante para CONTRATANTE:

a.1A limpeza de caixa de gordura;

b.1Procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos;

c.1Análise de potabilidade da água;

d.1A troca do elemento filtrante da cozinha;

e.1Manual de boas práticas, atualizando quando houver alteração nos procedimentos;

f.1Disponibilizar termômetro, efetuando a troca sempre que se fizer necessário.

Os serviços descritos nas alineas “a.1”, “b.1” e “c.1” deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, e as alineas “d.1”, “e.1” e “f.1” poderá ser realizado pela própria CONTRATADA.

k)Deverá a CONTRATADA encaminhar a SED/GEALI o **cronograma de execução dos serviços** descritos no item 14.10 no prazo de **05 dias úteis** a contar do primeiro dia de execução do serviço.

l)A CONTRATADA deverá executar os serviços descritos com o devido encaminhamento do comprovante para CONTRATANTE:

*__semestralmente__: a limpeza de caixa de gordura; procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos e, troca do elemento filtrante da cozinha e, sempre que se fizer necessário.

* **anualmente**: análise de potabilidade da água e, sempre que se fizer necessário.

11.DA EQUIPE DE TRABALHO

a)A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

Para contratação de profissionais (cozinheiros(as)), o processo de seleção deverá exigir formação mínima e 5º ano do ensino fundamental, devendo, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão do ensino fundamental, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, flexibilizar horários para estudos, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per captas, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

b)O pessoal contratado pela CONTRATADA deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria de Estado da Educação.

Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais de supervisão durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas, e 01 (um) (a) coordenador (a) responsável nutricionista, também habilitada no CRN, com atribuições/autoridade legal por procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

c)A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente à CONTRATANTE a relação de profissionais de supervisão por escola (nutricionista e cozinheiros), ou sempre que houver atualização;

O (a) coordenador (a) responsável nutricionista deverá executar suas atividades, no mínimo, em horário comercial a atender as demandas da CONTRATANTE.

d)A CONTRATADA deverá realizar no início do contrato e sempre que necessário, as suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal envolvido na produção da alimentação, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à CONTRATANTE quando requisitado.

Pág. 41 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

e)A CONTRATADA deverá oferecer aos empregados que forem remanejados ou repostos, as capacitações exigidas pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumirem a função.
f)A CONTRATADA deverá promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Técnicas Dietéticas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo no escritório da CONTRATADA e disponibilizados para a CONTRATANTE quando solicitado.
g)A capacitação, treinamento e qualificação deverão englobar obrigatoriamente os temas: ética profissional (e sobre qualquer tipo de discriminação); corrupção e crimes; inclusão social; procedimentos de higienização e segurança no trabalho; saúde da mulher (ex.: sobre câncer de mama).
h)A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com os servidores da CONTRATANTE acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.
i)Nas visitas de rotina às escolas, o nutricionista da CONTRATADA deve registrar a visita conforme Anexo III, e encaminhar ao gestor do contrato os apontamentos das ações desenvolvidas na cozinha adotadas para obter melhores resultados.
j)Deverá substituir imediatamente seus empregados, cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.
k)A substituição também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador (a) responsável nutricionista, ocorrendo no prazo máximo de **05 (cinco) dias** a sua substituição efetiva.
l)A CONTRATADA deverá manter a equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
m)Deverá fornecer todos os materiais de proteção e segurança (luvas malha de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas;
n)Deverá manter nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.
o)Aos fornecedores devem ser disponibilizados materiais de conscientização e orientação de manejo para entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares.
p)A CONTRATADA deverá responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado da Educação, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
q)A CONTRATADA deverá disponibilizar em cada cozinha escolar uma pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de refrigeração, manual de boas práticas, cartão de ponto, atestado de saúde ocupacional, entre outros.
r)Deverá disponibilizar em cada cozinha escolar, afixado em local visível, uma cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, limpeza de caixa de gordura, troca do elemento filtrante do filtro e procedimentos operacionais padronizados.

Pág. 42 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

s)Deverá registrar, por escrito, junto ao gestor do contrato todas as visitas realizadas às unidades seguindo conforme Anexo III, bem como quaisquer ocorrências e comunicar a CONTRATANTE imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.
t)A CONTRATADA deverá comparecer à reuniões convocadas pela CONTRATANTE.
u)A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE plano de ação para ocorrências identificadas no decorrer da execução do contrato.

12.PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

a)Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com o modelo fornecido pela equipe técnica de nutrição da SED e as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A adequação deverá considerar as normas de segurança alimentar; execução da metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas.
b)A CONTRATADA deverá armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas e vigilância sanitária vigentes.
c)Quanto aos produtos, devem ser priorizados os alimentos frescos, in natura, e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas posteriores alterações/revogações, e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela CONTRATANTE.
d)A CONTRATADA deverá zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, as suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) produzida, em que se verificar incorreções resultantes da má execução ou que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas na legislação vigente.
e)A CONTRATADA é obrigada a produzir a alimentação diariamente e em cada turno todas as preparações na cozinha da escola, sendo proibido a reserva ou guarda de alimentos tipo sobra.
f)É proibido a produção, no dia anterior, de qualquer tipo de alimentação a ser servida aos alunos.
g)A CONTRATADA deverá coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos alunos, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação escolar, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.
h)A identificação da amostra deve ser legível contendo as informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou (evitando ainda que o nó apague/esconda as informações).
i)Obrigatoriamente a coleta deve ser mantida por **72 horas**, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência:
*Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob refrigeração de até 4ºC (alimentos servidos refrigerados) ou sob congelamento a – 18ºC (alimentos servidos quentes);
*Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4ºC;
j)A CONTRATADA deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à CONTRATANTE sempre que solicitado, respeitando o padrão definido

Pág. 43 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

k)Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA), a CONTRATADA deverá, imediatamente após a ciência do fato, recolher a amostra do turno da ocorrência na presença do diretor, seguindo os procedimentos descritos estabelecidos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

l)Caso o surto alimentar seja confirmado, a CONTRATADA será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos alunos afetados, inclusive de medicamentos.

m)Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos neste Projeto básico e na legislação vigente, deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque.

n)Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da empresa que for contratada para execução dos serviços.

o)Deverá realizar o registro de sobra limpa e sobra suja a cada turno, prosseguindo com o descarte das sobras dos alimentos, diretamente no Anexo II.

p)O registro de sobra limpa e/ou suja deverá ser disponibilizado mensalmente a Gerência de Alimentação Escolar da SED.

13.DA SUSTENTABILIDADE

a)A CONTRATADA, conforme art. 5º da Lei 2.830-R de 2011, deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

I. Medidas para evitar o desperdício de água e energia elétrica;

II. Realize um programa interno de treinamento de seus empregados, visando à redução do consumo de energia elétrica e água, e separação de resíduos sólidos (coleta seletiva), observadas as normas ambientais vigentes, sem ônus para o contratante;

III. O uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

14.EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)

a)Com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, em observância as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e no que tange as diretrizes da EAN, devem-se adotar práticas que estejam em consonância com os projetos desenvolvidos pelas unidades escolares como conscientizar os estudantes e os profissionais envolvidos na execução da alimentação escolar a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar e funcionários da empresa.

b)Considerando que a sustentabilidade social, ambiental e econômica é um dos princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN, conforme a lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010,**lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e** lei nº 14.393, de 4 de julho de 2022 **que altera a lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999** deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços~~,~~ de preparo da alimentação escolar:

I - Medidas para evitar o desperdício de água e energia elétrica;

II - Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, visando à redução do consumo de energia elétrica e água, e separação de resíduos sólidos (coleta seletiva), observadas as normas ambientais vigentes~~;~~

Pág. 44 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

III - Fazer o uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

15.AGRICULTURA FAMILIAR

a)Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, é de responsabilidade da SED adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
b)A empresa que for contratada fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pelo Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, conforme a tabela Tabela 4.
c)A CONTRATADA, junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública.
d)O representante de cada unidade escolar e produtor local ou cooperativa/associação, deve atestar o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos, cujo documento está elencado no Edital de Chamada Pública.
e)Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações credenciados, no prazo de 10 dias corridos, que antecedem ao preparo do cardápio deverá der comunicada a equipe técnica de nutrição da SED para providências.
f)Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças; e nos casos de gêneros menos perecíveis deverá ser utilizado durante o mês, com prévia autorização do gestor do contrato para as alterações necessárias no cardápio.
g)A quantidade de gêneros fornecida pela agricultura familiar será **descontada integralmente** da CONTRATADA com base nos preços homologados na chamada publica realizada pela SED para compra dos produtos, não podendo ser superior aos valores praticados no mercado atacadista.

16.OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a)Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina.
b)Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
c)Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A entrega para a Gerência de Alimentação Escolar deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (Trinta) dias consecutivos, após o início do contrato.
d)Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS;
e)Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com o requisitado no Termo de Referência, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros

Pág. 45 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
f)Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) nutricionistas e/ou responsáveis técnicos e encaminhar relatório mensal, assinado pelo fiscal de serviço à Regional de Educação.
g)Comunicar à Gerência de Alimentação Escolar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade identificada, que possa interferir na execução dos serviços.
h)Efetuar, no início do contrato o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.
i)Providenciar e apresentar Alvará Sanitário para as cozinhas, bem como, o pagamento da taxa de Alvará Sanitário a ser recolhida junto às Prefeituras Municipais que possuam legislação instituindo a referida taxa.
j)Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.
K)Acompanhar, junto ao gestor escolar, a manutenção da caixa de gordura, quando for de uso coletivo da unidade escolar.
l)Ter conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados.
m)Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
n)Cumprir com todas as exigências admissionais dos seus funcionários requisitados no Termo de referência;
o)Apresentar no local dos serviços gêneros alímenticios, materiais de limpeza e higiene de qualidade e dentro do prazo de validade;
p)Receber, verificar o padrão de qualidade e inserir no cardápio os gêneros alimentícios da agricultura familiar adquiridos pela SED, nas mesmas condições estabelecidas neste termo de referência;
q)Cumprir com todas a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros.
r)Aceitar nas condições estabelecidas no termo de referência o desconto total do valor dos gêneros alimenticios da agricultura familiar, entregues para produção do cardápio do mês, da fatura mensal dos serviços.

17.OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a)Assegurar o espaço físico na unidade escolar para funcionamento dos serviços.
b)Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
c)Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
d)Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante a necessidade de cada escola com acompanhamento e execução da equipe técnica de infraestrutura escolar.
e)Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
f)Informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas, recesso escolar ou redução significativa no número de refeições da unidade escolar a CONTRATADA.
g)Fornecer a CONTRATADA os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.

Pág. 46 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

h)Encaminhar à CONTRATADA no prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias antes de sua vigência os Cardápios de cada tipo de atendimento;
i)Solicitar à CONTRATADA a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.
j)Em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público, a CONTRATANTE determinará à CONTRATADA a reorganização dos serviços de alimentação escolar.
Validar:
a) Novas receitas com ficha técnica propostas pela CONTRATADA para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares; e
b) Acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a CONTRATADA;
c) O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela CONTRATADA nas escolas da rede.
k)Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.
l)Disponibilizar à CONTRATADA, no início do ano letivo, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no patrimônio da Unidade Escolar, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
m)Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, coordenadoria regional e direção das unidades escolares sempre que julgar necessário.
n)Comunicar à CONTRATADA:
* Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados ou feriados pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações excepcionais.
* Sobre abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.
* Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado (AEE), apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.
Quanto a Agricultura Familiar:
*Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.
*Receber gêneros alimentícios, através do representante de cada unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, diretamente das Cooperativas e Associações indicada através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.
*Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades.
*Atestar o termo de recebimento dos gêneros da agricultura familiar desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e anexar a nota fiscal.
o)Fornecer sem ônus para a CONTRATADA, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar, não há como separar os gastos da cozinha dos demais ambientes da escola.
p)Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos

Pág. 47 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.
q)Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar em horários distintos.
r)Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.
s)A CONTRATANTE irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e, providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
* Solicitar à CONTRATADA:
a) A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;
b) A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
c) Plano de ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
Comunicar à Coordenadoria Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

18.GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

a)Os serviços da Contratada serão acompanhados e fiscalizados pela Contratante, através dos diretores escolares (fiscais de serviço), dos técnicos das Regionais e dos fiscais e gestores de contrato da Secretaria de Estado da Educação, que exercerá rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, nos termos da Instrução Normativa SEA 11/2019.
b)A Contratante manterá equipe de fiscalização de contrato, designada por portaria, que fará visitas de inspeção periódicas às unidades escolares, ou quando houver necessidade.
c)As irregularidades encontradas nas inspeções dos fiscais de contrato, nas unidades de alimentação (cozinha, depósitos e refeitórios), serão apontadas no instrumento o IMR – Índice de Medição de Resultado, que servirá para notificar a Contratada, estipulando prazo para adequação das irregularidades.
d)Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.° 8.666/93.
e)A inspeção por parte da Contratante não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.
f)A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço de acordo com as especificações e condições contratadas.
g)A gestão e o acompanhamento do contrato ficarão a cargo do fiscal do contrato, nos termos da Instrução Normativa SEA Nº 11 de 2019, e designados os servidores por ato do Secretário de Estado da Educação, conforme apresentado abaixo:
*Gestor do Contrato: Priscila de Souza Godoi de Andrade, matrícula nº 394.049-7-02, e-mail: priscilasgodoi@sed.sc.gov.br.

Pág. 48 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

*Fiscais do contrato: Márcia Lucia Clemente , matrícula nº 327.750-0-03, e-mail: marcialc@sed.sc.gov.br. e Elson Rogério dos Santos, matrícula: 237.673-0-01, e-mail: elsonrs@sed.sc.gov.br.
*Fiscal do Serviço Setorial: Integrador da Alimentação Escolar da Coordenadoria Regional
*Fiscal do Serviço na Unidade Escolar: Gestor Escolar ou servidor designado por ele.

19.DO PAGAMENTO

a)Será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura da qual deverá constar o número desta licitação, da autorização de fornecimento e/ou contrato, de acordo com o preço unitário contratado, observado o número de refeição servida (prato feito), nos termos desta contratação, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo um de prestação de serviços e outro de gêneros alimentícios;
b)Será realizado por intermédio de Ordem Bancária do Banco do Brasil, em até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento, contados da data da entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada, com a apresentação dos seguintes documentos:
I- Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e a Divida Ativa da União (CND) ou contribuinte que possuir a Certidão especifica previdenciária e a Certidão conjunta PGFN/RFB,dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente:
II - Certidão de Regularidade Fiscal Relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual de Santa Catarina e do Estado sede da Empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal do município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
c)A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicara na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível neste caso atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
d)Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado a CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito a atualização monetária do preço.
e)O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa da Autorização de Fornecimento e/ou Contrato enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito a atualização monetária do preço.
f)A alíquota do ICMS a ser aplicada será considerada aquela fixada para as operações internas no Estado de origem, conforme disposto no artigo 155, inciso VII, alínea “b” da Constituição Federal.
g)Às Notas de gêneros alimentícios, deverão ser vinculadas ao número de refeições servidas durante o mês, e aos itens dos cardápios propostos para o respectivo período.
h)A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.
i)Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões) contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto no valor total pago (100% cem por cento) à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
j)Os produtos da agricultura familiar entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s)

Pág. 49 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

cooperativa(s)/associação(ões) contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
k)No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.
l)No corpo da Nota de Gêneros Alimentícios deverá estar escrito: Alimentos adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, nº do Contrato e nº do Lote atendido.

20.DA AVALIAÇÃO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

a)O objeto do Termo de Referência será avaliado mensalmente pela CONTRATANTE, quanto aos serviços prestados; qualidade da alimentação, bem como as condições higiênico-sanitárias a ser utilizado como instrumento o IMR – Índice de Medição de Resultado.
b)O procedimento de avaliação do IMR será realizado pelo Gestor do Contrato, com base em pontuações atribuídas a cada item, dos quadros apresentados abaixo.
*Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, cuja soma da pontuação pode resultar em valores entre 0 zero) e 100 (cem);
*será considerado como insatisfatório se o somatório dos índices for inferior a 70 pontos e, o não atendimento das obrigações será objeto de notificação na primeira avaliação, de modo a não comprometer a qualidade do objeto da contratação e se persistir será providenciado à aplicação de penalidades previstas em contrato;
*A CONTRATADA será advertida e deverá apresentar justificativa para a prestação dos serviços que obtiver índices de satisfação entre 70 e 95 pontos, que poderá ser aceita ou não pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da CONTRATADA. Caso não seja aceita a justificativa, iniciar-se á a notificação para correção da prestação dos serviços, podendo ainda ser aberto processo administrativo para aplicação de penalidades previstas em contrato.
c)O objeto desta licitação será avaliado por meio do somatório de dois indicadores:
*Qualidade no fornecimento dos tipos de atendimentos, e
*Qualidade dos serviços prestados.
d)O IMR visa estabelecer critérios de aferição de resultados da contratação, definindo, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, conforme definido a seguir:
1. QUALIDADE NO FORNECIMENTO DOS TIPOS DE ATENDIMENTOS será aferida por meio do somatório dos seguintes itens:

Pág. 50 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Item	CONTAMINAÇÃO FÍSICA
Objetivo	Garantir o fornecimento de uma alimentação livre de contaminantes físicos (exemplo: prego, parafuso, papel alumínio, cabelo, curativos adesivos, insetos e outros).
Consequência	Oferecer riscos à saúde dos alunos decorrentes de complicações causadas pelo objeto que pode também estar contaminado biologicamente ou não.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
15	0	15	1	10	2	5	>=3	0

Item	FALTA DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS
Objetivo	Garantir alimentação em quantidade adequada de acordo com as preparações/alimentos previstos no cardápio previamente aprovado para todos aos alunos da rede estadual.
Consequência	Prejuízos nutricionais aos alunos decorrentes de alterações de cardápios

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
15	0	15	>=1 e <=3	10	>=4 e <=9	5	>=10	0

Pág. 51 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Item	PER CAPITA/PORCIONAMENTO INADEQUADO
Objetivo	Fornecer alimentação quantitativamente suficiente de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos preconizadas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Consequência	Despadronização do quantitativo servido aos alunos podendo causar prejuízos nutricionais aos alunos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
10	0	10	>=1 e <=3	5	>=4 e <=5	3	>=6	0

Item	QUALIDADE INADEQUADA
Objetivo	Garantir que a estocagem de alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza) seja adequada conforme legislação vigente; temperatura adequada; preparação culinária adequada de qualidade, não causando assim rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos; higienização dos alimentos de acordo com os Procedimentos Operacionais Padrões (POP's),
Consequência	Oferecer alimentos e/ou alimentação de qualidade inadequada aos alunos que tragam rejeição ou prejuízos à saúde dos mesmos, possibilidade de transmissão de DTA's – Doenças Transmitidas por Alimentos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
10	0	10	>=1 e <=3	5	>=4 e <=5	3	>=6	0

Pág. 52 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Item	ALTERAÇÃO DE CARDÁPIO
Objetivo	Garantir o cumprimento do cardápio proposto pela contratada e aprovado pela contratante previamente à fim de atender as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Consequência	Prejuízos nutricionais aos alunos decorrentes de alterações de cardápios.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
5	<4	5	>=5 e <=10	4	>=11 e <=19	2	>=20	0

Item	FALTA DE COMPONENTE/PREPARAÇÃO
Objetivo	Garantir a distribuição de todos os alimentos e preparações previstos no cardápio a todos aos alunos da rede estadual.
Consequência	Despadronização do quantitativo servido aos alunos podendo causar prejuízos nutricionais aos alunos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
5	0	5	>=1 e <=3	4	>=4 e <=9	2	>=10	0

2. QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS será aferida por meio do somatório dos seguintes itens:

Pág. 53 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Item	QTD INSUFICIENTE MÃO DE OBRA
Objetivo	Manter empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente a adequada e satisfatória prestação de serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade, sobrecarga de atividades.
Consequência	Prestação de serviço insatisfatória em todas as etapas do processo da alimentação escolar, causando sobrecarga de atividade à mão de obra existente, assim como gerar prejuízos a rotina de horários da unidade escolar, atrasos e intercorrências na produção da alimentação escolar.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
12	<=3	12	>=4 e <=6	8	>=7 e <=9	4	>=10	0

Item	MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA
Objetivo	Evitar o aparecimento de qualquer tipo de falha, ou seja, prevenir as quebras e restaurar as condições iniciais e ideais de operação de equipamentos e utensílios, eliminando as fontes de falhas que possam existir.
Consequência	Atrasos e intercorrências na produção da alimentação escolar, baixa na produtividade, redução da vida útil dos equipamentos e utensílios e riscos à segurança dos colaboradores.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
12	<=3	12	>=4 e <=6	8	>=7 e <=9	4	>=10	0

Pág. 54 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Item	UNIFORME E EPI (EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL)
Objetivo	Garantir a segurança e proteção do colaborador contra riscos que ameacem a sua saúde e segurança.
Consequência	Ocorrência de acidentes de trabalho ocasionados pela não utilização e/ou mau uso do(s) EPI, aumentando as possibilidades de lesão ou de desenvolvimento de uma doença em decorrência das atividades potencialmente perigosas sem proteção são bem maiores.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
6	0	6	2	4	4	2	>=5	0

Item	FALTA DE SUPORTE LOGÍSTICO
Objetivo	Garantir o abastecimento de produtos, desde os pontos de fornecimento até os pontos de consumo.
Consequência	Desperdício ou falta de insumos para produção da alimentação, atraso na produção e distribuição da alimentação escolar e prejuízos na qualidade dos alimentos.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
4	<2	4	>=3 e <=6	3	>=7 e <=10	2	>=11	0

Pág. 55 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Item	HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE
Objetivo	Garantir a preservação, cuidados e limpeza das condições sanitárias de um determinado ambiente, com o objetivo de evitar possíveis danos à saúde humana e também aos bens materiais.
Consequência	Possíveis contaminações pelo acúmulo de sujidades (poeira, fungos e bactérias), atraso na produção da alimentação, prejuízos à saúde do colaborador e comensais, possibilidade de transmissão de DTA's – Doenças Transmitidas por Alimentos por contaminação cruzada.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
3	0	3	>=2 e <=3	2	>=4 e <=5	1	>=6	0

Item	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
Objetivo	Garantir a higiene de equipamentos e utensílios que são usados para processar, manipular, transportar, preservar e fornecer os alimentos a ser realizar de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos influenciando assim na sua segurança e qualidade.
Consequência	Possíveis contaminações pelo acúmulo de sujidades (poeira, fungos e bactérias), atraso na produção da alimentação, prejuízos à saúde dos comensais, possibilidade de transmissão de DTA's – Doenças Transmitidas por Alimentos por contaminação cruzada.

Pontuação

PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS							
	Ótimo		Bom		Regular		Ruim	
	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação	Ocorrências	Pontuação
3	0	3	>=2 e <=3	2	>=4 e <=5	1	>=6	0

As notificações e advertências quanto às irregularidades encontradas, serão encaminhadas via correio eletrônico (email) ou outro sistema para o responsavel legal da CONTRATADA, que deverá confirmar o recebimento.
O prazo de manifestação da CONTRATADA perante as ocorrências informadas é de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

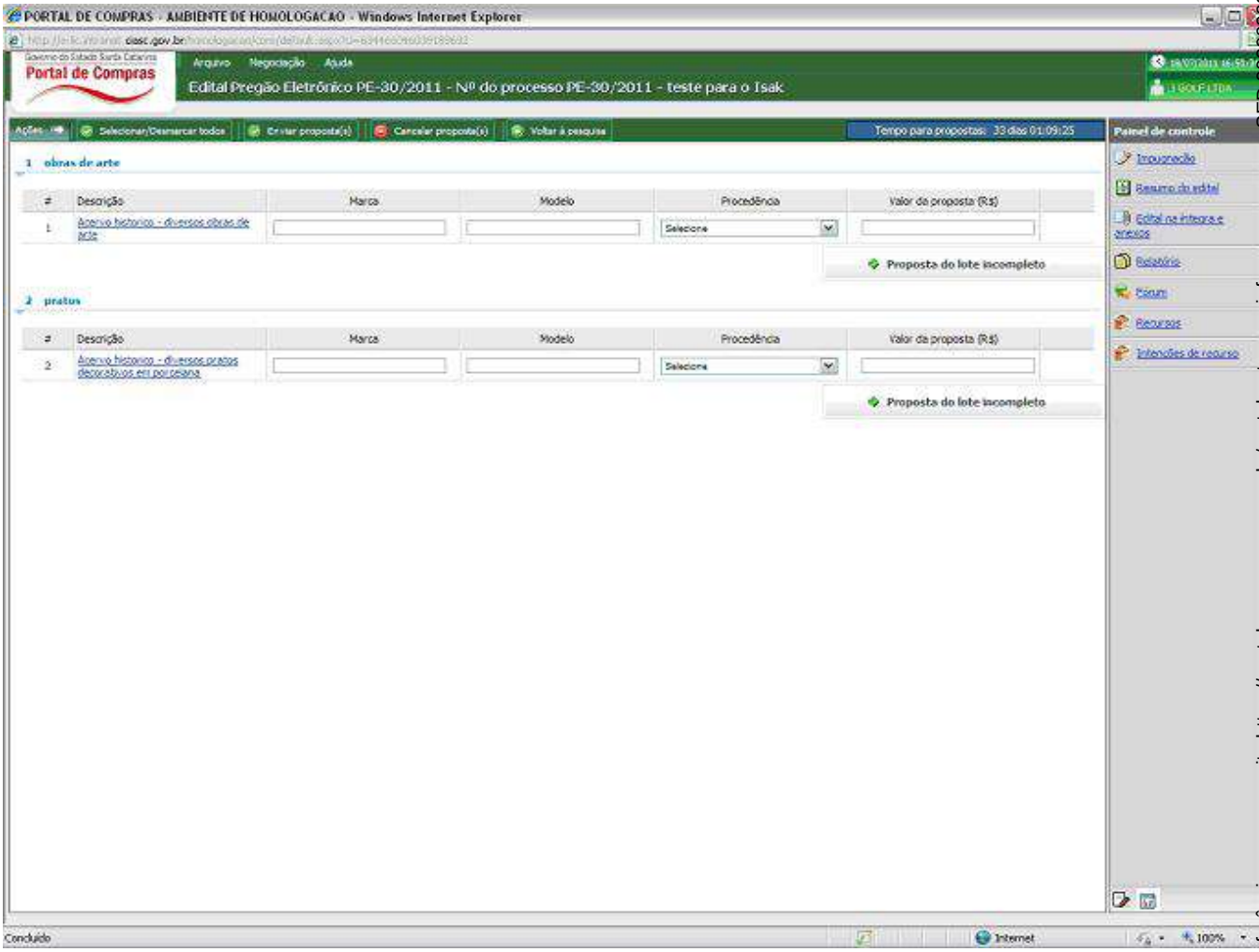
Pág. 56 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 57 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA



Esta imagem (.jpeg*) é meramente ilustrativa e poderá não contemplar todas as atualizações que possam ser implementadas no sistema (*updates*), como layouts ecampos informativos.

Pág. 58 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 0020900 2/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 59 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

INFORMAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA PARA CONTRATAÇÃO

Razão Social/Nome:
Endereço:
Município:
Estado:
CEP:
CNPJ/CPF/MF:
Telefone: ( )
E-Mail:
Banco:
Agência:
Conta:

Representante legal/Nome:
CPF:
Cargo/Função na empresa:
Telefone: ( ) Celular: ( )

Local e data, ...

NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

Pág. 60 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ..... QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SANTA CATARINA, POR INTERMÉDIO DA ..... E A EMPRESA .....

O ESTADO DE SANTA CATARINA, por intermédio da Secretaria de Estado da Educação, com sede na rua na Rua Antônio Luz, 111, Centro, Florianópolis/SC – CEP 88010-410, inscrito no CNPJ sob o nº 82.951.328/0001-58, inscrição estadual isenta, doravante denominada CONTRATANTE, representada por seu titular, senhor Aristides Cimadon, brasileiro, residente na Rua, Florianópolis/SC, e de outro lado a empresa, ..., estabelecida na ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu ....., senhor ....., portador do CPF nº ....., firmam o presente instrumento de Contrato, regido pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações posteriores, demais normas legais federais e estaduais vigentes e pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto e sua Execução

Constitui objeto do presente Contrato a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, para REGIÃO MEIO OESTE, com disponibilização de mão-de-obra, gêneros alimentícios, equipamentos, materiais, incluindo a higienização, limpeza, conservação e manutenção preventiva e corretiva da área de alimentação e dos equipamentos, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, conforme especificações, quantitativos e condições para execução e fornecimento do objeto, descritos nos anexos do **Pregão Eletrônico nº 699/2022 .**

PARÁGRAFO ÚNICO – São partes integrantes do Contrato, como se transcritos estivessem, o edital de licitação **PE n° 699/2022** e seus anexos, os documentos, proposta e informações apresentadas pela Contratada que deram suporte ao julgamento do referido pregão.

CLÁUSULA SEGUNDA – Do Preço, das Condições de Pagamento e do Reajuste e da Revisão.

§ 1º Do Preço

I - O valor total deste Contrato é de R$ ..... (.....), conforme discriminado no quadro abaixo:

Pág. 61 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Item	Descrição	Mensal (Fev a Dez)			Anual = 200 dias letivos		
		Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Quantidade Estimada	Valor Unitário	Valor Total
1	Lanches e refeições salgadas						
2	Almoços						
3	Desjejum						
VALOR TOTAL							

§ 2° – <u>Das Condições de Pagamento</u>.
I – O pagamento será:
a) realizado mensalmente, de acordo com o preço unitário contratado, observado os números de refeições servidas, registradas no SISGESC, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo uma nota para gêneros alimentícios, que será liquidada/paga com Recursos do FNDE/PNAE e outra nota fiscal complementar emitida conforme relatório de refeições servidas do SISGESC, sendo que o valor total das duas notas fiscais deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.
b) A Contratante irá disponibilizar junto ao contrato, as orientações detalhadas para o faturamento mensal.
c) Nas notas fiscais de gêneros alimentícios, as quantidades deverão ser conforme o Relatório Mensal de Per CAPITA, do sistema SISGESC.
d) Os documentos fiscais e respectiva documentação deverão ser encaminhados à Regional de Educação, que fará a conferência e certificação.
e) A Contratante pagará a contratada em até 30 dias, após a apresentação dos documentos fiscais para as coordenadorias regionais de educação e após a devida conferência e liberação pelo gestor do contrato.
f) Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do Contrato, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental. No corpo da nota de gêneros alimentícios deverá estar escrito: Alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Estado de Santa Catarina, Regional de atendimento e período.
g) Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:
1) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços por Unidade Escolar.
2) Relatório de Consumo Mensal assinado pela Regional de Educação, que comprove os efetivos números de refeições servidas.
3) Certidão Negativa de Débito de Tributos Federais; Certidão Negativa de Débito Estadual da Sede da Empresa e do Estado de Santa Catarina, Certidão Negativa de Débito Municipal da Sede da Empresa e dos municípios Sedes das Regional de Educação, onde prestam serviços; Certidão Negativa de Débitos às Contribuições Previdenciárias; Certidão Negativa de Débito Trabalhista; Certidão de Regularidade com o FGTS; Guia de Recolhimento do FGTS e Informações da Previdência Social- GFIP; Guia da Previdência Social – GPS.
h) Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.
i) A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

Pág. 62 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

j) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
k) Os produtos adquiridos pela Contratante, da agricultura familiar e entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor equivalente e 100% (cem por cento) do valor pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões).
l) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.
m) O pagamento será realizado por intermédio do Banco do Brasil no prazo de 30 (trinta) dias após o faturamento, contados da data do recebimento da Nota Fiscal no Protocolo da Contratante, com as devidas certificações dos técnicos responsáveis designados pela Contratante nas Regionais de Educação, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada com a apresentação dos seguintes documentos:
I - Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), ou contribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;
II - Certidão de Regularidade Fiscal relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;
III - Certidão Negativa de Débitos Estadual, de Santa Catarina e do Estado sede da empresa;
IV - Certidão Negativa de Débitos Municipal, do Município sede da empresa;
V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
VI - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro da falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial da sede da pessoa jurídica, com prazo de validade expresso.
n) A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.
o) Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
p) O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.
q) Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
r) efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Educação, devendo constar também o número da licitação, Ordem de Serviço e/ou Contrato.
II - Do reajuste de preço – será admitido reajuste a cada período de doze meses de vigência do Contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro, de Geografia e Estatística–IBGE ou o índice que vier substituí-lo.A revisão dos preços

Pág. 63 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

poderá ser concedida, pela CONTRATANTE, a partir da análise e discussãode planilha que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA aCONTRATANTE, nos termos do art. 65, inc. II, letra " d " da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junhode 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – Da Dotação Orçamentária

-Os recursos orçamentários e financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação correrão por conta da dotação vigente na:
a) Fonte120–Salário Educação-Subfunção/Ação:368/10206-Elemento de Despesa:339030 e 339039.
b) Fonte100–Tesouro do Estado-Subfunção/Ação:368/10206-Elemento de Despesa:339030 e 339039.
c) Fonte124 e185–FNDE-Subfunção/Ação:368/10206-Elemento de Despesa:339030 e 339039.
d)Cód.02755-3-001–Grupo/classe:1901

CLÁUSULA QUARTA – Do Prazo de Vigência do Contrato

I – O prazo de vigência contratual terá início na data de sua assinatura e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ter a sua vigência prorrogada, nos termos do artigo 57, II, da lei nº 8.666/1993, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

CLÁUSULA QUINTA – Das Obrigações das Partes:

I - DA CONTRATADA

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina.
Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. A entrega para a Gerência de Alimentação Escolar deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (Trinta) dias consecutivos, após o início do contrato.
Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS;
Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com o requisitado no Termo de Referência, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) nutricionistas e/ou responsáveis técnicos e encaminhar relatório mensal, assinado pelo fiscal de serviço à Regional de Educação.
Comunicar à Gerência de Alimentação Escolar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade identificada, que possa interferir na execução dos serviços.

Pág. 64 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Efetuar, no início do contrato o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.
Providenciar e apresentar Alvará Sanitário para as cozinhas, bem como, o pagamento da taxa de Alvará Sanitário a ser recolhida junto às Prefeituras Municipais que possuam legislação instituindo a referida taxa.
Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.
Acompanhar, junto ao gestor escolar, a manutenção da caixa de gordura, quando for de uso coletivo da unidade escolar.
Ter conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados.
Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
Cumprir com todas as exigências admissionais dos seus funcionários requisitados neste Termo de referência;
Apresentar no local dos serviços gêneros alímenticios, materiais de limpeza e higiene de qualidade e dentro do prazo de validade;
Receber, verificar o padrão de qualidade e inserir no cardápio os gêneros alimentícios da agricultura familiar adquiridos pela SED, nas mesmas condições estabelecidas neste termo de referência;
Cumprir com todas a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros.
Aceitar nas condições estabelecidas no termo de referência o desconto total do valor dos gêneros alimenticios da agricultura familiar, entregues para produção do cardápio do mês, da fatura mensal dos serviços.
Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII, da Lei nº 8.666/1993).

II - DA CONTRATANTE

Assegurar o espaço físico na unidade escolar para funcionamento dos serviços.
Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante a necessidade de cada escola com acompanhamento e execução da equipe técnica de infraestrutura escolar.
Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
Informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas, recesso escolar ou redução significativa no número de refeições da unidade escolar a CONTRATADA.
Fornecer a CONTRATADA os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.
Encaminhar à CONTRATADA no prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias antes de sua vigência os Cardápios de cada tipo de atendimento;
Solicitar à CONTRATADA a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre

Pág. 65 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

que necessário, respeitando o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.

Em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público, a CONTRATANTE determinará à CONTRATADA a reorganização dos serviços de alimentação escolar.

Validar:

Novas receitas com ficha técnica propostas pela CONTRATADA para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares; e

Acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a CONTRATADA;

O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela CONTRATADA nas escolas da rede.

Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

Disponibilizar à CONTRATADA, no início do ano letivo, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no patrimônio da Unidade Escolar, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, coordenadoria regional e direção das unidades escolares sempre que julgar necessário.

Comunicar à CONTRATADA:

a) Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados ou feriados pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações excepcionais.

b) Sobre abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.

c) Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado (AEE), apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.

Quanto a Agricultura Familiar:

a) Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.

b) Receber gêneros alimentícios, através do representante de cada unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, diretamente das Cooperativas e Associações indicada através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.

c) Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades.

d) Atestar o termo de recebimento dos gêneros da agricultura familiar desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e anexar a nota fiscal.

Fornecer sem ônus para a CONTRATADA, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar, não há como separar os gastos da cozinha dos demais ambientes da escola.

Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.

Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar em horários distintos.

Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja

Pág. 66 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

disponível aos alunos no tempo adequado.
A CONTRATANTE irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e, providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
Solicitar à CONTRATADA:
d) A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;
e) A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
f) Plano de ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
Comunicar à Coordenadoria Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

III - QUANTO AOS CARDÁPIOS E PREPARO DAS REFEIÇÕES:

a) Os cardápios serão elaborados pela Contratante (Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria de Estado da Educação – SED), atendendo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de acordo com determinações da Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações e de acordo com as determinações da Contratante.
b) Os cardápios serão detalhados contemplando a etapa e a modalidade de ensino, turno, tipo de refeição, o nome da preparação e os principais ingredientes que os compõem, bem como as informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.
c) A Contratante comunicará formalmente a Contratada a mudança de tipo de cardápio (parcial, integral, misto, turno estendido, desjejum) A Contratada terá prazo de até 05 (cinco) dias úteis para disponibilizar os alimentos necessários, bem como o preparo e servimento de acordo com os cardápios estipulados pela Contratante.
d) As preparações do cardápio devem ser elaboradas respeitando as fichas técnicas elaboradas pela Contratante.
e) Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, a contratada deverá solicitar por escrito a contratante, através do email institucional, até 03 dias anterior a execução do cardápio com a devida justificativa. A Contratante, após análise, aceitará ou não o pedido de alteração, informando também através do e-mail institucional. Caso houver alteração nos cardápios sem autorização prévia da contratante, as refeições não serão contabilizadas.
f) Para atender os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais-NAE, a Contratada deverá executar os cardápios, conforme a necessidade de cada aluno, mediante a apresentação de documento/prescrição médica ou de nutricionista, inclusive na ocorrência de outras dietas especiais não previstas nas patologias citadas neste Edital.
g) A Contratada, após receber a solicitação por parte da Contratante para inclusão de atendimento de alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais- NAE, deverá iniciar esse atendimento em até 07 (sete) dias consecutivos.
h) Quando a dieta prescrita requerer insumos não previstos neste Edital (exemplo fórmulas hiperproteicas) a contratada deverá fornecer e deverá solicitar o pagamento dos custos

Pág. 67 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

adicionais referente ao preparo da dieta prescrita podendo ser aditado os valores que ultrapassarem os previstos nos valores contratados, sempre com anuência da contratante.
i) Todos os profissionais da contratada envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.
j) Cumprir os cardápios estabelecidos pela Contratante para os alunos dos projetos especiais em âmbito estadual e federal obedecendo à matriz curricular, do sistema SISGESC/SED.
k) Preparar a alimentação escolar com gêneros alimentícios de qualidade respeitando as fichas técnicas, a sazonalidade, priorizando os alimentos in natura ou minimamente processados, utilizando-os dentro do prazo de validade.
l) É proibido a oferta produtos que contenham gordura trans e/ou preparações que contenham ingredientes como: gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, gordura hidrogenada de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, óleo vegetal líquido e hidrogenado, gordura hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal parcialmente hidrogenada, hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de palma hidrogenado, margarina, margarina vegetal e creme vegetal.
m) Os cardápios poderão a qualquer tempo serem revistos pela Contratante por motivo justificado, acompanhando a Resolução/FNDE vigente e suas atualizações, como também em caso de novas fichas técnicas e aceitabilidade das preparações.
n) As quantidades fornecidas deverão ser estimadas respeitando-se os per CAPITA estabelecidos no Termo de Referência.
o) Para os casos de modificação alimentar por questões religiosas ou filosóficas será necessário apresentação de documento assinado pelos pais ou responsáveis pelo aluno com solicitação. Neste caso o cardápio deverá ser adaptado.
p) Informar diariamente aos fiscais de contrato (gestor escolar) as quantidades de cada insumo/gênero alimentício usados no preparo de cada cardápio.

IV - QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

a)A Contratada deverá assegurar o abastecimento nas escolas, com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade estabelecidos no Termo de Referência, bem como fazer registros diários dos produtos e das quantidades utilizadas.
b) Quando da reprovação de algum produto, no teste de aceitabilidade, a contratante poderá solicitar a substituição do produto por outro produto semelhante, mas que seja aprovado em novo teste de aceitabilidade, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.
c) O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is);
d) É de responsabilidade da Contratada efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteo), especificado na(s) nota(s) fiscal (is). Solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.
e) Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
f) Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Secretaria de Estado da Educação é obrigada a adquirir gêneros

Pág. 68 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE. A CONTRATADA fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/ associação(ões) contratadas pela Secretaria de Estado da Educação, conforme Anexo XXIII.

g) Os gêneros alimentícios perecíveis adquiridos da agricultura familiar pela CONTRATANTE poderão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares pelos fornecedores da agricultura familiar e os produtos não perecíveis serão entregues nos almoxarifados da CONTRATADA, em data e horário determinados pela CONTRATANTE;

Na impossibilidade do fornecimento de alguns produtos da agricultura familiar adquiridos pela CONTRATANTE junto aos fornecedores da agricultura familiar, fica a CONTRATADA obrigada a fornecer os produtos necessários para elaboração dos cardápios, nas mesmas condições previstas no Termo de Referência.

h) Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverãoconstarcomo desconto/ressarcimento no valor total pago às cooperativas/associações.

i) Os produtos da agricultura familiar entregues no almoxarifado da CONTRATADA pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada(s) pela Secretaria de Estado da Educação, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto/ressarcimento, no valor total pago às cooperativas/associações.

j) No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar.

k) A logística de recebimento e distribuição dos gêneros da agricultura familiar, adquiridos pela CONTRATANTE, será organizada pela Gerência de Alimentação Escolar – GEALI.

V - QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E MATERIAIS E LIMPEZA

a)Assinar, no início do contrato, inventário com todos os utensílios, equipamentos e móveis da cozinha, depósitos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos) de propriedade da unidade escolar, comprometendo-se com a devolução, no final do contrato ou na rescisão, em boas condições de uso, nas mesmas especificações dos materiais recebidos (equipamentos, móveis e utensílios). Esse documento deverá ser assinado em 03 (três) vias pelo representante da contratada e pelo gestor escolar e deverá ficar arquivado na escola e na Coordenadoria Regional.

b) Em até 20 (vinte) dias, contados a partir da assinatura do Contrato, todas as unidades escolares deverão ser providas pela Contratada de equipamentos, utensílios, móveis e materiais, listados no Anexo V do Termo de Referência, que não constem no inventário assinado e disponibilizados pela unidade escolar, quando do início da prestação dos serviços.

c) Os mesmos deverão ser mantidos em boas condições de uso e em quantidades suficientes a demanda adequada a cada unidade escolar. No final do Contrato, todos os utensílios, equipamentos e móveis providos pela Contratada serão incorporados ao patrimônio da unidade escolar e não poderão ser retirados pela empresa contratada.

d) Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e corretiva, reposição de utensílios, móveis e equipamentos durante e execução do contrato, sem ônus adicional à Contratante.

Pág. 69 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

e) Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos e banheiros (quando de uso exclusivo dos(as) manipuladores(as) de alimentos), utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria.
f) Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme estabelecidos no termo de referência- Anexo V.
g) Deverá ser disponibilizado sabonete líquido, bactericida e inodoro e papel toalha não reciclado descartável para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, para unidades escolares que possuem lavatório exclusivo nas cozinhas.
h) Para unidades escolares que não possuem lavatório exclusivo, seguir os procedimentos do Manual De Boas Práticas da contratada.
i) Manter o abastecimento de gás suficiente para o preparo das refeições, sem ônus para a contratante.
j) Nas unidades escolares que possuem abrigo de gás para P45 (cilindro), obrigatoriamente a empresa deverá utilizar esse tipo de recipiente.
k) Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como material/produtos para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos, conforme Anexo XI.
l) Revestir com telas as aberturas das áreas de preparação, de higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso.
m) Instalar filtro nas torneiras das cozinhas, realizando manutenção periódica.
n) Manter as áreas de armazenamento e preparação de alimentos com iluminação adequada, sem comprometimento da higiene e das características sensoriais dos alimentos (quando as lâmpadas não forem de LED, deverão estar embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais).

VI - QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL – MÃO DE OBRA

a) A contratada deverá manter quadro de funcionários/cozinheiras/profissionais mínimo, conforme tabela “Quadro de funcionários/cozinheiras”.
b) Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a contratada considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.
Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deve manter no local de trabalho quadro de pessoal operacional e ainda dispor de quadro técnico, rigorosamente de acordo com os quadros de funcionários abaixo relacionados, para o exato cumprimento das obrigações assumidas.
c) O Quadro de funcionários/cozinheiras, de acordo com o número de refeições diárias por turno, durante a execução dos serviços deverá ser de no mínimo, conforme estabelecido no quadro abaixo:

I) Quadro de funcionários/cozinheiras

Nº de refeições diária (média) por turno nos dias sem projetos	**Nº mínimo de cozinheiras fixas por turno**	**Nº de almoços diários (média) nos dias com projetos**	**Nº de cozinheiras nos horários de preparo e distribuição de almoços**
Até 70	01	Até 70	02

Pág. 70 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

De 71 a 140	02	De 71 a 140	03
De 141 a 210	03	De 141 a 210	04
211 a 281	04	211 a 281	05

Obs.: Acima de 281 refeições a cada fração de 300 refeições/turno adicionar 01(uma) cozinheira.

II) Quadro de funcionários nutricionistas:
I.1) Nutricionista Responsável Técnico:no mínimo 01 (um/uma) nutricionista Coordenador(a)/Responsável para cada Lote, com poderes suficientes para representar a Contratada em tudo que se relacionar com os serviços contratados, e demais profissionais conforme exigência do Conselho Federal de Nutricionistas, indicada no QT abaixo, conforme PORTARIA CRN-10 Nº 002/2022 que prevê que: Art. 3º: "A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição apresentará 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas para supervisionar até 10 (dez) escolas, sem prejuízo sobre o que dispõe a Resolução CFN nº 600/2018**"**
I.2) Nutricionistas Quadro Técnico conforme tabela:
QT – Profissionais/ Nutricionistas do Quadro Técnico:

Nº de grandes refeições/dia	**Tipo de refeição**		**Tipo de refeição**	
	Uma grande refeição/dia		**Duas grandes refeições/dia ou mais**	
	Nº de Nutricionistas	**Carga horária técnica semanal**	**Nº de nutricionistas**	**Carga horária técnica semanal**
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

Observação:
Para fins de cálculo do número de grandes refeições considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

I.3) Caso a Contratada apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no artigo 3º, também Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será (ão) considerado(s) como componente(s) do quadro técnico, sem prejuízo no disposto no artigo 3º.
I.4)Adicionalmente, para Unidades Escolares com número superior a 2.500 refeições servidas/dia a Contratada deverá ampliar o Quadro Técnico (QT) com a inclusão de um nutricionista ou técnico em nutrição, para atender exclusivamente à Unidade Escolar.
I.5) A Contratada deverá apresentar registro dos nutricionistas (RT e QT) no CRN 10.

VII QUANTO A MÃO DE OBRA

Pág. 71 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

a) O quadro de pessoal deverá ser encaminhado para a Contratante em até 5 (cinco) dias antes do início dos trabalhos, para fim de controle de pessoal em ambientes públicos.
b) O pessoal contratado deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação: trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária.
c) O(a) funcionário(a) contratado(a), manipulador(a) de alimentos, não iniciará suas atividades sem primeiro se apresentar à Secretaria da Unidade Escolar munido de documentos (Atestado de Saúde Ocupacional- ASO e Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e crachá da empresa).
d) Fornecer às unidades escolares cópias dos seguintes documentos: Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, no início do contrato e atualizá-los periodicamente.
e) Fornecer uniforme completo para todos os funcionários do Serviço de Alimentação. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composto obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta, avental e calçado fechado, respeitando a Legislação Sanitária vigente, conforme tabela “Uniformes – padrão mínimo necessário”.
f) Fazer a reposição dos uniformes completos ou de peças sempre que estes estiverem mal conservados (puído, rasgados ou manchados), incluindo o calçado.
g) Fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança (EPIs), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas de acordo com o Anexo XI.
h) Afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da proponente vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.
i) Os empregados afastados deverão ser substituídos imediatamente (pelo prazo de 24 horas) por
outros, de categoria profissional idêntica.
j) Acatar as determinações contratualmente estabelecidas e emanadas da gestão e fiscalização de
contratos por parte da Gerência de Alimentação Escolar/SED.
k) Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
l) Responder, civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a esta Secretaria, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
m) Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários, para cada manipulador (a) de alimentos, a seguinte documentação:
- Atestado de Saúde específico (atestado de saúde ocupacional- ASO);
- Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC 216 - ANVISA), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, solicitando a aprovação da modalidade do curso à Contratante.
- Fica expressamente proibida a contratação de manipulador (a) de alimentos sem os requisitos citados acima.
n) Apresentar, quando solicitada pela contratante, a seguinte documentação:
- Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação dos serviços;
- Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;

Pág. 72 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- Cumprir o programa PMSO (Programa Médico Saúde Ocupacional).
- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 (um terço) e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- Comprovante de entrega da RAIS de que o trabalhador dela fez parte;
- Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- Comprovante do pagamento efetuados às cozinheiras, de salários não inferior ao salário mínimo regional vigente.

VIII - QUANTO AS ATRIBUIÇÕES E OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS) E NUTRICIONISTAS

ATRIBUIÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)
a) Preparar e servir refeições, conforme instruções e cardápios pré - estabelecidos pela Contratante.
b) Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
c) Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela administração, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;
d) Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;
f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
g) Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições.
h) Informar ao gestor escolar, diariamente o andamento do serviço e informar mensalmente as ocorrências observadas, conforme modelo do Anexo XVI.

IX - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)

a) Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
b) Usar calçados fechados;
c) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
d) Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem;

Pág. 73 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

e) Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
f) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
g) Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
h) Não fumar na cozinha e suas dependências;
i) Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;
j) Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;
k) Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo- os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado;
l) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas e POP´s.
m) Cumprir o horário diário de acordo num período compreendido entre 07 às 22h, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela Contratante, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;
n) Cumprir os cardápios diariamente, de acordo com as orientações da Contratante.
o) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar os exames médico-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às expensas da CONTRATADA, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

X - QUANTO AS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO ÀS(AOS) COZINHEIRAS(OS)
a) Entregar uma cópia do exame admissional e do exame periódico semestral às unidades escolares de cada cozinheira escolar;
b) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
c) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental/anos iniciais.
d) Ter formação, como pré-requisito, para exercício da função e sob a responsabilidade e ônus exclusivo da CONTRATADA, de:
- Curso de Manipulação de Alimentos,
- Curso admissional (carga horária mínima de 04 horas) sobre: conhecimento/apresentação da empresa (contrato de trabalho, benefícios, informações de Recursos Humanos) e do programa de alimentação escolar do Estado de Santa Catarina; segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;
e) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;

XI - QUANTOATRIBUIÇÕES DAS(OS) NUTRICIONISTAS
a) executar o planejamento e metodologia de organização e avaliação dos serviços de preparo e distribuição das refeições;observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para atender a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2021;
b) Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar de acordo com a RCD 216 e/ou legislação atual vigente; de acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e do Procedimento Operacional Padronizado (POP) atendendo às

Pág. 74 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

normas de segurança alimentar; executar metodologia de controle de qualidade em todo processo, desde a recepção de produtos e gêneros alimentícios até a distribuição das refeições preparadas,
c) participar de treinamentos específicos, teóricos e práticos;
d) atender as normas e legislações vigentes para serviços de alimentação;
emitir relatório mensal sobre as atividades desenvolvidas;
e) Acompanhar e executar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução C.D, FNDE/PNAE nº. 06/2020;
f) Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;
g) Cumprir os cardápios específicos para atender os escolares portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, ou seja, Necessidades Alimentares Especiais (NAE), para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;
h) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;
i) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal do Programa de Alimentação Escolar;
j) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade, do Programa de Alimentação Escolar;
k) Participar das reuniões sempre que convocadas pela Contratante;
l) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiras(os), assim entendidas(os) as(os) manipuladores de alimentos da alimentação escolar, sejam observadas as normas sanitárias vigentes;
m) Orientar e supervisionar as atividades desenvolvidas pelas(os) funcionárias/cozinheiras(os) escolares;
n) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
o) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais.
p) Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental anos iniciais e Curso de Manipulação de Alimentos,
q) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos às unidades escolares de cada cozinheira(o) escolar;
r) Seguir rigorosamente às determinações da Resolução CFN nº. 600/2018;
s) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar.
t) Realizar no mínimo uma visita por semana em cada unidade escolar de sua responsabilidade. Em cada visita deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório deverá constar assinatura do gestor escolar e deverá ser encaminhado para a regional de educação.

XII - QUANTO AOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO E DA CONTAGEM DAS REFEIÇÕES

Pág. 75 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

a) Os horários são definidos pelas Unidades Escolares em que as refeições serão preparadas e servidas diariamente, respeitando-se o planejamento das aulas e o calendário escolar, devidamente homologado, bem como os seus horários de funcionamento, em especial de entrada, intervalo e saída, não podendo a prestação dos serviços ultrapassar o horário das 21:00 horas, no período de segunda a sexta feira.
b) A contagem das refeições será por meio eletrônico, com utilização de tablets, smartphones, código de barras ou outro meio disponibilizado pela Contratante.
11.6 Os porcionamentos deverão ser de acordo com o tipo preparação das refeições sendo que as quantidades a serem distribuídas pela CONTRATADA devem observar os per CAPITA dos alimentos estipulados no Anexo VIII.
c) O regime de execução será na modalidade de preço por refeição servida.
d) As preparações deverão ser disponibilizadas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos per CAPITA estabelecidos e a utilização do kit medida, conforme Anexo XIX.
e) As preparações deverão estar expostas em Buffet ou balcão térmico (cardápio completo do dia), respeitando a forma de porcionamento e distribuição correspondente aos per CAPITA estabelecidos no Anexo VIII. A utilização do kit medida, conforme Anexo XIX para o porcionamento é obrigatória.
f) A distribuição das refeições deverá ser efetuado por funcionário da Contratada, garantindo o cumprimento dos cardápios definidos pela contratante.
g) Não serão computados cardápios substituídos sem autorização da Contratante ou cardápios em que estejam faltando quaisquer itens, ou ainda, que os per CAPITA sejam inferiores aos estabelecidos no Termo de Referência, do início ao fim do período de distribuição, EXCETO quando adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais à exemplo de patologias específicas e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.
h) A Contratada deverá disponibilizar, para o aluno que solicitar, apenas uma repetição, sendo que a contabilização e o pagamento dessa refeição estará condicionada à oferta da proteína, exceto para casos de necessidades alimentares especiais e/ou hábitos religiosos ou filosóficos.
i) Qualquer alteração que venha a ocorrer em razão da mudança na composição do cardápio, deverá ser comunicada formalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até 03 dias úteis de antecedência.

XIII - QUANTO A FORMA DE DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES – KIT MEDIDAS CASEIRAS(Culinária)

a) O porcionamento (fracionamento) das refeições deve ser realizado com a utilização de kit medidas caseiras conforme Anexo XIX;
b) Líquidos (iogurte, leite, café, chá e sucos) devem ser distribuídos em canecas de vidro transparente com capacidade que comporte no mínimo 250 ml, porcionados de acordo com os per CAPITA estipulados;
c) Pães com complemento e substitutos: com porcionamento de acordo com os per CAPITA estipulados;
d) Almoço: porcionados em pratos de vidro fundo;
e) Saladas disponibilizada separadamente;
f) Doces regionais/frutas em pedaços (Ex. saladas de frutas, canjica, arroz doce.): porcionadas em tigela/bowl/caneca de vidro com capacidade de 250 ml, porcionado de acordo com os per CAPITA estipulados;
g) Frutas: distribuídas conforme per CAPITA estabelecido no termo de referência e ficha técnicas. No caso de laranja, poderá ser servida cortada (com ou sem casca);

Pág. 76 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

h) As quantidades a serem distribuídas pela Contratada devem observar o per capita e porção estipulado no termo de referência. No caso de inclusão de novos produtos pela Contratante será comunicado a Contratada, no mínimo 15 dias antes da execução dos cardápios.

XIV - QUANTO AOS LOCAIS DE PREPARO E SERVIMENTO

a) O preparo das refeições deverão ser nas cozinhas e os servimentos nos refeitórios das Unidades Escolares relacionadas no Anexo XVIII.
b) Em caso de unidades escolares que não possuírem temporariamente, espaço para produção, a Contratada deverá atender com alimentação transportada, mantendo o valor da refeição prevista em contrato, podendo ser aditado os valores correspondentes ao transporte e demais gastos, de acordo com a especificidade de cada unidade, e mediante análise e aprovação da contratante, utilizando-se de estrutura de outra unidade escolar, preferencialmente a mais próxima, que comporte o acréscimo de produção. O transporte e acondicionamento das refeições deverá obedecer as normas higiênico sanitárias de acordo com a legislação vigente.

XV - QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE

a) A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processo de operacionalização do serviço e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação Escolar, conforme Modelo Anexo VI do Termo de Referência.
b) Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades Escolares, inclusive dos alimentos servidos aos escolares com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:
I) As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, antes do início da distribuição.
II) As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que for servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais.
III) A critério da Contratante, a Contratada poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido em dia determinado para análise microbiológica em laboratório indicado pela Contratante e o resultado deverá ser enviado à Contratante.
IV) As amostras deverão ser coletadas e guardadas observando os seguintes procedimentos:
- Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4ºC ou sob congelamento a -18ºC por 72 horas;
- Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração até 4ºC por 72 horas.
V) Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a contratada deverá encaminhar para análise amostras de todos os itens servidos e coletados no dia.
VI) A Contratada deverá também apresentar, sempre que solicitados pela Contratante, laudos de análise por laboratório indicado pela Contratante, de quaisquer gêneros alimentícios utilizados nas preparações.
VII) Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos nesse Edital e na legislação vigente, a contratada deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque.
VIII) Enquanto não houver substituição do lote de alimentos em desacordo será suspenso o pagamento à Contratada.
IX) Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da Contratada.

XVI - QUANTO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

a) A Contratada deverá seguir as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e no que tange as diretrizes da Educação Alimentar Nutricional, cabendo á contratada adotar

Pág. 77 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

práticas que estejam em consonância com os projetos desenvolvidos pelas unidades escolares tais como: coleta seletiva de lixo e sua correta destinação; apoio na orientação para a redução de desperdício de alimentos já preparados; incentivo a prática de consumo de novos alimentos, entre outras ações que possam ser adotadas.

II – DA CONTRATANTE

a) Assegurar o espaço físico nas unidades escolares para o preparo e o servimento das refeições.
b) Disponibilizar energia elétrica e água para o funcionamento da cozinha, depósito e refeitório.
c) Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
d) Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Escolares, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).
e) Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante necessidade de cada escola.
f) Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.
g) Os gestores das unidades escolares deverão informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas ou redução significativa no número de alunos, salvo nos casos fortuitos que serão analisados pela Contratante.
h) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente Termo de Referência.
i) Fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
j) As Coordenadorias Regionais de Educação serão responsáveis em providenciar o Alvará Sanitário de cada unidade escolar pertencentes as suas regionais.

CLÁUSULA SEXTA – Da Garantia de Execução Contratual

a) A Licitante vencedora prestará Garantia de Execução no ato da assinatura do Contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato numa das modalidades:
b) Caso a Licitante vencedora preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo padronizado pelo banco, desde que aceitos pela Contratante.
c) Caução em dinheiro através do link: http://depositoidentificado.sef.sc.gov.br/Default.aspx, clicar na opção EMITIR DOCUMENTO:Órgão:4501 Secretaria de Estado da Educação, Banco do Brasil SA, Agência 3582-3 Conta Corrente 914.001-8, devendo ser apresentado o comprovante do depósito.
d) O depósito da garantia de execução contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do contrato.
e) A Garantia de Execução será liberada e restituída pela Contratante à Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias do término da vigência contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA - Da Alteração Contratual por Aditamento

Pág. 78 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

§ 1º –Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, observadas as disposições do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e modificações ulteriores.

CLÁUSULA OITAVA – Da Inexecução e da Rescisão do Contrato

A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:
I – Por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
II – Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos fornecimentos comprovadamente prestados;
III – Judicialmente, na forma da legislação vigente;
IV – A rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:
a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;
b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – Das Sanções Administrativas

a) As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções;
Advertência;
I) Multa;
II) Suspensão temporária, não superior a 5(cinco)anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2(dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
III) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;
b) A advertência será emitida pela Administração, quando o contrato descumprir qualquer obrigação;
c) A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir;
I) 0,33% (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente `a parte inadimplente, até o limite de 9,9%(nove, nove por cento);
II) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculada sobre a parte inadimplente;
III) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
d) O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;
e) O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, à partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;
f) A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;

Pág. 79 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

g) A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir;
I) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
II) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
III) por até 12(doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
IV) por até 12(doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
V) por até 24(vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
VI) por até 5(cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de
modo inidônio ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
VII) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;
h) A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
i) A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;
j) A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;
k) A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;
l) A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;
m) As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;
n) Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores – CCF ou da obtenção do registro, por até 5(cinco) anos na modalidade de pregão e até 2(dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e
o) Declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.
p) As sanções previstas neste termo de referência poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:
q) Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e
r) Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
s) As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;
t) Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

Pág. 80 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

a) Os serviços da Contratada serão acompanhados e fiscalizados pela Contratante, através dos diretores escolares (fiscais de serviços), dos fiscais de contrato das Coordenadorias Regionais de Educação e gestor e fiscais da Secretaria de Estado da Educação, que exercerão rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições no termo de referência.
b) A Contratante manterá equipe de fiscalização de contrato, que fará visitas de inspeções periódicas às unidades escolares, ou quando houver necessidade.
c) As irregularidades encontradas nas inspeções dos fiscais de contrato, nas unidades de alimentação (cozinha, depósitos e refeitórios), serão apontadas no Relatório de Inspeção, Anexo XV, que servirá para notificar a Contratada, estipulando prazo para adequação das irregularidades.
d) Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.° 8.666/93 e alterações posteriores.
e) A inspeção por parte da Contratante não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não
indicada pela fiscalização.
f) A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço de acordo com o termo de referência.
g) Aos fiscais do contrato das Regionais (servidor efetivo) compete, exclusivamente:
I) Fiscalizar a execução do contrato, de acordo com as orientações da SED, incluindo visitas periódicas as unidades escolares. Em caso de irregularidades encontradas comunicar oficialmente
à Contratada estipulando prazo para as adequações. Expirado o prazo, caso a empresa não tenha
sanado as irregularidades autuar processo eletrônico e tramitar para os fiscais de contrato da SED;
II) Conferir e autuar processo eletrônico com os documentos fiscais e comunicar a SED quaisquer problemas detectados na execução contratual que tenham implicações na atestação do serviço;
III) Conferir e atestar os documentos fiscais do faturamento mensal da contratada mensalmente e autuar processos no SGPe.
IV) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
h) **Ao gestor SED compete, exclusivamente:**
I) Receber e conferir as notas fiscais/faturas e quando não aprovadas por quaisquer desconformidades devolver à Contratada.
II) Encaminhar ao setor competente para liquidação e pagamento as notas fiscais conferidas e validadas.
III) Prestar informações sobre os valores pagos a Contratada nos sistemas informatizados da Contratante- SIGEF/outros;
IV) Encaminhar processo de prorrogação de Contrato junto à Autoridade Competente (ou àsinstâncias competentes), que deve ser providenciada antes de seu término, reunindo asjustificativas competentes e demais documentos necessários;
V) Encaminhar processo para abertura de nova licitação, à área competente, antes de findo docontrato com antecedência razoável;

Pág. 81 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

VI) Encaminhar processo de solicitações de alterações contratuais, para análise e parecer jurídico,que deverão ser formalizadas e devidamente fundamentadas pela Contratada, principalmente emse tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação.
VII) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas oujurídicas;
VIII) Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral doContrato pela Administração;
IX) Receber e analisar os processos encaminhados pelos fiscais do contrato, que demandamaplicação de sanções e elaborar parecer de penalidades, incluíndo cálculos de multas.
X) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as aplicações de penalidades emitidas,elaborar parecer sobre as mesmas e após encaminhar ao fiscal administrativo ou para comissãoespecífica da SED para os trâmites legais de penalização.
i) **Aos fiscais de contrato da SED compete exclusivamente:**
I) Ter conhecimento de todas as Cláusulas do Contrato.
II) Fiscalizar rotineiramente a execução do Contrato, nas unidades escolares observandoinclusive a manutenção dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados, bem como os demaisserviços de processamento e distribuição das refeições.
III) Registrar as irregularidades encontradas nas fiscalizações periódicas, de acordo com oRelatório de Inspeção Anexo XV, que se mostrem desconformes com o termo de referência, seusanexos, com o Contrato e com a legislação vigente.
IV) Apurar, independentemente da fiscalização de rotina, as ocorrências desconformes,irregularidades/falhas de execução do contrato, por parte da Contratada.
V) Receber os processos de irregularidades autuados pelo fiscal da Coordenadoria Regional,quando a empresa não tenha sanado as irregularidades no prazo estipulado e notificar aContratada.
VI) Notificar em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre porescrito, com prova de recebimento da notificação, estipulando prazo para as adequações dasirregularidades apontadas. A notificação deverá ser assinada pelos fiscais de contrato erepresentante legal da Contratada.
VII) Analisar as respostas/defesas da Contratada sobre as notificações emitidas, elaborar parecersobre as mesmas e após encaminhar ao gestor do Contrato.
VIII) Manter arquivo eletrônico com todos os registros de irregularidades/falhas na execução doContrato.
IX) Tomar as providências que estejam sob sua alçada e encaminhar às instâncias competentesaquelas que fugirem de sua alçada;
X) Exigir somente o que for previsto no Contrato. Qualquer alteração de condição contratual deveser submetida ao superior hierárquico, acompanhada das justificativas pertinentes;
XI) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas oujurídicas.
j) **Ao Fiscal Administrativo da SED compete:**
k) Sob a orientação do gestor do contrato, o fiscal administrativo irá acompanhar todos os processo
que exigem aplicação de notificações e penalidades: advertências, multas,suspensão/impedimento temporário ou declaração de inidoneidade prevista no termo de referência,incluindo os processos autuados pelos fiscais de contrato das coordenadorias regionais.
l) Os fiscais, gestores e fiscal administrativo do contrato serão designados por portaria.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Da Vinculação

Pág. 82 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Vincula-se o presente Contrato às disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Estadual nº 12.337, de 05 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, o Edital de Pregão Eletrônico nº 699/2022 , à proposta da CONTRATADA, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores. Os casos omissos ou situações não explicitadas serão resolvidos pela mesma legislação que rege a matéria. Lei nº 8.666/93 - artigo 55, inciso XII.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Da Legislação Aplicável

Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, especialmente aos casos omissos, aplica-se ao Contrato a presente legislação:
a) Lei nº 8.666/93 e alterações; e no que couber:
b) Código de Defesa do Consumidor;
c) Código Civil;
d) Código Penal,
e) Código Processo Civil;
f) Código Processo Penal;
g) Estatuto da Criança e do Adolescente;
h) Lei nº 10.520/2002
i) Demais legislações correlatas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Dos Direitos da Administração

Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no artigo 77, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DEFESA DO PATRIMÔNIO PÚBLICO E DA PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO:

Declaram as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:
I - Que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e nº 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
II – Que se comprometem em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados na legislação vigente e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados e a notificar à Controladoria-Geral do Estado, conforme preceitua a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
III - Que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na legislação vigente, incluindo a IN CGE/SEA nº 01/20 de 02/04/2020, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– Do Foro

Fica eleito o foro de Florianópolis, Santa Catarina, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.
E, por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente Contrato, que lidas e achadas conforme, vão assinadas pela CONTRATANTE, pela CONTRATADO e pelas testemunhas:

Pág. 83 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

...../SC, ... de ..... de 2022

Secretário de Estado da Educação CONTRATANTE	CONTRATADA
TESTEMUNHAS:	
Nome	Nome
Assinatura	Assinatura
CPF/MF	CPF/MF

Pág. 84 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS NORMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Para atendimento ao disposto no subitem **10.2.1**, do Edital de Pregão Eletrônico **nº699/2022** , promovido pela Secretaria de Estado da Educação, a empresa ....., estabelecida na Rua ....., nº ....., Bairro ....., Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências da Lei Estadual nº 16.003, de 25 de abril de 2013, regulamentada pelo Decreto Estadual n.º 1.694, de 23 de agosto de 2013, mantendo programas de capacitação de seus trabalhadores no que se refere a saúde e segurança do trabalho.

Declara ainda, que se compromete a fornecer os comprovantes necessários quando, assim solicitados pelo Contratante.

_____

NOME, CARGO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA e CNPJ

Pág. 85 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 86 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM OS CARDÁPIOS

TABELA 2 **RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO**
MENOS PERECÍVEIS
Açúcar cristal orgânico
Amendoim cru sem casca
Amido de milho
Arroz integral tipo 1
Arroz parboilizado tipo 1
Arroz polido tipo 1
Arroz integral tipo 1 orgânico
Arroz parboilizado tipo 1 orgânico
Arroz polido tipo 1 orgânico
Aveia em flocos
Biscoito doce caseiro (milho, amendoim, aveia e mel, cacau, polvilho, nata etc)
Café torrado e moído
Cacau em pó 100%
Chá de maçã, camomila, erva doce (para infusão)
Doce de fruta orgânico sem adição de açúcar
Doce de fruta sem adição de açúcar
Erva mate (para preparo de chá infusão)
Farinha de mandioca tipo 1
Farinha de milho tipo 1
Farinha de trigo especial
Farinha de trigo integral
Triguilho (Trigo para quibe)
Fermento químico para bolo/torta
Flocos de milho [cereal]sem adição de açúcar
Feijão preto tipo 1
Feijão preto tipo 1 orgânico
Feijão carioca
Feijão vermelho
Goma de tapioca
Macarrão com ovos
Macarrão sem ovos (tipo sêmola)
Mel de abelhas
Orégano (flocos desidratados)
Ervilha congelada
Grão de bico
Lentilha
Canjica de milho amarela/branca
Canjiquinha de milho (quirera)

Pág. 87 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Milho verde congelado
Colorau
Cúrcuma (açafrão)
Sal
Suco de uva Integral (sem adição de açúcar)
Suco de maçã integral (sem adição de açúcar)
Suco de laranja/tangerina integral (sem adição de açúcar)
Óleo de soja
Óleo de milho
Óleo de girassol
Vinagre
LEGUMES (RAÍZES, TUBÉRCULOS, SEMENTES, ETC)
Alho
Cebola
Abóbora
Abobrinha
Aipim
Batata inglesa
Batata-doce
Berinjela
Beterraba
Cenoura
Chuchu
Pepino
Pinhão
Tomate (para molho)
Vagem
Inhame
VEGETAIS (FOLHOSOS, FLORES, HASTES, ETC)
Alface
Acelga
Agrião
Brócolis
Chicória
Couve folha
Espinafre
Repolho (branco e roxa)
Rúcula
Ora-pro-nóbis
Tempero verde (salsa e cebolinha verde)
FRUTAS
Abacate fortuna
Abacaxi pérola ou Havaí
Ameixa
Banana branca ou prata
Banana caturra

Pág. 88 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Caqui
Goiaba
Laranja
Limão
Maçã gala ou Fuji
Mamão formosa ou papaya
Melão
Manga
Maracujá (polpa congelada)
Maracujá
Melancia
Morango
Pêra
Pêssego
Pitaia
Ponkan (ou Poncã)
Tangerina(bergamota, crava, mexerica, morgote)
Uva
CARNES
Carne bovina moída (patinho)
Carne bovina [cubos e ou iscas](patinho)
Carne suína pernil [cubos e ou iscas]
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami]
Peixe [Filé de tilápia]
Ovos de galinha in natura
LÁCTEOS
Queijo muçarela fatiado
Iogurte natural integral
Leite longa vida UHT integral
PORODUTOS DE PANIFICAÇÃO
Pão tipo hot-dog ou tipo hambúrguer
Pão fatiado integral
Pão doce liso (sem farofa e/ou creme)
Pão doce massinha (Schnecken)
PRODUTOS NAE
Adoçante natural stévia
Pão sem lactose (zero lactose)
Pão (sem proteína do leite e derivados)
Pão sem glúten
Bebida vegetal sem adição de açúcares e aditivos
Leite longa vida UHT integral desnatado
Leite longa vida UHT integral sem lactose (zero lactose)
Queijo muçarela sem lactose
Iogurte natural desnatado
Iogurte natural diet

Pág. 89 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Iogurte vegano (sem proteína do leite e derivados)
Iogurte natural sem lactose (zero lactose)
Bolos (sem proteína do leite e derivados)
Bolos sem lactose (zero lactose)
Biscoito caseiro sem lactose (zero lactose)
Biscoito caseiro sem glúten
Biscoito caseiro integral diet
Biscoito caseiro (sem proteína do leite e derivados)
Bolos sem glúten
Bolos integrais sem adição de açúcar
Macarrão sem glúten
Macarrão integral
Macarrão de arroz
Macarrão de milho

Pág. 90 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO VIII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

TABELA 3
PER CAPITAS PARA REFEIÇÕES TIPO LANCHE, REFEIÇÃO SALGADA E DESJEJUM

ALIMENTO	PER CAPITAS POR FAIXA ETÁRIA				
	6-10 anos	11-15 anos	16-18 anos	19 -30 anos	31-60 anos
Adoçante natural stévia	0,2 ml	0,2ml	0,2ml	0,2ml	0,2ml
Açúcar (para bolos/cucas)	15g	20g	25g	20g	20g
Açúcar (para café/ chás)	10g	10g	10g	10g	10g
Amendoim sem casca	35g	35g	35g	35g	35g
Amido de milho	5g	6g	8g	6g	6g
Arroz integral tipo 1	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz integral tipo 1 (para carreteiro e risoto)	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz parboilizado tipo 1	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz parboilizado tipo 1 (para carreteiro e risoto)	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz parboilizado tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Arroz polido tipo 1	40g	50g	60g	50g	50g
Arroz polido tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Aveia em flocos (para cucas, leites batidos e iogurtes)	5g	10g	15g	10g	10g
Aveia em flocos (para mingau)	10g	20g	25g	20g	20g
Farinha de mandioca	15g	20g	30g	20g	20g
Farinha de milho (para bolo de fubá)	8g	10 g	12 g	10 g	10 g
Farinha de milho (para polenta)	15g	30g	40g	30g	30g
Farinha de trigo (para bolo)	18g	25g	30g	25g	25g
Farinha de trigo (para cuca)	25g	30g	35g	30g	30g
Farinha de trigo (para torta salgada)	25g	30g	37g	30g	30g
Farinha de trigo integral	9g	12g	15g	12g	12g
Triguilho (Trigo para quibe)	8g	10 g	12 g	10 g	10 g
Flocos de milho [cereal]	10g	20g	20g	20g	20g
Goma de tapioca	30g	40g	50g	40g	30g
Macarrão	60g	75g	80g	75g	75g
Macarrão (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Ervilha congelada (para torta, sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Feijão [preto, vermelho, carioca]	20g	30g	50g	30g	30g

Pág. 91 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Feijão [preto, vermelho, carioca] (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Grão de bico	20g	30g	50g	30g	30g
Lentilha	20g	30g	50g	30g	30g
Milho (canjica)	30g	40g	50g	40g	40g
Milho (quirera)	40g	50g	60g	50g	50g
Milho verde congelado (para torta, sopa, arroz, creme, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Colorau	0,5g	1g	1g	1g	1g
Cúrcuma (açafrão)	0,2g	0,3g	0,3g	0,3g	0,3g
Sal	1g	1g	1g	1g	1g
Óleo [soja, girassol, milho] (para refeições salgadas)	2 mL	3mL	4mL	3mL	3ml
Alho	1g	2g	3g	2g	2g
Cebola (para preparações aceboladas)	10	15	20	15	15
Cebola (para temperos)	3g	5g	7g	5g	5g
Óleo [soja, girassol, milho] (para bolos)	7,5 mL	10 mL	12,5 mL	10 mL	10 mL
Óleo [soja, girassol, milho] (para tortas e cucas)	9 mL	12 mL	14 mL	12 mL	12 mL
Tempero verde	2g	4g	4g	4g	4g
Orégano	1g	2g	2g	2g	2g
Vinagre	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Carne bovina moída	60 g	80 g	100 g	80 g	80 g
Carne bovina moída (para refogados e ensopados com vegetais)	50g	60g	75g	60g	60g
Carne bovina moída (para pães e arroz colorido)	40	50	50	50	50
Carne bovina moída (para tortas)	20	20	20	20	20
Carne bovina [cubos e ou iscas]	80g	100g	120g	100g	100g
Carne bovina [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	30g	50g	60g	50g	50g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	40g	60g	80g	60g	60g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas]	60g	80g	100g	80g	80g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	60g	80g	100g	80g	80g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso (para sopa e ensopados com vegetais)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami]	60g	80g	100g	80g	80g
Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami] (para estrogonofe, risoto, sopa e ensopados)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami] (para pães e arroz colorido)	40g	50g	50g	50g	50g

Pág. 92 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Peito de frango sem osso ou filezinho [sassami] (para tortas)	20g	20g	20g	20g	20g
Peixe [Filé de tilápia]	60g	80g	100g	80g	80g
Ovo (para omeletes, cozido, mexido e farofa)	50 - 55g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g
Ovo (para bolos, tortas e cucas)	10g	13g	15g	13g	13g
Alface	15g	20g	30g	20g	20g
Abóbora	30g	40g	50g	40g	40g
Abóbora (para purê)	40	50	60	50	50
Abóbora (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	20g	25g	30g	25g	25g
Abobrinha	30g	40g	50g	40g	40g
Abobrinha (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Abobrinha (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Acelga	15g	20g	30g	20g	20g
Agrião	15g	20g	30g	20g	20g
Aipim (para sopa, ensopado, refogado com carne em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Aipim (cozido e para purê)	40g	50g	60g	50g	50g
Alface (para pães)	5g	10g	10g	10g	10g
Batata inglesa	50g	60g	70g	60g	60g
Batata inglesa (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata inglesa (para sopa, ensopado, patê, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Batata-doce	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para sopa, ensopado, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Berinjela	30g	30g	30g	30g	30g
Beterraba	20g	40g	50g	40g	40g
Beterraba (para bolo, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	10g	15g	18g	15g	15g
Beterraba (para purê)	40g	50g	60g	50g	50g
Brócolis	20g	30g	40g	30g	30g
Brocólis (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Brocólis (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura	40g	50g	60g	50g	50g
Cenoura (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura (para bolo, pães, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz, patê,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	12g	18g	20g	18g	18g
Chicória	10g	20g	30g	20g	20g

Pág. 93 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Chuchu	20g	40g	50g	40g	40g
Chuchu (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Chuchu (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Couve folha	10g	20g	30g	20g	20g
Couve folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Espinafre	10g	20g	30g	20g	20g
Espinafre folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Inhame	30g	35g	40g	35g	35g
Ora-pro-nóbis	10g	20g	30g	20g	20g
Pepino	20g	30g	40g	30g	30g
Pinhão	30g	40g	50g	40g	40g
Repolho	10g	30g	40g	30g	30g
Rúcula	10g	20g	30g	20g	20g
Tomate (para molho)	30g	40g	50g	40g	40g
Tomate(para pães)	20g	20g	20g	20g	20g
Tomate(para salada)	20g	40g	40g	40g	40g
Vagem	25g	25g	25g	25g	25g
Vagem (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Vagem (sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Biscoito doce caseiro	40g	50g	60g	50g	50g
Bolos [fracionamento]	60g	80g	100g	80g	80g
Cucas [fracionamento]	100g	130g	150g	130g	130g
Pão (tipo hot-dog ou tipo hamburguer)	50g	50g	50g	50g	50g
Pão doce liso	50g	50g	50g	50g	50g
Pão doce massinha (schnecken)	50g	50g	50g	50g	50g
Pão fatiado comum ou integral	50g	50g	50g	50g	50g
Pães em geral	50g	50g	50g	50g	50g
Torta salgada [fracionamento]	80g	100g	120g	100g	100g
Bebida vegetal sem açúcar [fracionamento]	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Café em pó (para infusão)	3g	5g	5g	5g	5g
Chá de maçã, camomila, erva doce (para infusão)	15g	15g	15g	15g	15g
Chá mate (erva mate p/ infusão)	3g	5g	5g	5g	5g
Chás [fracionamento]	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Iogurte natural	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Leite (UHT) (para bolos, tortas, estrogonofe, cremes, purês)	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Leite (UHT) para batidas com frutas	120 ml	140 ml	170 ml	140 ml	140 ml
Leite (UHT) (para leite com café e leite com cacau em pó 100%)	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml

Pág. 94 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Leite batido com fruta [fracionamento]	180 ml	200 ml	250 ml	200 ml	200 ml
Leite com cacau em pó 50% [fracionamento]	150ml	180ml	200ml	180ml	180ml
Leite com café [fracionamento]	180ml	200ml	220ml	200ml	200ml
Queijo fatiado	15g	15g	15g	15g	15g
Suco de fruta integral ou natural (uva, laranja, maçã, tangerina, abacaxi, maracujá e melancia)	150 ml	180 ml	200 ml	180 ml	180 ml
Suco de fruta integral ou natural para bolos	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Cacau em pó 100%	15g	20g	30g	20g	20g
Mel de abelhas	10g	15g	15g	15g	15g
Mel de abelhas (para cucas, leite e iogurte)	4g	6g	8g	6g	6g
Doce de fruta	10g	15g	15g	15g	15g
Fermento químico (para bolo/torta)	1g	1,5g	1,8g	1,5g	1,5g
Abacate	40g	50g	60g	50g	50g
Abacaxi	60g	120g	120g	120g	120g
Abacaxi (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Ameixa	100g	100g	100g	100g	100g
Banana	100g	100g	100g	100g	100g
Banana (para cuca e bolo)	25g	30g	35g	30g	30g
Banana (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Banana (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Caqui	100g	100g	100g	100g	100g
Goiaba	150g	150g	150g	150g	150g
Laranja	120g	150g	200g	150g	200g
Laranja (para saladas)	60g	75g	75g	75g	75g
Limão (suco para chá mate)	5ml	5ml	5ml	5ml	5ml
Limão (suco para tempero)	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Maçã	120g	120g	120g	120g	120g
Maçã (para cuca e bolo)	25g	30g	35g	30g	30g
Maçã (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Maçã (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Mamão	100g	100g	150g	100g	150g
Mamão (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Mamão (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Melão	100g	100g	150g	100g	150g
Melão (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Manga	60g	60g	60g	60g	60g
Maracujá (polpa congelada)	20g	26g	32g	26g	26g
Maracujá (polpa in natura)	26g	32g	40g	32g	36g

Pág. 95 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Melancia	100g	100g	150g	100g	100g
Morango	100g	100g	100g	100g	100g
Morango (para vitamina)	30g	40g	50g	40g	40g
Pêra	150g	150g	150g	150g	150g
Pêssego	100g	100g	100g	100g	100g
Pitaia	100g	100g	150g	100g	150g
Pokan/Tangerina (para bolos)	30 g	50 g	60 g	50 g	50 g
Pokan/Tangerina (para saladas)	50g	75g	75g	75g	75g
Ponkan	100g	100g	100g	100g	100g
Tangerina	120g	120g	120g	120g	120g
Uva	70g	70g	70g	70g	70g
Salada de frutas (mínimo três frutas)[fracionamento]	140g	160g	160g	160g	160g

OBSERVAÇÃO:
a) Os per capita estabelecidos acima podem ser alterados a qualquer tempo pela Contratante, quando houver necessidade de ajustes para padronização de uma ficha técnica.
b) Os mesmos per capitas serão usados para gêneros alimentícios equivalentes do cardápio NAE.

PER CAPITAS PARA REFEIÇÕES TIPO ALMOÇO

ALIMENTO	**Per capitas por faixa etária**				
	6-10 anos	**11-15 anos**	**16-18 anos**	**19 -30 anos**	**31-60 anos**
Amendoim sem casca	35g	35g	35g	35g	35g
Amido de milho	5g	6g	8g	6g	6g
Arroz integral tipo 1	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz integral tipo 1 (para carreteiro e risoto)	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz parboilizado tipo 1	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz parboilizado tipo 1 (para carreteiro e risoto)	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz parboilizado tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Arroz polido tipo 1	50g	60g	70g	60g	60g
Arroz polido tipo 1 (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Farinha de mandioca	15g	20g	30g	20g	20g
Farinha de milho (para polenta)	15g	30g	40g	30g	30g
Farinha de trigo	20g	40g	50g	40g	40g
Farinha de trigo integral	9g	12g	15g	12g	12g
Goma de tapioca	30g	40g	50g	40g	30g
Macarrão	65g	80g	85g	80g	80g
Macarrão (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g
Ervilha congelada (para torta, sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Feijão [preto, vermelho, carioca]	30g	40g	60g	40g	40g
Feijão [preto, vermelho, carioca] (para sopa)	15g	20g	25g	20g	20g

Pág. 96 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Grão de bico	30g	40g	60g	40g	40g
Lentilha	30g	40g	60g	40g	40g
Milho verde congelado (para torta, sopa, arroz, creme, ensopado, refogado com carnes em geral)	20g	30g	40g	30g	30g
Colorau	0,5g	1g	1g	1g	1g
Cúrcuma (açafrão)	0,2g	0,3g	0,3g	0,3g	0,3g
Sal	1g	1g	1g	1g	1g
Óleo [soja, girassol, milho] (para refeições salgadas)	2 mL	3mL	4mL	3mL	3ml
Alho	1g	2g	3g	2g	2g
Cebola (para prepaçãoes aceboladas)	10	15	20	15	15
Cebola (para temperos)	3g	5g	7g	5g	5g
Tempero verde	2g	4g	4g	4g	4g
Vinagre	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Carne bovina moída	70g	90g	110g	90g	90g
Carne bovina moída (para refogados e ensopados com vegetais)	50g	60g	75g	60g	60g
Carne bovina moída (para pães e arroz colorido)	40	50	50	50	50
Carne bovina [cubos e ou iscas]	90g	110g	130g	110g	110g
Carne bovina [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	30g	50g	60g	50g	50g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas] (para sopa e ensopados com vegetais, feijoada e carreteiro)	40g	60g	80g	80g	60g
Carne suína pernil [cubos e ou iscas]	70g	90g	110g	90g	90g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	70g	90g	110g	90g	90g
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso (para sopa e ensopados com vegetais)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami]	70g	90g	110g	90g	90g
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami] (para estrogonofe, risoto, sopa e ensopados)	30g	50g	60g	50g	50g
Peito de frango sem osso ou filézinho [sassami] (para pães e arroz colorido)	40	50	50	50	50
Peixe [Filé de tilápia]	70g	90g	110g	90g	90g
Ovo (para omeletes, cozido, mexido e farofa)	50 - 55g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g	100 - 110g
Alface	15g	20g	30g	20g	20g
Abóbora	30g	40g	50g	40g	40g
Abóbora (para purê)	40	50	60	50	50
Abóbora (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	20g	25g	30g	25g	25g
Abobrinha	30g	40g	50g	40g	40g

Pág. 97 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Abobrinha (para sopa, arroz, ensopado e refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Abobrinha (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Acelga	15g	20g	30g	20g	20g
Agrião	15g	20g	30g	20g	20g
Aipim (para sopa, ensopado, refogado com carne em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Aipim (cozido e para purê)	40g	50g	60g	50g	50g
Alface (para pães)	5	10	10	10	10
Batata inglesa	50g	60g	70g	60g	60g
Batata inglesa (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata inglesa (para sopa, ensopado, patê, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Batata-doce	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para purê)	50g	60g	70g	60g	70g
Batata-doce (para sopa, ensopado, refogado com carnes em geral)	12g	18g	20g	18g	18g
Berinjela	30g	30g	30g	30g	30g
Beterraba	20g	40g	50g	40g	40g
Beterraba (para bolo, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	10g	15g	18g	15g	15g
Beterraba (para purê)	40	50	60	50	50
Brócolis	20g	30g	40g	30g	30g
Brocólis (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Brocólis (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura	40g	50g	60g	50g	50g
Cenoura (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Cenoura (para bolo, pães, farofa, omelete, tapioca, sopa, arroz, patê,ensopado, refogado com carnes em geral e sucos)	12g	18g	20g	18g	18g
Chicória	10g	20g	30g	20g	20g
Chuchu	20g	40g	50g	40g	40g
Chuchu (para sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Chuchu (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Couve folha	10g	20g	30g	20g	20g
Couve folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Espinafre	10g	20g	30g	20g	20g
Espinafre folha para sucos	5g	10g	12g	10g	10g
Inhame	30g	35g	40g	35g	35g
Ora-pro-nóbis	10g	20g	30g	20g	20g
Pepino	20g	30g	40g	30g	30g

Pág. 98 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pinhão	30g	40g	50g	40g	40g
Repolho	10g	30g	40g	30g	30g
Rúcula	10g	20g	30g	20g	20g
Tomate (para molho)	30g	40g	50g	40g	40g
Tomate(para pães)	20g	20g	20g	20g	20g
Tomate(para salada)	20g	40g	40g	40g	40g
Vagem	25g	25g	25g	25g	25g
Vagem (para torta)	5g	5g	5g	5g	5g
Vagem (sopa, arroz, ensopado, refogado com carnes em geral)	10g	15g	20g	15g	15g
Bebida vegetal sem açúcar (para bolos, tortas, estrogonofe, cremes, purês)	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Leite (UHT) (para bolos, tortas, estrogonofe, cremes, purês)	20 ml	30 ml	40 ml	30 ml	30 ml
Queijo fatiado	15g	15g	15g	15g	15g
Abacate	40g	50g	60g	50g	50g
Abacaxi	60g	120g	120g	120g	120g
Ameixa	100g	100g	100g	100g	100g
Banana	100g	100g	100g	100g	100g
Caqui	100g	100g	100g	100g	100g
Goiaba	150g	150g	150g	150g	150g
Laranja	120g	150g	200g	150g	200g
Limão (suco para tempero)	1ml	2ml	2ml	2ml	2ml
Maçã	120g	120g	120g	120g	120g
Mamão	100g	100g	150g	100g	150g
Melão	100g	100g	150g	100g	150g
Manga	60g	60g	60g	60g	60g
Melancia	100g	100g	150g	100g	100g
Morango	100g	100g	100g	100g	100g
Pêra	150g	150g	150g	150g	150g
Pêssego	100g	100g	100g	100g	100g
Pitaia	100g	100g	150g	100g	150g
Ponkan	100g	100g	100g	100g	100g
Tangerina	120g	120g	120g	120g	120g
Uva	70g	70g	70g	70g	70g

OBSERVAÇÃO:
a) Os per capita estabelecidos acima podem ser alterados a qualquer tempo pela Contratante, quando houver necessidade de ajustes para padronização de uma ficha técnica.
b) Os mesmos per capitas serão usados para gêneros alimentícios equivalentes do cardápio NAE.

Pág. 99 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 100 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

CARDÁPIOS

COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

a)Os cardápios serão elaborados pela equipe técnica de nutrição da SED, atendendo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do PNAE, de acordo com determinações da Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
b)Os cardápios serão detalhados contemplando a etapa e a modalidade de ensino, turno, tipo de refeição, horário, o nome da preparação e os principais ingredientes que os compõem, bem como as informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.
c)Os tipos/modelos de cardápio (TABELAS 1A – 1F) e a especificações técnicas dos gêneros alimentícios (ANEXO I) indicados pela equipe técnica de nutrição da SED servirão de base para os tipos de preparações e gêneros alimentícios (TABELA 2) utilizados nos cardápios homologados, devendo atender as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
d)Para a elaboração dos cardápios será observada a característica (cultura, hábitos, questões sociais, etc) alimentar da região, sazonalidade dos gêneros alimentícios e gêneros/produtos adquiridos pela Agricultura Familiar.
e)As preparações do cardápio devem ser produzidas respeitando a per capita (TABELA 3) e as fichas técnicas elaboradas pela equipe técnica de nutrição da SED, bem como com gêneros alimentícios de qualidade, respeitando a sazonalidade, priorizando os alimentos in natura ou minimamente processados.
f)As escolas que possuem espaço de cultivo de horta pelos estudantes, poderão utilizar os gêneros como complemento na alimentação escolar, em casos de projetos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) aprovados pela equipe técnica de nutrição da SED.
g)Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, deverá solicitar por escrito à equipe técnica de nutrição da SED.
h)Os estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE) deverão ser atendidos no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após a solicitação da equipe técnica de nutrição da SED conforme a necessidade de cada estudante, mediante a apresentação de documento/prescrição médica ou de nutricionista, inclusive na ocorrência de outras dietas especiais não previstas nas patologias citadas neste Projeto básico de alimentação escolar.
i)A equipe técnica de nutrição da SED irá elaborar o cardápio adaptado para atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais, com base na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, quanto a variedade dos gêneros, equiparando aos cardápios originais, encaminhado para execução.
j)Os cardápios poderão a qualquer tempo serem revistos pela equipe técnica de nutrição da SED por motivo justificado, acompanhando a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020 como também em caso de novas fichas técnicas e aceitabilidade das preparações.
k)Para os casos de modificação alimentar por questões religiosas ou filosóficas (como o não consumo de carnes suínas, vegetarianas, veganas e etc) o cardápio homologado pela equipe técnica de nutrição da SED será adaptado diante a apresentação de documento assinado pelos

Pág. 101 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

pais ou responsáveis pelo estudante.
l)O Cardápio será fixado na área de produção na escola, englobando os parâmetros nutricionais e as características da população alvo, cobrindo as recomendações diárias de nutrientes conforme disposto na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
m)Os cardápios, bem como as incidências destes, respaldadas no Índice de Qualidade (IQCoSAN) são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com necessidades de adequação que possam surgir, mediante aprovação da equipe técnica de nutrição da SED atendendo sempre a legislação vigente, Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.
n)Quando houver a necessidade de mudança na composição do cardápio (exemplo: Alteração dos itens alimentares, forma de preparo, etc) ou do tipo de cardápio (PARCIAL, INTEGRAL I, INTEGRAL II, PARCIAL ESTENDIDO, DESJEJUM) de alguma unidade escolar, a equipe técnica de nutrição da SED comunicará formalmente para que no prazo de até 05 (cinco) dias úteis sejam disponibilizados os alimentos necessários, bem como o preparo e servimento de acordo com os cardápios estipulados pela equipe técnica de nutrição da SED.

TIPOS DOS CARDÁPIOS:
Cardápio Parcial

a) Os cardápios do tipo parcial são indicados para as unidades escolares que atendem estudantes que permanecem por um período 4 horas diárias, em turnos únicos (matutino ou vespertino ou noturno). Inclui: Ensino Fundamental (EF), Ensino Médio (EM) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA). Portanto, o cardápio parcial deverá atender no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes.

b) Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas em todas as refeições e legumes e verduras, no mínimo, 4 dias por semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente é obrigatória a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.

c) Os cardápios do tipo parcial serão planejados de modo que os turnos matutinos ou vespertinos serão compostos por dois lanches e três refeições salgadas ou um lanche e quatro refeições salgadas, por semana (de modo atender a oferta de alimentos fontes de ferro heme, conforme o item anterior). E o turno noturno por cinco refeições salgadas (por semana) e lanche duas vezes por mês.

d) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela a seguir:

TABELA 1A
CARDÁPIO PARCIAL - PERÍODO DE ENSINO PARCIAL
TURNO MATUTINO E VESPERTINO
(Ensino Fundamental e Ensino Médio)

CARDÁPIOS TIPO LANCHE
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios

DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA ANO/TURNO	DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA ANO/TURNO
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	7	Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	2

Pág. 102 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	7	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	5	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	1
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com fortaia,suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	3
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com patê de grão de bico, tomate em fatia, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	3
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Bolo com vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	2	Bolo com vegetais, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Bolo com vegetais, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	3
Torta de frango (com peito de frango desfiado, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba) suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5
Torta de atum (atum, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	3	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba), leite com café (ou com cacau 100%) e uma fruta da estação	5
Torta de carne (com carne moída, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	2
Quibe assado (Triguilho, carne moída, tomate em cubos, cebola, tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Mingau de chocolate (Leite, aveia, cacau em pó 100%) biscoito caseiro sem gordura trans e uma fruta da estação.	2

Pág. 103 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	1	Arroz doce (Leite, arroz integral e canela) e uma fruta da estação.	1
Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2	Canjica doce (Leite, canjica, canela) e uma fruta da estação.	1
Total de preparações tipo lanches: 88 (80 + 10%)			

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios.
[2]Os bolos devem ser preparados com no mínimo 50% de farinha integral.
[3]O molho de tomate será feito na escola.
[4] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[5]É proibido a utilização de chá industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[6]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).

CARDÁPIOS TIPO REFEIÇÃO SALGADA
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/turno	Descrição	Frequência Ano/turno
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	1
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	3
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Minestra de feijão com carne bovina em cubos, fatias de pão integral e uma fruta da estação	5
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	1	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	3
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	3
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3

Pág. 104 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	2	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	2
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	2	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	3	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada comum vegetal e uma fruta da estação	3
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	3	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	3

Pág. 105 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	3
Total de cardápios tipo refeição: 132 (120 + 10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).

TABELA 1B
CARDÁPIO PARCIAL - PERÍODO DE ENSINO PARCIAL
TURNO NOTURNO
(Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos)

CARDÁPIOS TIPO LANCHE
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/turno	Descrição	Frequência Ano/turno
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada, alface (ou repolho), tomate em fatia, suco de fruta[1] ou chá e uma fruta da estação	7	Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	5
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada, alface (ou repolho), tomate em fatia, suco de fruta[1] ou chá e uma fruta da estação.	10		
Total de preparações, itens alimentares e bebidas tipo Lanche: 22 (20 +10%)			

[1] Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios
[2] O molho de tomate será feito na escola
[3] Nas preparações salgadas preveem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[4] Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).

CARDÁPIOS TIPO REFEIÇÃO SALGADA
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/turno	Descrição	Frequência Ano/turno
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10

Pág. 106 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	5
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5

Pág. 107 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	14	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada comum vegetal e uma fruta da estação	5
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).

Cardápio Integral I:

a) Os cardápios do tipo Integral I são indicados para unidades escolares com estudantes que permanecem por um período de 4 horas (período parcial) e estudantes com matrícula no Novo Ensino Médio (NEM) e/ou em projetos no contraturno (período integral - Matriz A e B). Portanto, o cardápio INTEGRAL I deverá atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes (para os estudantes de permanência integral) e 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes (para estudantes em permanência de período parcial). Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente, é obrigatório a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.
b) Os cardápios do tipo integral I serão planejados de modo que os períodos matutino e vespertino serão compostos por 5 lanches e 5 refeições salgadas por semana (distribuídas de formas alternadas entre os turno matutino e vespertino), além do almoço para atender os estudantes que permanecerem em período integral.
c) Os estudantes matriculados em trilhas de aprofundamentos que usam duas unidades escolares deverão realizar o lanche matutino e o almoço na sua unidade escolar de origem e o lanche vespertino na unidade escolar da trilha.
d) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela à seguir:

TABELA 1C
CARDÁPIO INTEGRAL I - PERÍODO DE ENSINO INTEGRAL E PARCIAL

Pág. 108 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

CARDÁPIOS TIPO LANCHE

Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)	Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	15	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	15	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	8	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	2
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integra) com fortaia,, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	5	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	4
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com patê de grão de bico, tomate em fatia, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	4	Bolo com vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral, ou) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	4	Bolo com vegetais, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	4	Bolo com vegetais, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	2	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba) suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20
Torta de frango (com peito de frango desfiado, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba), leite com café (ou com cacau 100%) e uma fruta da estação	20
Torta de atum (atum, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	5	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	20
Torta de carne (com carne moída, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Iogurte natural com mel, cereal de milho sem açúcar e uma fruta da estação.	4

Pág. 109 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Quibe assado (Triguilho, carne moída, tomate em cubos, cebola, tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Mingau de chocolate (Leite, aveia, cacau em pó 100%) biscoito caseiro sem gordura trans e uma fruta da estação.	4
Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	2	Arroz doce (Leite, arroz integral e canela) e uma fruta da estação.	2
Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	2	Canjica doce (Leite, canjica, canela) e uma fruta da estação.	2
Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	2		
Total de preparações tipo lanches: 220 (200 +10%)			

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios.
[2]Os bolos devem ser preparados com no mínimo 50% de farinha integral.
[3]O molho de tomate será feito na escola.
[4] Nas preparações salgadas preveem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[5]É proibido a utilização de chá industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[6]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

CARDÁPIOS TIPO REFEIÇÃO SALGADA
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)	Descrição	Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	5
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4

Pág. 110 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	10	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	5
Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	14	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada comum vegetal e uma fruta da estação	5
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com um vegetal e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).

CARDÁPIOS TIPO ALMOÇO
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano

Pág. 111 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	6
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais, salada com um folhoso e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais salada com um folhoso e uma fruta da estação	6	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6

Pág. 112 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	15	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

Cardápio Integral II :

a) Os cardápios do tipo Integral II são indicados para unidades escolares com estudantes em período integral (que permanecem, diariamente, por dois períodos na escola (Matriz C)). Portanto o cardápio integral II deverá atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes. Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente é obrigatória a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.
b) Os cardápios do tipo integral II serão planejados com a oferta de um almoço e dois lanches (um no turno matutino e um no turno vespertino), por dia.
c) Os estudantes matriculados em trilhas de aprofundamentos que usam duas unidades escolares deverão realizar o lanche matutino e o almoço na sua unidade escolar de origem e o lanche vespertino na unidade escolar da trilha.
d) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela à seguir:

TABELA 1D **CARDÁPIO INTEGRAL II - PERÍODO DE ENSINO INTEGRAL**			
CARDÁPIOS TIPO LANCHE. **Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.**			
Descrição	**Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)**	**Descrição**	**Frequência Ano/ turnos (Matutino e vespertino)**

Pág. 113 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	4
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20	Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	8
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	10	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com fortaia,, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	10	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 50%) e uma fruta da estação	14
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com patê de grão de bico, tomate em fatia, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	8	Bolo com vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	8	Bolo com vegetais, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	20
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	8	Bolo com vegetais, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	30
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	4	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba) suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	30
Torta de frango (com peito de frango desfiado, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Cuca de frutas com aveia (banana ou maçã ou goiaba), leite com café (ou com cacau 100%) e uma fruta da estação	30
Torta de atum (atum, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	10	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	30
Torta de carne (com carne moída, tomate em cubos, cenoura ralada, cebola e tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Iogurte natural com mel, cereal de milho sem açúcar e uma fruta da estação.	18
Quibe assado (Triguilho, carne moída, tomate em cubos, cebola, tempero verde), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Mingau de chocolate (Leite, aveia, cacau em pó 100%) biscoito caseiro sem gordura trans e uma fruta da estação.	8
Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	14	Arroz doce (Leite, arroz integral e canela) e uma fruta da estação.	4

Pág. 114 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	14	Canjica doce (Leite, canjica, canela) e uma fruta da estação.	4
Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	14		
Total de preparações tipo lanches: 440 (400 +10%)			

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios.
[2]Os bolos devem ser preparados com no mínimo 50% de farinha integral.
[3]O molho de tomate será feito na escola.
[4] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[5]É proibido a utilização de chá industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[6]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

CARDÁPIOS TIPO ALMOÇO
Frequência das preparações alimentares e alimentos usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	10	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Polenta, carne moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Minestra de feijão, fatias de pão integral e uma fruta da estação	10
Polenta, frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, leguminosas, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	10	Canja, fatias de pão integral e uma fruta da estação	6
Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Sopa de vegetais com carne moída, fatias de pão integral e uma fruta da estação	4
Filé de peixe assado, arroz com vegetais, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	5	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6

Pág. 115 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Filé de peixe refogado com batata inglesa, tomate e cebola, arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	5	Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango assado, arroz, feijão, creme de milho e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Frango ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10	Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz integral, batata (inglesa ou doce) assada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Feijoada de legumes com carne bovina, arroz integral, farofa de vegetais, salada com um folhoso e uma fruta da estação	4	Carne bovina ensopado com vegetais, arroz, feijão e salada com um vegetal e uma fruta da estação	6
Feijoada de legumes com carne suína, arroz integral, farofa de vegetais salada com um folhoso e uma fruta da estação	6	Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Fortaia de vegetais (ovo, queijo, um vegetal e orégano), arroz, feijão, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	15	Frango em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	6
Frango ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação.	4	Carne bovina ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Carne suína ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, farofa de vegetais, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, legumes, raízes ou tubérculos (cozido, ou assado, ou refogado, ou purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	4
Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, polenta e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4	Carne suína em iscas acebolada, arroz, feijão, farofa de vegetais e salada com dois vegetais e uma fruta da estação	4
Total de cardápios tipo refeição: 220 (200 +10%)			

[1] O molho de tomate será feito na escola
[2] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

Cardápio Estendido:

a) O cardápio estendido é indicado para as escolas que atendem estudantes que permanecem em um período de 7 horas/aula (matutino ou vespertino). Portanto, os cardápios estendido

Pág. 116 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

deverão atender no mínimo 30% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, diárias de energia e macronutrientes. Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente é obrigatória a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.

b) Os cardápios do tipo estendido serão planejados com um atendimento tipo lanche ou refeição salgada para complementar o cardápio Parcial ou Integral I, nos dias de horário estendido.

c) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela à seguir:

TABELA 1E
CARDÁPIO ESTENDIDO

CARDÁPIOS TIPO LANCHE E REFEIÇÃO
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Fortaia de vegetais, arroz, feijão, salada com um vegetal e uma fruta da estação	15
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com carne bovina moída ao molho de tomate, cenoura ralada (ou tomate em fatia), alface (ou repolho), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Macarronada de carne bovina (macarrão, molho de tomate feito na escola, carne bovina moída com vegetais), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com omelete de vegetais, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Macarronada de frango (macarrão, molho de tomate feito na escola, frango desfiado), salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com fortaia,suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	30	Macarronada com carne suína (macarrão, molho de tomate feito na escola) carne suína em cubos acebolada, salada com dois vegetais e uma fruta da estação	10
Risoto de frango (arroz integral, peito de frango desfiado, molho de tomate (feito na escola), cenoura ralada), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	15	Arroz colorido de frango [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), frango desfiado refogado], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	10
Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), legumes, raízes ou tubérculos (cozido, assado, refogado, purê) e salada com um vegetal e uma fruta da estação.	15	Arroz colorido de carne bovina [vegetais (no mínimo 2 vegetais diferentes), carne bovina moída], feijão, salada com um folhoso e uma fruta da estação.	15
Total de preparações lanches e refeições: 220 (200 + 10%)			

Pág. 117 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios
[2]O molho de tomate será feito na escola
[3] Nas preparações salgadas prevêem o uso de temperos naturais, como exemplo: Alho, cebola e tempero verde (salsinha e cebolinha verde).
[4]É proibida a utilização de chás industrializados prontos para o consumo. O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês.
[5]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode variar (Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão
Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.

Cardápio Desjejum:

a) O cardápio desjejum é indicado para as escolas que atendem estudantes matriculados no turno matutino. Este cardápio é oferecido por motivos de vulnerabilidade social, no qual cada unidade escolar deverá indicar a sua necessidade como, por exemplo, o tempo de deslocamento da residência do estudante até a unidade escolar, etc. A distribuição de desjejum será somente para as escolas que solicitarem e autorizadas pela CONTRATANTE durante a execução do contrato.
b) Os cardápios do tipo Desjejum serão planejados com a oferta do atendimento tipo lanche para complementar o cardápio Parcial, Integral I ou Integral II, todos os dias. Obrigatoriamente deverão ser ofertadas diariamente, frutas, legumes e verduras em todos os dias da semana, considerando a variabilidade e respeitando a sazonalidade. Conforme a resolução vigente, é obrigatório a oferta de alimentos fontes de ferro heme (incluídas no mínimo quatro dias por semana) e de vitamina A (incluídas três dias por semana). A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma vez no mês.
c) Os modelos das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios e as respectivas freqüências anuais se encontram descritos na tabela a seguir:

TABELA 1F
CARDÁPIO DESJEJUM

CARDÁPIOS TIPO LANCHE
Frequência das preparações alimentares, alimentos e bebidas usados na composição dos cardápios.

Descrição	Frequência Ano	Descrição	Frequência Ano
Pão doce massinha (schnecken), leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	15	Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com doce de frutas sem adição de açúcar e uma fatia de queijo, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20
Pão doce massinha (schnecken), leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	15	Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia a de queijo muçarela, tomate, alface, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação.	20
Pão doce massinha (schnecken), suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação	20	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20

Pág. 118 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20	Biscoito caseiro sem gordura trans, leite com café (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20
Pão doce liso com doce de fruta sem adição de açúcar, leite batido com frutas e aveia (ou cacau 100%) e uma fruta da estação	20	Salada de frutas (no mínimo três frutas diferentes), iogurte natural com mel e biscoito caseiro sem gordura trans.	10
Pão (tipo hot dog, ou tipo hambúrguer, ou fatiado integral) com uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatias, alface, suco de fruta[1] (ou chá[4]) e uma fruta da estação.	20	Iogurte natural com mel, cereal de milho sem açúcar e uma fruta da estação.	20
Total de preparações lanches: 220 (200 +10 %)			
[1]Os sucos de frutas devem ser naturais ou integrais elaborados sem ou com adição vegetais conforme os cardápios [2]É proibida a utilização de chá industrializado prontos para o consumo. [3]O chá deverá ser preparado com a infusão das folhas ou sachês. [4]Levando em consideração a variação do clima, o modo de preparo e distribuição do cardápio pode varia. Por exemplo: As preparações com leite poderão ser servidas quentes no inverno; Os chás poderão ser servidos gelados no verão. Obs. As incidências das preparações são uma referência, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades de adequação que possam surgir, atendendo sempre a legislação vigente.			

Cardápios Necessidades Alimentares Especiais (NAE)

Conforme a Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, “os cardápio das necessidades especiais devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com NAE, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras”. A seguir descrevemos algumas orientações de alguns tipos de cardápios NAE e suas respectivas adaptações:

a) CARDÁPIO DOENÇA CELÍACA: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, sem glúten, como por exemplo: macarrão de arroz sem glúten, pães sem glúten, bolos sem glúten, goma de tapioca, biscoito sem glúten e sem gordura trans, entre outros. Lembrando de não usar farinhas com glúten para o preparo das refeições destes estudantes (feijão e cremes).

b) CARDÁPIO DIABETES: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, usando gêneros alimentícios integrais e/ou preparações do cardápio sem açúcar e/ou seus similares, podendo ser adoçado com adoçante natural stévia 100%. Como por exemplo: arroz integral, macarrão integral, pães integrais, bolos integrais sem adição de açúcar, biscoito caseiro integral sem gordura trans e sem adição de açúcar, entre outros.

c) CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, sem lactose (zero lactose), como por exemplo: leite integral sem lactose, iogurte natural sem lactose, pães sem lactose, bolos sem lactose, biscoito caseiro sem lactose e sem gordura trans, entre outros.

d) CARDÁPIO ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes, sem leite e derivados, como por exemplo: bebida vegetal sem adição de açúcares e aditivos, pães sem leite e derivados, bolos sem leite e derivados, biscoito sem leite e derivados e sem gordura trans, entre outros.

e) CARDÁPIO HIPERCOLESTEROLEMIA: Deverá ser adaptado com substitutos equivalentes com conteúdo reduzido de gordura e/ou desnatado e quando necessários cereais integrais, como

Pág. 119 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

por exemplo: leite integral desnatado, iogurte natural desnatado, pães integrais, bolos integrais, biscoito caseiro integral sem gordura trans, entre outros.

Pág. 120 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

CONTROLE DE QUALIDADE

1. CRITÉRIOS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PEAE - DE SANTA CATARINA / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

1.1 - CRITÉRIO GERAL:

a) Os alimentos adquiridos para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar, pela contratada, serão inspecionados e analisados, de acordo com o estabelecido neste edital e pela legislação vigente para alimentos, por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (www.anvisa.gov.br), ou com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento– MAPA (www.agricultura.gov.br), para análise de alimentos. Juntamente com o Laudo ou Certificado deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados. As análises apresentadas no Laudo ou Certificado deverão ser do mesmo lote de fabricação.
b) A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado ao fornecedor, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo laboratório após a inspeção e a análise dos lotes de alimentos.
c) Todas as despesas decorrentes da Inspeção / Reinspeção e Análise / Reanálise dos lotes de alimentos serão de responsabilidade do fornecedor.

1.2 - CRITÉRIOS PARA INSPEÇÃO E COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE – INSPEÇÃO/REINSPEÇÃO

a.Inspecionar o local de armazenagem indicando os pontos em desacordo com as Boas Práticas de Armazenagem.
b.A inspeção na unidade de alimentação e nutrição escolar será realizada por representante da Contratada e da Contratante.
c.Verificar o número de unidades que precisam ser coletas para enviar ao laboratório para análise.
d.Retirar, aleatoriamente, as embalagens secundárias (caixas ou fardos) do interior, laterais, base e topo da pilha.
e.Examinar as unidades e considerar como defeituosa crítica à unidade que apresentar:
e.1) Irregularidades naembalagem quecomprometam a qualidade e/ou
e.2) conservação dos alimentos durante vigência de seu prazo de validade;
e.3) Características organolépticas (aspecto, cor e odor) impróprias;
e.4) Prazo de validade vencido.
e.5) Anotar no Laudo de Inspeção / Reinspeção se o rótulo da embalagem secundária atende às especificações do edital. O não atendimento é considerado defeito. Observação: O rótulo da embalagem primária deve ser analisado no laboratório.
e.6) Emitir o Laudo de Inspeção / Reinspeção.

Pág. 121 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Modelo de Laudo de Inspeção/Reinspeção

Laudo: de inspeção()de reinspeção()		Nº do Laudo:
1.1 DADOS DO ALIMENTO		
1.Natureza/Tipo do Alimento:		2.Marca:
3.Registro:	4.Data de fabricação e número Do lote:	5.Data do vencimento:
6.Nome do fabricante/fornecedor/embalador:		
7.Endereço do fabricante/fornecedor/embalador:		
1.2INSPEÇÃO/COLETA		
8.Local:	9.Data/Hora	10.Temperatura local(ºC):
11.Total do lote/Nº de pilhas:	12.Nº de unidades inspecionadas:	
1.3RESULTADOS		
13.Embalagem primária e secundária:		
14.Rótulo da embalagem secundária:		
15.Características organolépticas: Aspecto:	Cor:	Odor:
16.Condições de Armazenagem:		
17.Conclusão:		
18.Data:	19.Assinatura/Carimbo:	

1.2.1INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO LAUDO DE INSPEÇÃO/REINSPEÇÃO:

Campo Nº	Instruções:

Assinalar se o Laudo é de Inspeção ou Reinspeção. Anotar o número da Inspeção. Quando se tratar de reinspeção, deverá ser utilizada sequência numérica normal.

1.2.1.1 DADOS DO ALIMENTO

Pág. 122 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

a. Anotar a natureza do alimento e seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária;
b. Anotar a marca do alimento;
c. Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou as expressões: “isento” ou “não consta”;
d. Anotar a data de fabricação ou a expressão “não consta”. Anotar a data de vencimento ou a expressão “não consta”.
e. Anotar o nome e o endereço do fabricante / fornecedor / embalador.

1.2.1.2 INSPEÇÃO / COLETA
a. Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado; Anotar a data e a hora da Inspeção / Coleta;
b. Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra; Anotar a quantidade total do lote e o número de pilhas;
c. Anotar o número de unidades inspecionadas;
d. Anotar se as embalagens primárias e secundárias são adequadas à natureza, tipo e prazo de
e. validade do produto. Caso contrário, indicar o tipo e a quantidade com defeitos;

1.2.2 COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE:
a. Coletar amostras dos lotes aprovados na inspeção;
b.Verificar o número de unidades que compõem a amostra;
c.Coletar, aleatoriamente, das embalagens secundárias separadas na inspeção, unidades sem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do produto;
d.Realizar coleta em duplicata para os alimentos não enlatados e em triplicata para os alimentos considerados comercialmente estéreis (enlatados);
e.Dividir as unidades coletadas em 2 conjuntos, acondicionar, lacrar e etiquetar cada conjunto, como amostras 1 e 2, respectivamente;
f.Encaminhar amostra 1 para análise em laboratório, de forma que não sofra danos e em condições adequadas à sua conservação;

1.2.2.1 ANÁLISE DOS ALIMENTOS
a. Não será efetuada análise em gêneros alimentícios com prazo de validade vencido e/ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento;
b. Os alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados no Anexo VIII do edital. Na sua ausência, será utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA, LANARA, etc.), legislação vigente e indicado no laudo a referência específica;
c. Devem ser efetuadas as análises mínimas constantes no edital;
d. Emitir um Laudo de Análise/Reanálise, conforme modelo descrito no item 6, preenchendo os campos específicos conforme instruções descritas no item 7 e indicando de forma conclusiva se o lote do alimento atende ou não às especificações do edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades;
e. Caso o Laboratório possua modelo próprio de laudo de Análise / Reanálise, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo e contenha os resultados das análises mínimas completas;
f. Encaminhar o Laudo de Análise/Reanálise para a SED;
g. Caso as análises atestem que o alimento está impróprio para o consumo, pode ser denunciado para a Vigilância Sanitária (Lei nº 8.137/90, art. 7º, IX).

Número de unidades do lote	Unidades coletadas para amostra	
	Não enlatado	Enlatado

Pág. 123 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Até500unidades	4(2+2)	12(6+6)
Maior que 500 unidades	16(8+8)	48(24+24)

Referência:NormaNBR5426/77–ABNT

- Anotar o número de unidades separadas para compor a amostra,conforme Plano de Amostragem;
- Anotar o peso e o volume líquido,ou peso líquido drenado,declarado no rótulo;
- Anotar o peso e o volume líquido, ou peso líquido drenado,encontrado em cada unidade analisada;
- Anotar a quantidade total do lote.

1.2.2.2 RESULTADOS
a. Anotar se a embalagem está de acordo com o edital. Caso contrário, indicar os defeitos;
b. Anotar se o rótulo atende às exigências com o edital. Caso contrário, indicar as irregularidades;
c. Anotar em cada campo as expressões: “próprio” ou “impróprio” e indicar as anormalidades, se houver, ou ainda, a expressão “não analisada” para cada unidade da amostra. Quando mais de uma unidade apresentar o mesmo resultado, usar as expressões “Próprio/Impróprio nas unidades”.
d. Anotar os resultados dos parâmetros analisados, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. Os analistas devem assinar e carimbar o seu nome em cada campo específico;
e. Anotar as informações complementares, como por exemplo, o número e o órgão emitente do Laudo de Classificação de Grãos;
f. Utilizar expressões conclusivas, de acordo com os resultados obtidos, indicando os parâmetros em desacordo com o edital.
g. Datar;
h. Assinatura e carimbo do Coordenador;
i. Anotar o número do laudo.

1.2.2.3 REINSPEÇÃO/REANÁLISE:
a. Compete à Secretaria de Estado da Educação – SED, após o recebimento do Laudo de Inspeção ou de Análise, informar ao fornecedor a recusa do alimento, por escrito, no prazo máximo de 24 horas;
b. O fornecedor pode solicitar a Reinspeção / Reanálise do alimento à SED, por escrito, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório;
c. A SED deve autorizar o laboratório, por escrito, em 24 horas, a efetuar a Reinspeção / Reanálise do alimento;
d. A Reinspeção / Reanálise deverá ser feita no mesmo laboratório que recusou o alimento;
e. Todos os parâmetros que determinam a recusa do alimento devem ser inspecionados/analisados na Reinspeção / Reanálise;
f. O Laudo Reinspeção / Reanálise deve ser encaminhado à SED num prazo máximo de 24 horas após o término das atividades;
g. O fornecedor deve indicar um perito para acompanhar a Reinspeção / Reanálise. O perito deve estar registrado no respectivo Conselho Profissional e ter formação na área pertinente aos resultados que estão sendo contestados;
h. O laboratório não realizará a Reinspeção / Reanálise na presença de perito não habilitado;
i. À SED é facultado indicar um representante para acompanhar a Reinspeção/ Reanálise;

Pág. 124 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

j. A Reinspeção não será realizada quando a pilha apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento analisado;
k. Quando o produto for aprovado na Reinspeção, deve ser realizada a Coleta de amostras para a Análise do Alimento;
l. A Reanálise não será realizada quando a amostra 2 indicar indícios de violação e/ou deterioração;
m.É facultada aos peritos a elaboração de uma Ata Sobre as Atividades de Reinspeção / Reanálise, que deve acompanhar o Laudo de Reinspeção / Reanálise;
n.O laboratório deve comunicar à Vigilância Sanitária local quando o alimento estiver impróprio para o consumo, encaminhando uma cópia do laudo;
o.A SED aceitará o alimento quando aprovado na Reanálise e recusará quando o mesmo for condenado;
p.Os resultados da Reinspeção / Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior;
q.Não havendo Reinspeção / Reanálise, os resultados da Inspeção / Análise serão considerados definitivos.

Pág. 125 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, MATERIAIS DE LIMPEZA

a)CONTRATADA manterá durante a vigência do contrato os utensílios necessários, para execução dosserviços realizando as reposições, aquisições e instalações que se fizerem necessários.
Inventário com todos os utensílios, equipamentos e móveis da cozinha, depósitos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos funcionários da contratada) de propriedade da SED/Unidade Escolar.
b)Todas as unidades escolares deverão ser providas de equipamentos, utensílios, móveis e materiais, listados no QUADRO 3 e os mesmos deverão ser mantidos em boas condições de uso e em quantidades suficientes a demanda de alimentação escolar da instituição de ensino.
c)Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos, áreas de higienização e banheiros (quando de uso exclusivo dos (as) manipuladores (as) de alimentos), as bandejas de servimento das refeições e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
d)Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme estabelecidos no QUADRO 3.
e)Deverá ser disponibilizado sabonete líquido, bactericida e inodoro e papel toalha não reciclado descartável para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos/Cozinheiros(as), para unidades escolares que possuem lavatório exclusivo nas cozinhas.
f)Para unidades escolares que não possuem lavatório exclusivo, seguir os procedimentos do Manual De Boas Práticas.
g)Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como material/produtos para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos (inclusive papel higiênico caso tenha banheiro para uso exclusivo das cozinheiras);
h)Manter o abastecimento de recarga do gás suficiente para o preparo das refeições. Todo o fornecimento e instalação do gás deverão seguir as normas e legislação de segurança vigente.
i)Revestir com telas as aberturas das áreas de preparação, de higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso.
j)Instalar filtro nas torneiras das cozinhas, realizando manutenção periódica.
k)Manter as áreas de armazenamento e preparação de alimentos com iluminação adequada, sem comprometimento da higiene e das características sensoriais dos alimentos (quando as lâmpadas não forem de LED, deverão estar embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais).

QUADRO 3

UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, MATERIAIS DE LIMPEZA

Utensílios para o pré-preparo e preparo dos alimentos
Abridor de lata reforçado de inox
Assadeira de alumínio, Nº 5 (46 x 32 x 6 cm)
Bule para coar café, em alumínio, cabo em madeira ou baquelite, com tampa, capacidade de 3,0 litros
Caçarola de alumínio Nº 45, com alças laterais e tampa
Caldeirão de alumínio Nº 40, com alças laterais e tampa

Pág. 126 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Caçarola de alumínio Nº 50.
CHALEIRA EM ALUMINIO 3 LITROS fabricada em alumínio polido industrial, linha hotel
Coador Filtro permanente para café 125 mm ref 103
Colher de altileno, 40 cm de comprimento
Conjunto de colheres medidoras de aço inox 4 unidades com diferentes medidas/capacidades
conjunto de xícaras medidoras inox 4 peças
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox
Descascador de pinhão
Escorredor de arroz, em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais
Escorredor para macarrão de alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais
Espremedor de alho em alumínio reforçado
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento, cabo em material plástico de alta resistência
Faca de corte (linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento, cabo em material plástico de alta resistência
Faca de serra (linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento, cabo em material plástico de alta resistência
Jarra medidora para líquidos (2 litros)
Kit de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa, etc.)
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca
Pá de altileno com 60 cm de comprimento
Panela de pressão capacidade 12 litros
Panela de pressão capacidade de 20 litros
Picador de legumes grande (cabrita)
Ralador reforçado de inox – 04 faces
Tábua de altileno (500 x 300 x 15 mm)
Utensílios para a distribuição das refeições
Caixa fenestrada de cor branca para hortifrutis
Caneca de vidro temperado, transparente, incolor, que comporte, no mínimo, 250ml
Colher para servir em inox cabo de altileno
Colher de mesa de inox
Concha de inox com 7cm de diâmetro e cabo com 16 cm de comprimento, para *self-Service*
Concha de inox com 16 cm de diâmetro e cabo de 50cm de comprimento, com gancho
Concha de inox com 9 cm de diâmetro e cabo de 30cm de comprimento, com gancho
Escumadeira de inox com 10,5 cm de diâmetro e cabo com 30 cm de comprimento, com gancho
Escumadeira de inox com 16 cm de diâmetro e cabo com 50 c m de comprimento, com gancho
Garfo de mesa em aço inox
Faca de mesa em aço inox
Jarra plástica cor branca, de aproximadamente 2 litros, com tampa
Porta talher horizontal cor branca com tampa, para armazenamento
Prato de vidro, fundo e raso, transparente e incolor
Monobloco para devolução de pratos, cor branca

Pág. 127 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Monoblocos para devolução de canecas, cor branca
Monobloco para devolução de talheres, cor branca
Monobloco com tampa (40x29x12 cm ou maior, caso necessário), cor branca, para servir alimentos
Utensílios diversos
Balde plástico cor branca, capacidade 20 litros
Lixeira plástica, capacidade 60 litros, com tampa lisa, pedal de metal e rodinhas
Pá para lixo de plástico
Recipiente com tampa para armazenar luvas descartáveis e sacos de amostra
Tesoura multiuso 8 polegadas, linhas tesouras tradicionais.
Equipamentos diversos
Balança digital para pequenas quantidades (precisão de 1 grama até 5Kg)
Batedeira industrial de 06 a 12 litros (opcional ou de acordo com a ficha de preparo)
Espremedor de frutas industrial
Liquidificador industrial, capacidade 10 litros
Fogão industrial a gás, com 04 queimadores duplos, com possibilidade de forno acoplado. Observação**: acima de 300 refeições por período, fogão com 06 queimadores**
Forno a gás com suporte de rack de chapa de aço, capacidade 103 litros, 94 cm de altura, 65 cm de largura e 82 cm de profundidade com injetor de gás horizontal, puxador de forno em PVC e manipuladores de temperatura com 05 posições
Balcão térmico de 04 a 08 cubas
Freezer, capacidade 410 a 510 litros
Refrigerador industrial, com 04 portas
Filtro na torneira da cozinha
Instalação de gás (cilindros, válvulas, mangueira)
Termômetro culinário digital de aproximação ou laser
Mesa central, de apoio, em material resistente e lavável
Ralo sifonado com dispositivo *abre/fecha*
Perflex Pano de Limpeza Leve Rolo 30x50cm 300m Azul 600 Panos
Observação: a) Somente será permitido o uso do forno elétrico nas unidades que já possuam forno a gás conforme descrito acima, mas que a demanda não atenda as necessidades de produção da escola ou se as cozinhas não comportem o forno a gás devido ao espaço físico. b) Na impossibilidade de não comportar um refrigerador industrial devido ao tamanho da área física, a empresa deverá solicitar autorização à Contratante para o uso de outro tipo de refrigerador, indicando todas as características e dimensões para a avaliação e deferimento. **c)** A utilização de lavadora de louça será autorizada apenas para escolas com média mínima de 600 refeições por período.

Pág. 128 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

ROTEIRO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

1. ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (POP'S) PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA.

1.1 Roteiro para a CONTRATADA na elaboração de seu “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”

1.1.1 OBJETIVO
O presente roteiro objetiva estabelecer os requisitos mínimos que devem constar no “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar”, a ser elaborado pela CONTRATADA, após assinatura do contrato, nas unidades educacionais em que prestar serviço, depois da análise e validação pela CONTRATANTE.

1.1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO
O “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR” será importante instrumento para subsidiar os envolvidos, quanto ao controle e acompanhamento dos procedimentos operacionais que visem a prevenir e a proteger a saúde da população escolar atendida e preservar o meio ambiente.

1.1.3 REFERÊNCIA
O “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃOESCOLAR” deve observar, entre outras, a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC Nº 216/2004, Decreto Estadual de Santa Catarina Nº 31.455/1987 e demais legislações pertinentes a cada município catarinense.

1.1.4 ITENS DO MANUAL:
a. Objetivo
b. Nome da Unidade Escolar:
c. Endereço;
d. Etapas e modalidades de ensino da unidade escolar;
e. Nome do Gestor Escolar;
f. Horário de Funcionamento;
g. Número de alunos matriculados;
h. Número de refeições servidas diariamente;
i. Número de colaboradores que trabalham no local e suas funções.

1.1.5 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÔES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.
a. Descrição: O acesso às instalações (como são as ruas em volta, se existe foco de insalubridade); Se existe separação entre as atividades;
b. Descrever o material utilizado para revestir pisos, paredes, teto, bancadas de trabalho, mesas de manipulação;
c. Descrever portas, janelas e outras aberturas (se possuem sistema automático de fechamento, se possuem tela, se estão íntegros);

Pág. 129 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

d. Descrever o reservatório de água da unidade escolar;
Como é o destino do esgoto sanitário (se é CASAN – ou outra prestadora oficial desse serviço - se é fossa séptica ou outro sistema);
Se possui ralos sifonados, com fechamento;
e. Como são as áreas internas e externas (se estão livres de materiais em desuso e entulhos, se estão livres de animais);
f. Como é a iluminação da área de manipulação de alimentos, se possui lâmpadas protegidas contra quedas e explosões;
g. Se as instalações elétricas (fiação elétrica) estão fixas e protegidas; Como é a ventilação na área de trabalho;
h. Condições das instalações de gás (localização/estrutura);
i. Como são os vestiários e os banheiros de uso dos manipuladores de alimentos e onde se localizam; Como é realizada a guarda dos pertences das cozinheiras;
j. Estado de conservação dos equipamentos e móveis; Layout da unidade de produção da Unidade Escolar.

1.1.6 RECURSOS HUMANOS Quadro de colaboradores;
a. Descrição das atividades desenvolvidas pelos colaboradores;
b. Descrição dos procedimentos em relação à higiene e comportamento pessoal dos(as) manipuladores(as) de alimentos;
c. Detalhamento do uniforme utilizado pelo(a) manipulador(a) de alimentos na área de produção.

1.1.7 HIGIENIZAÇÃO
a. Importância da higienização na área de produção, depósito e refeitório;
b. Normas utilizadas no processo de higienização;
c. Procedimento de higienização dos equipamentos;
d. Procedimento de higienização de utensílios;
e. Cuidados de materiais de limpeza e higiene.

1.1.8 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANOS
a. Procedimento utilizado para o controle de vetores e pragas urbanos.

1.1.9 ABASTECIMENTO DE ÁGUA
a. Controle de qualidade da água;
b. Higienização da caixa d'água.

1.1.10 MANEJO DOS RESÍDUOS
a. Descrição de como é feito o manejo dos resíduos na área de produção e na unidade externa;
b. Informação a respeito da separação do lixo (orgânico e inorgânico), se ocorrer.

1.1.11 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS
a. Descrição da aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.

1.1.12 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO
a. Descrição do processo do pré-preparo e preparo das refeições

1.1.13 COLETA DE AMOSTRAS
a. Descrição do processo de coleta de amostras.

1.1.14 FLUXO DE RECEBIMENTO

Pág. 130 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

a. Descrição do processo (organograma).

1.1.15 POP's do MANUAL
O "MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃOESCOLAR" deve prever os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's, da CONTRATADA:
a. HIGIENE E SAÚDE DOS COLABORADORES;
b. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÔES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS;
c. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS; POTABILIDADE DA ÁGUA;

1.1.15.1 ITENS OBRIGATÓRIOS EM CADA POP:
a. Objetivo
b. Para que fazer o POP?Que importância tem para o controle higiênico-sanitário dos alimentos?
c. Campo de Aplicação:Identificar a escola;
d. Definição (glossário):Termos utilizados e suas definições;
e. Documentação: Legislação Federal, Estadual ou Municipal e as referências;
f. Responsabilidade: Quem é responsável pela elaboração e monitoramento do POP? (gerente, nutricionista, chefe de cozinha);
g. Descritivo Técnico: Descrever a técnica simplificada relativa às boas práticas do POP do item proposto;
h. Monitoramento: Criar planilhas com objetivo de monitorar e controlar os pontos importantes de cada POP;
i. Registro: O registro das observações ou avaliações deve ser realizado em planilhas, que devem ser datadas eassinadas pelo responsável do controle do POP;
j. Ação Corretiva: Plano para acompanhamento das ações de correções necessárias para UAN, de forma bem especificada;
k. Verificação: Avaliação dos registros de monitoramento realizados pelo responsável técnico do estabelecimento através de um superior externo.

1.1.16 ASSINATURA DO MANUAL PELA CONTRATADA:
1.1.16.1 A elaboração do manual deve ter a responsabilidade técnica de, pelo menos, um(a) Nutricionista RT da PROPONENTE, entre outros profissionais que esta considerar adequados para dele responsabilizar-se. Isto porque:
1.1.16.2 O Nutricionista com registros no CRN10 da contratada, é o Responsável Técnico (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional;
1.1.16.3 O RT deve garantir a qualidade assegurada do serviço prestado pela CONTRATADA, de acordo com o manual e o contrato, visto;
a. Ser o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados;
b. Ser o profissional responsável por:
b1. Capacitar periodicamente os(as) funcionários(as) da cozinha, observando as instruções da CONTRATANTE;
b2. Participar da elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar, observando os:
b2.1 Dispositivos legais vigentes no país;
b2.2 Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, elaborados de acordo com parâmetros e critérios da CONTRATANTE e CONTRATADA, os quais podem ser atualizados sempre que necessário à adequada prestação do serviço;

Pág. 131 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

b2.3 Ser responsável para que o manual de boas práticas tenha os Procedimentos Operacionais Padronizados atualizados;
b2.4 Ser responsável por implantar e acompanhar rotineiramente todos os procedimentos do manual de boas práticas, em todas as unidades educacionais em que a empresa prestar serviço;
b2.5 Ser responsável por acompanhar, quando for o caso, e com a finalidade de prestar esclarecimentos sobre os procedimentos adotados na prestação do serviço, as inspeções realizadas por:

- autoridades sanitárias;
- responsáveis pela gestão do contrato de serviço na CONTRATANTE;
- responsáveis pela fiscalização do contrato na CONTRATANTE;
- responsáveis pela fiscalização do serviço nas unidades escolares e gerências regionais na CONTRATANTE;
- segmentos participantes da Gestão Compartilhada do Programa de Alimentação Escolar.
- Ser responsável por notificar ao serviço de vigilância em saúde as ocorrências abaixo relacionadas, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir seus danos:
- casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, na unidade em que a CONTRATADA prestar serviço;
- casos de produtos com problemas no processo de fabricação, com risco aos consumidores da unidade em que a CONTRATADA prestar serviço;
- casos de recebimento de alimento contaminado, na unidade em que a CONTRATADA prestar serviço.

Observação: os POPs que devem constar no Manual de Boas Práticas deverão ser estabelecidos a partir das orientações da Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
O prazo para a apresentação do Manual de Boas Práticas à CONTRATANTE pela CONTRATADA deve ser no máximo de 45 dias a contar pela data de assinatura do Contrato.

Pág. 132 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

AÇÚCAR CRISTAL ORGÂNICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "açúcar cristal orgânico".

Caracterização do produto: Grupo: 1.Classe: Cristal branco. Tipo: Cristal. O açúcar deve ser obtido através de suco de cana-de-açúcar da espécie *Saccharum officinarum L.* por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final. Deve ser livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O açúcar cristal orgânico deve ser obtido por processos que não empreguem agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo.

Análises:

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença	
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência	
Características sensoriais	Próprias	
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência	
Matéria Macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana	
Umidade	Máximo p/p	0,10
Teor de Sacarose	Mínimo p/p	99,3%
Resíduo mineral fixo	Máximo p/p	0,15%
Metais pesados,(chumbo, arsênio, mercúrio)	Máximo 5 ppm	
Cor "ICUMSA" (420 nm)	Máximo 450	
Coliformes a 45 C/g(ml)	Máximo 102	
Salmonellasp, em 25g(ml)	Ausência	

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5kg, e reembaladas em fardos de até 20kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no

Pág. 133 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação orgânica em empresa autorizada e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
Resolução da Diretoria Colegiada RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS.
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 271 de 22/09/2005;
Instrução Normativa nº 47 de 30 de agosto de 2018;
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011;

ADOÇANTE NATURAL STÉVIA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "adoçante natural stévia'' ''glicosídeos de steviol".

Caracterização do produto: Adoçante líquido 100% natural, sem residual amargo e sem edulcorantes artificiais, tendo como ingredientes água, edulcorante natural glicosídeo de esteviol, conservantes benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Sem edulcorantes artificiais. Sem aspartame, ciclamato, sacarina e acesulfame K. Não deve conter glúten nem lactose.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária frasco de 80 ml.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade: mínimo será de 180 dias a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 134 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
Resolução da Diretoria Colegiada RDC n° 14, de 28 de março de 2014
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
PORTARIA Nº 29, DE 13 DE JANEIRO DE 1998;
Resolução RDC nº 271 de 22/09/2005-REG.

ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz parboilizado orgânico’’.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Parboilizado polido; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz parboilizado orgânico (Oryza sativa) é o arroz que foi submetido ao processo de parboilização; deve ser obtido por processos que não empreguem os usos agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas:	
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.

Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 30 ppb

Pág. 135 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz parboilizado’’.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Parboilizado; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz parboilizado (Oryza sativa) é o arroz que foi submetido ao processo de parboilização; Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas:

Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde Humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Pág. 136 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.

Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 30 ppb

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5kg, reembaladas em fardos de até 30kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988;
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005;
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA.

ARROZ POLIDO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz polido’’ ou ‘’arroz branco’’.

Pág. 137 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz polido (Oryza sativa) é o arroz que, ao ser beneficiado, retira-se o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona). Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas

Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características sensoriais

Aspecto	Grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.
Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2)	Máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão)

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 138 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988;
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005;
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA.

ARROZ INTEGRAL TIPO 1 ORGÂNICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’arroz integral’’.

Caracterização do produto: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado integral. Classe: Longo fino. Tipo: 1. O arroz integral (Oryza sativa) é o arroz que, ao ser beneficiado, somente a casca natural é retirada. Deve ser obtido por processos que não empreguem agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Deve ser certificado por órgão oficial.

Características Microscópicas:

Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Sensoriais
Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentem comprimento igual ou superior a 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos.

Cor	Branca e levemente amarelada
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por vinte minutos	Positivo

Umidade	Máximo 14%
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 30 ppb

Características físico-químicas

Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.

Pág. 139 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo deverá ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009;
Portaria n° 269 de 17 de novembro de 1988;
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011;
Instrução Normativa nº 25 de 16 de dezembro de 2005;
Instrução Normativa nº 8 de 22/04/2014 / MAPA.

AMIDO DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’amido de milho’’.

Caracterização do produto: amido é o produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. Neste caso, o grão de milho (*Zea mays L.*) é o cereal utilizado para a elaboração deste produto. O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve conter glúten.

Características gerais:

Especificações de rótulo de acordo com a legislação.	presença;
Peso líquido inferior ao declarado.	ausência.

Características sensoriais:

Cor	característica
Sabor	próprio
Odor	característico

Pág. 140 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Aspecto	pó fino

Características Físico Químicas:

Umidade, em g/100g máximo	máximo 14 %p/p
Residual Mineral Fixo, em g/100g	máximo 5,0%

Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de ser de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.

AMENDOIM VERMELHO CRU COM CASCA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’amendoim cru sem casca’’.

Características técnicas: Grupo 1. Classe: vermelha. Tipo: 1. Amendoim proveniente da espécie *Arachis hypogaea, L*. Grãos de amendoim envoltos pela casca, presentes em lotes de amendoim em grãos, constituído de grãos inteiros, torrados, limpos e de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Os grãos devem estar íntegros, com coloração e aroma característicos; não devem estar ardidos, carunchados, chochos, imaturos, rancificados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas de qualquer natureza, mofos ou bolores. Devem estar isentos de aflatoxinas capazes de provocar efeitos tóxicos no organismo e devidamente certificados.

Pág. 141 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem: Embalagem de polietileno atóxico, resistente e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto deve estar acondicionado em embalagem 500g ou 1kg.

Rotulagem: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, registro no órgão regulamentador (se aplicável), declaração de glúten, selo Pró-Amendoim - ABICAB de isenção de aflatoxinas no produto e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Validade: Mínimo 06 meses após a data de recebimento.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 126, DE 24 DE MARÇO DE 2021;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 32, DE 24 DE AGOSTO DE 2016;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 28 DE JANEIRO DE 2009;
Resolução RDC nº 172, de 4 de julho de 2003.

BISCOITO CASEIRO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’biscoito caseiro’’.

Caracterização do produto: Em geral **o** biscoito caseiro é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa farinha de trigo (adicionada de farinha de milho, amendoim torrado e etc, dependendo do sabor) preparada com manteiga (ou não), açúcar, sal, fermentado)ou não), e outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. Não deve conter gordura *trans*. Deve ter textura lisa e crocante, sabor e aroma característicos. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação, atendendo às condições higiênico-sanitárias e às Boas Práticas de Fabricação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.
Características Gerais

Pág. 142 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Especificações do rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Características Sensoriais

Aspecto	Próprio de massa torrada
Cor	Própria
Odor	Próprio
Textura	Massa crocante

Características Macro e Microscópicas

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana

Características Físico-químicas

Resíduo Mineral Fixo	Máximo 3,0% p/p (deduzido e sal)
Umidade	Máximo 14%pp
Acidez, em ml de sol N	Máximo 2%
Lipídeos	Mínimo 8%
Corantes Artificiais	Ausência
Sódio	Máximo 699mg/100g

Características Microbiológicas

Coliformes a 45 C/g(ml)	Máximo 102
Estaf.coag.positiva/g	Máximo 102
Salmonellasp, em 25g(ml)	Ausência

Embalagem

O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão de até 15 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação do produto, o nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se houver), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade: mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 143 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.

FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘flocos de milho sem adição de açúcar’’ ‘*’corn flakes* sem adição de açúcar’’ ‘’cereal matinal de milho sem açúcar’’

Caracterização do produto: flocos de milho sem açúcar é o produto obtido por meio dos processos industriais adequados de grãos de milho (Zea Mays L.). Não deve conter açúcares de qualquer natura na composição. Poderá ser acrescido de vitaminas e sais minerais. Não pode conter glúten.

Análises mínimas

Características microscópicas	Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
Contagem padrão em placas	Máximo de 103/g
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal	Ausência em 1g
Salmonelas	Ausência em 25g

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno de até 1kg, resistentes a passagem de umidade e ar, reembaladas em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação do produto, o nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se houver), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo será de 12 meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Pág. 144 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.

CANJICA DE MILHO AMARELA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: Canjica de milho.

Características técnicas: milho amarelo para canjica da espécie *Zea mays, L.*Grupo: canjica misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo: 1. Os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays, L.* que apresentam ausência parcial ou total do germe, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Devem estar íntegros e apresentar cor amarela característica; não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas de qualquer natureza, mofos ou bolores.
Embalagem: o produtodeve estar acondicionado em embalagem primária de 500g, feita de plástico atóxico, resistente e sem sinais de violação, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo.
Rotulagem: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Validade: mínimo 06 meses a partir da data da entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 145 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Instrução normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011;
Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989.

AVEIA EM FLOCOS

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’aveia’’ ou ‘’aveia em flocos finos’’ ou ‘’aveia em flocos médios’’ ou ‘’aveia em flocos grossos’’

Características técnicas: Classe: branca.Aveia em flocosé o alimento obtido através do tratamento térmico, corte e laminação dos grãos provenientes da espécie *Avena sativa, L*. O produto não deve apresentar sujidades, mofo, presença de insetos ou outras matérias prejudiciais à saúde humana. Será aceita aveia classificada como flocos finos, médios ou grossos. Não será aceita aveia em grãos, farelo de aveia ou farinha de aveia.
Embalagem: o produtodeve estar acondicionado em embalagem primária de até 5kg, feita de plástico atóxico, resistente e sem sinais de violação, reembaladas em caixas de papelão de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rotulagem: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Validade: mínimo 06 meses a partir da data da entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;
PORTARIA 191/1975.

CACAU EM PÓ 100%

Pág. 146 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’cacau em pó 100%’’ ‘’cacau em pó puro’’.

Caracterização do produto: produto obtido da massa (ou pasta ou liquor) de amêndoas de cacau (*Theobromacacao L.*) desidratado e moído até forma de pó. Deve ser constituído por 100% de cacau em pó, sem aditivos químicos, adoçantes, edulcorantes, corantes e conservantes. Não deve conter glúten.

Análises

Aspecto:	Produto homogêneo
Cor	Marrom escuro
Cheiro	Característico
Sabor	Próprio
Contagem padrão em placas	máximo, 5x104/g.
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal	Ausência em 1g.
Clostrídios sulfito redutores (a 44ºC)	Máximo 2x10/g.
Staphylococcus aureus	Ausência em 0,1 g.
Salmonella	Ausência em 25g.
Bolores e leveduras	Máximo, 5 x 102/g.
Aflatoxinas B1,B2,G1,G2	Máximo 5 ug/Kg
Ocratoxina A	Máximo 5 ug/Kg
Arsênio	0,40 mg/Kg
Chumbo	0,40 mg/Kg
Cádmio	0 ,30 mg/Kg
Características macroscópicas	Ausência de sujidades, parasitos e larvas

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagem primária plástica aluminizada de até 2kg, e reembaladas em caixas de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no

Pág. 147 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’café torrado e moído’’ ‘’café torrado em pó’’.

Caracterização do produto: café torrado em pó é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro das espécies *Coffea arabica e Coffea canephora,* submetido a tratamento térmico para atingir o ponto de torra escolhido e que foi submetido ao processo de moagem. Tipo de torra: clássica ou média. Deverá ser apresentado laudo de controle da qualidade do café cotado, emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde**,** ou creditado pelo Ministério da Agricultura (ou órgãos vinculados a esses ministérios) ou pelo Inmetro**,** comprovando o atendimento das características constantes.

Características gerais

Especificações de rótulo de acordo com a legislação	Presença;
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência.

Características sensoriais

Cor	Marrom escuro;
Sabor	Característico;
Odor	Característico;
Aspecto	Característico.

Umidade, em g/100g máximo	Máximo 5,0%;
Cafeína.em g/100 máximo	Mínimo 0,7%.

Pág. 148 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Residual Mineral Fixo, em g/100g	Máximo 5,0%
Extrato aquoso, em g/100g mínimo	Mínimo 25,0%

Características Físico-químicas

Extrato Etéreo em g/100g mínimo	Mínimo 8,0%

Características macroscópicas:

Matéria macroscópica e microscópica.	ausência de matéria prejudicial à saúde humana.
Elementos histológicos próprios à composição do produto.	presença;
Elementos histológicos estranhos à composição do produto.	ausência.

Microbiologia:

Coliformes 45°C/g.	máximo 5;

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária à vácuo de 500g, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de pureza ABIC e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;

Pág. 149 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria nº 377, de 26 de abril de 1999 – ANVISA;
Instrução Normativa nº 16, de 24/05/2010.

ERVA MATE (PARA PREPARO DE CHÁ INFUSÃO)

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’erva mate’’, ‘’mate’’, ‘’chimarrão’’.

Caracterização do produto: erva mate é o produto constituído, exclusivamente, pelas folhas e ramos, das variedades de *Ilex paraguariensis*, na forma inteira ou moída obtido através de processo de secagem e fragmentação, o qual constitui matéria-prima para chimarrão e tererê. Não é considerada erva-mate, a matéria-prima que teve, parcial ou totalmente, retirados os princípios ativos, por qualquer processo tecnológico. Não deve conter aditivos e açúcar misturados ao produto. Deve estar isento de matéria estranha e prejudicial à saúde humana.

Característica físicas, químicas e físico-químicas

Umidade	Máximo 10g/100g
Cafeína para a erva-mate descafeinada	Máximo 0,1g/100g

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária à vácuo de até 1kg, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de preparo e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 150 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 302, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2002;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005;
PORTARIA Nº 519, DE 26 DE JUNHO DE 1998.

COLORAU

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’colorau’’ ou ‘’colorífico’’.

Caracterização do produto: produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum e adição ou não de óleos comestíveis. Não deve conter cloreto de sódio (sal). Não deve conter glúten.

Análises

Aspecto	Pó fino
Cor	Alaranjada/vermelho
Odor	Próprio
Cloreto de sódio	Máximo 10% p/p
Amido	Máximo 78% p/p
Acidez, em ml de solução N por 100g.	Máximo 5% v/p
Substâncias voláteis a 105C	Máximo 12% p/p
Corantes Artificiais	Ausência
Coliformes em 1g	Ausência
Salmonellasp, em 25g(ml)	Ausência
Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.	

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 500g e reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:

Pág. 151 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

CÚRCUMA EM PÓ (AÇAFRÃO DA TERRA)

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "cúrcuma em pó'', ''cúrcuma moída pura'', ''açafrão da terra em pó'', ''açafrão da terra moído''.

Caracterização do produto: raízes de cúrcuma (ou açafrão da terra) provenientes da espécie *Curcuma zanthorrhiza*, desidratadas e moídas. Não deve conter outros ingredientes ou aditivos adicionados ao produto. Não deve conter glúten.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, intacta, atóxica e bem vedada, contendo de 20 a 50g do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo será de 8 meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 152 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

DOCE DE FRUTA ORGÂNICO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’doce de “nome da fruta “ orgânico sem açúcar’’ ‘’doce de “nome da fruta “ orgânico sem adição de açúcar’’ ou ‘’doce de “nome da fruta “ orgânico 100% fruta’’.

Caracterização do produto: doce de fruta orgânico é o produto resultante do processamento adequado da polpa da fruta orgânica a fim de que se torne pasta de fruta. Não deve ser acrescido de água, ajustadores de pH, corantes, conservantes, açúcares de qualquer natureza, adoçantes, edulcorantes e similares. Deve ser obtido por processos que não empreguem agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Poderá ser acrescido de pectina de fruta.

Análises

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto)	Próprias
Elementos identificadores dos componentes do produto	Presença
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Para os produtos em potes de plástico: bolores e leveduras	Máximo 104
Para os produtos em potes de vidro: teste de incubação a 35ºC por 10 dias	Negativo
Teste de incubação a 55 º por 5 dias	Negativo

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1kg, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Pág. 153 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
RESOLUÇÃO - RDC Nº 8, DE 6 DE MARÇO DE 2013;
Resolução n.º 272, 22 de setembro de 2005 (ANVISA);
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011.

DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’doce de “nome da fruta” sem açúcar’’ ‘’doce de “nome da fruta” sem adição de açúcar’’ ou ‘’doce de “nome da fruta” 100% fruta’’.

Caracterização do produto: doce de fruta é o produto resultante do processamento adequado da polpa da fruta a fim de que se torne pasta de fruta. Não deve ser acrescido de água, ajustadores de pH, corantes, conservantes, açúcares de qualquer natureza, adoçantes, edulcorantes e similares. Poderá ser acrescido de pectina de fruta.

Análises

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto)	Próprias
Elementos identificadores dos componentes do produto	Presença
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Para os produtos em potes de plástico: bolores e leveduras	Máximo 104
Para os produtos em potes de vidro: teste de incubação a 35ºC por 10 dias.	Negativo
Teste de incubação a 55 º por 5 dias	Negativo

Pág. 154 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1kg, reembalados em caixas de papelão de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
RESOLUÇÃO - RDC Nº 8, DE 6 DE MARÇO DE 2013;
Resolução n.º 272, 22 de setembro de 2005 (ANVISA).

FARINHA DE TRIGO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de trigo’’.

Caracterização do produto: farinha de trigo é o produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. A farinha de trigo deverá ser especial ou de primeira, obtida do cereal limpo e desgerminado. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. O produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença

Pág. 155 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto).	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 14%
Ferro	Mínimo 4,2mg/100g
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g.	Ausência
Bacillus cereus/g.	Máximo 3x 103

Especificações

Cor	branca
Cheiro	próprio
Sabor	próprio
Tipo	1
Teor de Cinzas* (máximo)	0,8%
Granulometria	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.
Teor de Proteína* (mínimo)	7,5%
Teor de umidade (máximo)	15%

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente. A especificação relativa ao Tipo da Farinha de Trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 156 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de trigo integral’’.

Caracterização do produto: farinha de trigo integral é o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticumaestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 14%
Ferro	Mínimo 4,2mg/100g
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência
Bacillus cereus/g	Máximo 3x 103

Especificações

Cor	amarronzada ou acinzentada a depender do tipo de trigo utilizado
Cheiro	próprio
Sabor	próprio
Tipo	Integral
Teor de Cinzas* (máximo)	2,5%

Pág. 157 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Granulometria	-
Teor de Proteína* (mínimo)	8,0%
Teor de umidade (máximo)	15%

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente. A especificação relativa ao Tipo da Farinha de Trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002.

FEIJÃO VERMELHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão vermelho’’.

Caracterização do produto: feijão vermelho são os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L. e Vignaunguiculata (L) Walp*. Tipo: 1. Classe: cores. Grupo: 1 comum. Os grãos não

Pág. 158 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Sensoriais:

Cor	Vermelho
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 5kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC

Pág. 159 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009.

FEIJÃO PRETO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão preto’’.

Caracterização do produto: feijão preto são os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L. e Vignaunguiculata (L) Walp*. Tipo: 1. Classe: preto. Grupo: 1 comum. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Preto
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Pág. 160 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009.

FEIJÃO PRETO ORGÂNICO TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão preto’’.

Caracterização do produto: feijão preto orgânico são os grãos provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L. e Vignaunguiculata (L) Walp. Tipo: 1. Classe: preto. Grupo: 1 comum. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto. Deve ser obtido por processos que não empreguem o uso agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados (OGM) ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Preto
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Pág. 161 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Características físico-químicas

Umidade	máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), selo de certificação de produto orgânico emitido por órgão oficial e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009;
Instrução Normativa MAPA Nº 46 de 06 de outubro de 2011.

FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’feijão carioca’’.

Caracterização do produto: feijão preto são os grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris Pinto Group. Tipo: 1. Classe: cores. Grupo: 1 comum. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Pág. 162 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Insetos vivos.	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos.	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Preto
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Teste de cocção por noventa minutos (panela comum)	Positivo

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 16%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máximo 20 ppm

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;

Pág. 163 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;
Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009.

LENTILHA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’lentilha’’.

Caracterização do produto: lentilha são os grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, *Moench*. Tipo: 1 ou 2. Classe: misturada. Os grãos não devem estar ardidos, carunchados, chochos ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	0,5 – 1% (ausência de matéria prejudicial à saúde humana)
Insetos vivos/mortos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Verde e/ou marrom claro
Odor	Próprio
Sabor	Próprio

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Ausência

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo o nome da marca e o nome ou razão social da empresa, endereço do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se necessário), número do CNPJ ou CPF, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 164 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 8175 de 07/11/1941.

GRÃO DE BICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’grão de bico’’.

Caracterização do produto: grão de bico são os grãos provenientes da espécie *Cicer arietinum.* Os grãos não devem estar ardidos, carunchados, chochos ou germinados; não devem conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou mofos misturados ao produto.

Características Microscópicas

Matéria Microscópica e macroscópica	0,5 – 1% (ausência de matéria prejudicial à saúde humana)
Insetos vivos/mortos	Ausência
Pesquisa de ovos e insetos	Ausência

Características Organolépticas

Cor	Bege
Odor	Próprio
Sabor	Próprio

Características físico-químicas

Umidade	Máximo 14%
Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Ausência

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Pág. 165 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Rótulo: deverá conter no rótulo o nome da marca e o nome ou razão social da empresa, endereço do fabricante e distribuidor, número de registro no órgão regulamentador (se necessário), número do CNPJ ou CPF, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, quantidade (peso do produto) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS.

FARINHA DE MANDIOCA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de mandioca’’.

Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido das raízes provenientes de plantas da espécie *Manihot esculenta,* submetidas a moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de farinhas. Grupo: seca. Classe: fina. Tipo: 1. Acidez: baixa. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Não deve conter glúten.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Elementos Histológicos identificadores do produto	Presença
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13%
Acidez em solução normal NAOH	Mínimo 3,0%
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência em 25g

Pág. 166 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Bacillus cereus/g	Máximo 3x 103

Especificações

Cor	Branca
Cheiro	Próprio
Sabor	Próprio
Tipo	1

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011;
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.

FARINHA DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’farinha de milho fina’’ ou ‘’fubá mimoso’’ ou ‘’fubá mimoso fino’’.

Pág. 167 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zeamays, L.*) desgerminado ou não. Não deve ser pré-cozida. Tipo: 1. Classe: fina. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten.

Análises	
Especificações do rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto).	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 14%
Ferro	Mínimo de 4,2 mg/100g
Ácido Fólico	Mínimo 150mcg/100g
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência
Bacillus cereus/g.	Máximo 3x 103

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, re-embaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC

Pág. 168 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Resolução 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 274 de 15 de outubro de 2002.

BEBIDA VEGETAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’bebida vegetal’’ ou ‘’leite vegetal’’.

Caracterização do produto: bebida vegetal é o extrato aquoso obtido do processamento de: coco, leguminosas, cereais e/ou oleaginosas com água. Poderá ser produzido utilizando como matéria prima principal soja, amendoim, amêndoas, aveia, arroz, castanha de caju, castanha do Pará ou coco, ou ainda a combinação de dois ou mais destes. Não deve conter açúcares de qualquer natura na composição. Deve obrigatoriamente ser enriquecido com cálcio e pode ser enriquecido com outras vitaminas e minerais. Não pode conter glúten nem lactose.
Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, contendo 1 litro; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005;

Pág. 169 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

PORTARIA N º 31, DE 13 DE JANEIRO DE 1998.

CANJICA DE MILHO AMARELA

Caracterização do produto: Produto obtido do milho amarelo para canjica da espécie Zea mays, L. Grupo: canjica. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo: 1. Os grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do germe, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Deve apresentar cor e aroma característicos; não deve apresentar matérias estranhas de qualquer natureza, insetos, sinais de mofo ou bolores e umidade excessiva. Deve ser própria para consumo humano.

Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 500g, feita de plástico atóxico e resistente, reembalado em caixas de papelão ou fardos de 10Kg.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011.

FERMENTO QUÍMICO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’fermento químico’’ ou ‘’fermento químico em pó’’.

Caracterização do produto: fermento químico é o 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

Pág. 170 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas, tortas e produtos afins.

Análises:

Características organolépticas (aspecto, cor, aroma, sabor)	Próprios
Dióxido de carbono total	18g de fermento químico deverão libertar (média de 3 amostras) no mínimo 1450 ml (mil quatrocentos e cinqüenta ml) de dióxido de carbono, calculados a 25°C e 700 mm de Hg.
Matérias estranhas e sujidades	O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra

Embalagem: acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 100g.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: Prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução - CNNPA Nº 38, de 21 de dezembro de 1977.

MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia de

Pág. 171 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

sêmola'' ou ''macarrão de sêmola''.

Caracterização do produto: massa alimentícia ou macarrão de sêmola (seca) é o produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*), através de processo de moagem do grão de trigo beneficiado e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido aos processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo ''parafuso'' ou ''penne''. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica.	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0% (g/100g)
Teor de cinzas	Máximo 0,65% na base seca
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g	Máximo 5x 103

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico de até 1kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 172 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005;

MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia integral’’ ou ‘’macarrão integral’’.
Caracterização do produto: massa alimentícia integral ou macarrão integral (seco) é o produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0%
Ferro	Mínimo de 4,2 mg/100g
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos.	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonella,em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g.	Máximo 5x 103

Embalagem:

Pág. 173 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, re-embaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia com ovos’’ ou ‘’macarrão com ovos’’.

Caracterização do produto: massa alimentícia ou macarrão com ovos (seca) é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, sêmola ou semolina e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Pág. 174 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0%
Ferro	Mínimo de 4,2 mg/100g
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonella em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g	Máximo 5x 103

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002;

Pág. 175 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia de arroz’’ ou ‘’macarrão de arroz’’.

Caracterização do produto: massa alimentícia ou macarrão de arroz (seca) é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha do cereal arroz (*Oryza sativa*) e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Não deve conter glúten. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de arroz	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica.	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade.	Máximo 13,0%
Corantes artificiais.	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp,em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g..	Máximo 5x 103

Embalagem
O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:

Pág. 176 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA ALIMENTÍCIA DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’massa alimentícia de milho’’ ou ‘’macarrão de milho’’.

Caracterização do produto: macarrão ou massa alimentícia de milho é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de milho e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Não deve conter glúten. Deverá ser do tipo ‘’parafuso’’ ou ‘’penne’’. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.

Análises

Especificações do Rótulo de acordo com legislação.	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência
Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
Amidos e elementos histológicos do grão de trigo	Presença
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 13,0%
Corantes artificiais	Ausência
Cocção em água por 15 minutos	Positiva
Coliforme a 45 C/g	Máximo 102
Salmonellasp,em 25g	Ausência
Estaf. coag. Positiva	Máximo 5x103
Bacillus cereus/g	Máximo 5x 103

Pág. 177 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1kg, re-embaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 93 de 31/10/2000;
Resolução 344 de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

GOMA DE TAPIOCA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’tapioca’’ ou ‘’massa pronta para tapioca’’ ou ‘’goma de tapioca’’.

Caracterização do produto: goma fresca de tapioca hidratada é o produto originado do amido ou fécula extraído da mandioca (*Manihot esculenta*). É um produto de aspecto em pó com grânulos de coloração branca, úmido e com odor característico de mandioca. Não deve conter glúten, sal, sódio e conservantes.

Análises

Umidade	15%
Teor de cinzas	<0,20

Pág. 178 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão reforçado de até 20kg, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 04 (quatro) meses a partir da entrega do produto**.**
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa 23/2005 de 14/12/2005

MEL DE ABELHA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’mel de abelha’’.

Caracterização do produto: o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia. O alimento deve apresentar-se na consistência de líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado e sem caramelização. Não deve possuir espuma superficial (indício de fermentação). A extração e processamento do produto é feita através de processos tecnológicos adequados e certificados pelos órgãos oficiais. O produto definido neste regulamento não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias de qualquer natureza que alterem a sua composição original.

Análises

Especificações do rótulo de acordo com legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Pág. 179 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Características sensoriais (cor, odor, aspecto)	Próprias
Matéria Microscópica e Macroscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Umidade	Máximo 20%
Sacarose	Máximo 6%.
Açúcares redutores em glicose	Mínimo 65%
Hidroximetilfosfural HMF	Máximo 60 mg/kg
Acidez, em ml de sol N	Máximo 50 mq/k
Reação de Fiehe	Negativo
Reação de Lund	Entre 0,6-3,0 ml
Sólidos insolúveis em água	Máximo 0,1%
Resíduo Mineral Fixo	Máximo 0,2%

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1kg, reembalados em caixas de papelão reforçado de até 10kg, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 11 de 23 de outubro de 2000;
Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985.

Pág. 180 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ÓLEO DE SOJA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’óleo de soja’’.

Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, *Glicynemax L*. Merril, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

Análises Mínimas

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Aspecto	Límpido
Cor.	Característico
Odor	Característico
Sabor	Próprio
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Densidade relativa a 20□C	0,919 – 0,925
Índice de Refração	1,466 – 1,470
Índice de Saponificação	189 – 195
Índice de iodo (Wijs)	120 – 143
Acidez, em ácido oléico	Máximo 0,3%
Matéria insaponificável g/100g	Máximo 1,5%
Índice de peróxido meq/kg	Máximo 10 meq/kg

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem latas ou em embalagem pet de 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 181 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

ÓLEO DE MILHO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’óleo de milho’’.

Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de milho, *Zea Mays L.*, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

Análises Mínimas

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Aspecto	Límpido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Próprio
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Densidade relativa a 20□C	
Índice de Refração	
Índice de Saponificação	
Índice de iodo (Wijs)	
Acidez, em ácido oléico	
Matéria insaponificável g/100g	
Índice de peróxido meq/kg	

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem latas ou em embalagem pet de 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Pág. 182 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

ÓLEO DE GIRASSOL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’óleo de girassol’’.

Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente das sementes de girassol, *Helianthus annuus*, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

Análises Mínimas

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	Presença
Volume inferior ao declarado	Ausência
Aspecto	Límpido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Próprio
Matéria macroscópica e microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Densidade relativa a 20□C	
Índice de Refração	
Índice de Saponificação	
Índice de iodo (Wijs)	
Acidez, em ácido oléico	
Matéria insaponificável g/100g	
Índice de peróxido meq/kg	

Pág. 183 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem latas ou em embalagem pet de 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

SAL REFINADO IODADO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’sal’’ ‘’sal refinado’’ ‘’sal iodado’’ ‘’sal de cozinha iodado’’, ‘’sal refinado iodado’’ ‘’sal refinado moído’’ ‘’sal refinado moído iodado’’.

Caracterização: Sal refinado iodado o ingrediente destinado ao preparo de misturas comerciais em forma de cristais brancos, com granulações uniformes, próprias à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Deve ser isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações prejudiciais à saúde ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Deve ser obrigatoriamente iodado.

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem embalagem plástica atóxica de até 1kg, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa

Pág. 184 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
Decreto nº 80583 de 21/10/1977.

VINAGRE DE ÁLCOOL

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

Caracterização: vinagre de álcool é o produto obtido pela fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. Deve ter acidez máxima de 4%.

Análises mínimas:

Parâmetro	**Valor**	
	Mínimo	**Máximo**
Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20ºC	-	1,0
Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	

Pág. 185 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem: o produto deve estar acondicionadoem embalagem plástica atóxica de até 900ml, reembalados em caixas de papelão reforçado que comporte até 20 unidades, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade: mínimo de 11 (onze) meses a partir da entrega.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012.

ERVILHA CONGELADA

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’ervilha congelada’’.

Caracterização: Ervilha congelada é o produto obtido do branqueamento de grãos de ervilha, *Pisumsativum,* rapidamente congelado, também denominada supergelada ou supercongelada, é a ervilha que tenha sido submetida a um processo de branqueamento seguido de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, e deixe os grãos soltos, o equipamento deve ser instalado e operado de tal forma que, após atingida a estabilização térmica, seja possível reduzir a temperatura, no centro térmico da ervilha. A menos de dezoito graus centígrados (-18°C), ou menos, ainda, e que essa temperatura seja mantida até a entrega do produto. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos.

Características sensoriais

Pág. 186 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Cor, odor e sabor	Característicos do produto
Textura	Elementos inteiros e macios

Características microbiológicas

Teste de incubação a 35 ºC por 10 dias	Negativo
Teste de vazamento a 55 ºC por 5 dias	Negativo

Características Microscópicas

Matéria macroscópica e microscópica:	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico e resistente de até 1kg. Será considerado impróprio e será recusado o produto com embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de Validade: mínimo de 90 dias a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução CNNPA n° 35 de 1977.

MILHO VERDE CONGELADO

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’milho verde congelado’’.

Caracterização: Milho verde congelado é o produto obtido do branqueamento de grãos de milho, *Zea mays L.* rapidamente congelado, também denominado supergelado ou supercongelado uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada

Pág. 187 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

rapidamente e deixe os grãos soltos, o equipamento deve ser instalado e operado de tal forma que, após atingida a estabilização térmica, seja possível reduzir a temperatura, no centro térmico do milho, a menos de dezoito graus centígrados (-18°C), ou menos ainda, e que essa temperatura seja mantida até a entrega do produto. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos.

Características sensoriais

Cor, odor e sabor	Característicos do produto
Textura	Elementos inteiros e macios

Características microbiológicas

Teste de incubação a 35 ºC por 10 dias	Negativo
Teste de vazamento a 55 ºC por 5 dias	Negativo

Características Microscópicas

Matéria macroscópica e microscópica:	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico e resistente de até 1kg. Será considerado impróprio e será recusado o produto com embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de Validade: mínimo de 90 dias a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução CNNPA n° 35 de 1977.

SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Pág. 188 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de maçã integral’’ ou ‘’suco de maçã integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de maçã integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de maçã integral, pasteurizado, não fermentado, sem adição de açúcar e na sua concentração natural, não fermentado. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não serão permitidas as adições de conservantes, nem de corantes artificiais e nem de aromas artificiais. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Características Gerais:

Especificações do Rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	*Ausência*

Características Sensoriais:

Textura	Característico de produto integral
Cor	Bege turvo ou translúcido
Sabor	Característico da fruta
Odor	Característico da fruta

Características Microscópicas:

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.
Elementos histológicos da composição do produto	Presença.

Características Físico-químicas:

Sólidos solúveis, ºBrix a 20ºC	Mínimo 10,5
Corantes, conservantes e aromas artificiais	Ausência
Dióxido de enxofre e/ou seus sais de sulfito	Ausência
Açúcares Totais, natural da laranja:	Máximo de 13,5%

Características microbiológicas:

Coliformes a 45ºC/ml	(máx) 10
Salmonellasp/25 ml	Ausência

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de

Pág. 189 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

SUCO DE LARANJA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de laranja integral’’ ou ‘’suco de laranja integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de laranja integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de laranja integral, pasteurizado, não fermentado, sem adição de açúcar e na sua concentração natural, não fermentado. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não serão permitidas as adições de conservantes, nem de corantes artificiais e nem de aromas artificiais. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Características Gerais:

Pág. 190 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Especificações do Rótulo de acordo com a legislação	Presença
Peso líquido inferior declarado	*1.1 ausência*

Características Sensoriais:

Textura	Característico de produto integral
Cor	Amarela
Sabor	Característico da fruta
Odor	Característico da fruta

Características Microscópicas:

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.
Elementos histológicos da composição do produto	Presença.

Características Físico-químicas:

Sólidos solúveis, ºBrix a 20ºC	mínimo 10,5
Corantes, conservantes e aromas artificiais	Ausência
Dióxido de enxofre e/ou seus sais de sulfito	Ausência
Açúcares Totais, natural da laranja:	máximo de 13,0%

Características microbiológicas:

Coliformes a 45ºC/ml	(máx) 10
Salmonellasp/25 ml	Ausência

Pág. 191 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 192 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.

Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

SUCO DE UVA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de uva integral’’ ou ‘’suco de uva integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de uva integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de uva integral sem adição de açúcar e na sua concentração natural, não fermentado, obtido do suco da fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem a partir de uvas frescas e maduras. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não será permitida a adição de conservantes, corantes artificiais e aromas artificiais. A designação integral ou simples será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração

Pág. 193 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Características Gerais:

Especificações do Rótulo de acordo a com Legislação	Presença
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência

Características Sensoriais:

Textura	Característico
Cor	Característico
Sabor	Característico
Odor	Característico

Características Microscópicas:

Matéria Macroscópica e Microscópica	Ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Elementos histológicos da composição do produto	Presença

Características Físico-químicas:

Sólidos solúveis, ºBrix a 20ºC	Mínimo 14
Corantes, conservantes e aromas artificiais	Ausência
Dióxido de enxofre e/ou seus sais de sulfito	Ausência
Relação de sólidos solúveis em □ Brix/acidez total em g% de ácido tartárico	45,50 máximo e 15 mínimo
Sólido em suspensão % (V/V)	5,00 máximo
Álcool etílico % Vol	0,50 máximo
Açúcares totais, naturais de uva, g%	20,00 máximo
Acidez total, g% em ácido tartárico	0,90 máximo
Acidez volátil, g% em ácido acético	0,025 máximo

Características microbiológicas:

Coliformes a 45ºC/ml	(máx) 10
Salmonellasp/25 ml	Ausência

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de

Pág. 194 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.
Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

SUCO DE TANGERINA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: ‘’suco de tangerina integral’’ ou ‘’suco de tangerina integral sem açúcar’’ ou ‘’suco de tangerina integral sem adição de açúcar’’.

Caracterização do produto: Suco de tangerina integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes e aromas artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais e vegetais. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Análises Mínimas

Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
Características sensoriais	Própria

Pág. 195 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Aspecto	Líquido
Textura	Própria
Cor	Própria
Sabor	Próprio
Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta
Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	Mínimo 10,5
Ácido ascórbico (mg/100mg)	Mínimo 25
Sólidos solúveis a 20ºC	Mínimo 10,5º C
Sacarose	Ausência (crítico)
Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	Máximo 13,00
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)

Embalagem:
O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, contendo 1 litro ou garrafa de vidro esterilizado; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 15 litros. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rótulo: deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.
Prazo de validade:
O prazo de validade mínimo será de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 196 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018.

CARNE BOVINA CONGELADA DE PATINHO - ISCAS OU CUBOS

Caracterização do produto: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, cortado em cubos ou iscas e congelada com método de congelamento rápido, aparada e apresentada nos cortes exclusivamente de patinho. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Deve apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. Pode ser autorizada pela contratante outra medida além de cubo ou iscas.
Cortes: 1) Patinho:Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, a faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela.
2) Coxão mole:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.
3) Coxão duro:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.

Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1(um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender à legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF

Pág. 197 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000;
PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996.
Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA;

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE PATINHO

Caracterização do produto: Carne moída é o produto obtido a partir da moagem de carne bovina de patinho seguido de imediato congelamento. Devem ser provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Antes da moagem a carne deve ser aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, devendo ficar com no máximo de 3% de água, 3% de aponevrosese 5% de gordura. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1Kg, desde que autorizada pela contratante devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

Cortes: 1) Patinho:Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, a faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela.
2) Coxão mole:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.
3) Coxão duro:O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.

Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1(um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender à legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 198 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000;
PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996.
Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA;

CARNE DE PEIXE – FILÉ DE TILÁPIA

Caracterização do produto: Carne de peixe (tilápia), preparada do corte denominado filé tratado por processo adequado de congelamento rápido através do método *IQF* (*individually quick frozen* (rápido congelamento individual). Com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas para ser congelado novamente. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.
Cortes: 1)Filé: corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça.
Embalagem: Embalagem primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF

Pág. 199 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.
Resolução - rdc nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Instrução normativa n° 21, de 31 de maio de 2017 – mapa
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

CARNE SUÍNA- PERNIL EM CUBOS E/OU ISCAS

Caracterização do produto: Pernil suíno sem osso e sem pele, cortado em cubos ou iscas de aproximadamente 2cm, congelados com o método de congelamento rápido. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). A carne não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada, com teor de gordura máximo de 05%. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.
Cortes: 1) Pernil:obtido da parte posterior da carcaça suína, formado pelos músculos e ossos da região sacrococcígea, pélvica e membro posterior sem o pé. Possui coloração rósea, mas pode haver outras tonalidades, tem gordura intermuscular.
Embalagem: embalagem primária: deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo encolhível, atóxica, transparente e resistente, contendo apenas uma peça. Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

Pág. 200 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020 – ANVISA

PEITO DE FRANGO SEM OSSO OU FILÉZINHO (SASSAMI)

Caracterização do produto: a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme, não apresentar ossos e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro geométrico. Os cortes devem ser congelados com o método *IQF* (*individually quickf rozen* - rápido congelamento individual). Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1Kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

Cortes: 1)Peito: filé de peito de frango sem osso. 2)Filézinho: filézinho de frango (sassami).
Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017
Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA;
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA;
Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA
RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020 – ANVISA
Portaria nº 304, de 22 de Abril de 1996

CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA SEM OSSO

Pág. 201 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Caracterização do produto: A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme, não apresentar ossos e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro geométrico. Os cortes devem ser congelados com o método *IQF* (*individually quick frozen* - rápido congelamento individual). Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1(um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.
Cortes: 1)Coxa e sobrecoxa separadas sem osso.
Embalagem: embalagem primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017
Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA;
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA;
Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA
RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020 – ANVISA
Portaria nº 304, de 22 de Abril de 1996

OVO DE GALINHA IN NATURA

Caracterização do produto: ovo de galinha in natura é o alimento proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Os ovos devem apresentar as seguintes características qualitativas:

Pág. 202 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

1) Categoria "A"(Brancos/vermelhos)
2) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
3) Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
4) Gema visível a ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
5) Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;
6) Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível. Peso = Tipo Grande; com peso Unitário Mínimo = 55g; Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g;

Nota: Os ovos não poderão ser processados como: pasteurizados, em pó desidratado, entre outros. E devem se enquadrar na classificação de "ovos frescos" de acordo com legislações específicas.
Embalagem: embalagem primária: Bandejas de papelão.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Regulamento Interno de Inspeção de Produtos RIISPOA/MA;
Decreto Federal nº 1255 de 25/06/62;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA.
RESOLUÇÃO Nº 005 DE 05 DE JULHO DE 1991

LEITE LONGA VIDA INTEGRAL (UHT)

Caracterização do produto: leite é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas; embalagens identificadas com rótulo impresso conforme legislação vigente. O produto deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). Entende-se por leite UHT (*Ultra High Temperature*), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130º C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32º

Pág. 203 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O leite longa vida UHT INTEGRAL deve atender às características abaixo descritas:

Características físico-químicas:
1) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
2) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
3) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
4) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);e teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
5) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
6) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
7) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL.

Embalagem: primária: embalagem cartonada tipo longa vida de 1 litro; secundária: em caixas com 12 unidades que preservem a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).
Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;
Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002/MAPA
Portaria nº 146 de 07 de março de 1996.

LEITE LONGA VIDA (UHT) DESNATADO

Pág. 204 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Caracterização do produto: leite é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas; embalagens identificadas com rótulo impresso conforme legislação vigente. O produto deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). Entende-se por leite UHT (*Ultra High Temperature*), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130º C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32º C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O leite longa vida UHT DESNATADO deve atender às características abaixo descritas:

Características físico-químicas:

1) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
2) teor máximo de gordura de 0,5(g/100g)
3) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
4) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
5) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
6) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
7) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
8) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

Embalagem: primária: embalagem cartonada tipo longa vida de 1 litro; secundária: em caixas com 12 unidades que preservem a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 205 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;
Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002/MAPA
Portaria nº 146 de 07 de março de 1996.

LEITE LONGA VIDA INTEGRAL (UHT) SEM LACTOSE

Caracterização do produto: leite sem lactose é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas, acrescido de enzima lactase para que se torne digerível por intolerantes. As embalagens devem estar identificadas com rótulo impresso conforme legislação vigente. O produto deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). Entende-se por leite UHT (*Ultra High Temperature*), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130º C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32º C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O leite longa vida UHT INTEGRAL sem lactose deve atender às características abaixo descritas:

Características físico-químicas:
8) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
9) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
10) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
11) teor máximo de lactose de 0,1g/100g (zero vírgula um gramas por cem gramas); e teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
12) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
13) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
14) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL.

Embalagem: primária: embalagem cartonada tipo longa vida de 1 litro; secundária: em caixas com 12 unidades que preservem a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Com a inscrição ‘’isento de lactose’’, ‘’sem lactose’’ ou ‘’0% lactose’’.

Legislação:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 206 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS;
Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002/MAPA
Portaria nº 146 de 07 de março de 1996;
Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017.

IOGURTE NATURAL INTEGRAL

Caracterização do produto: Iogurte natural integral sem sabor, produzido a partir de leite de vaca fermentado por fermentos láticos próprios (cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius sub sp. thermophilus e/ou Lactobacillus delbrueckiisubsp. bulgaricus*), aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser integral, pasteurizado, reconstituído e/ou esterilizado. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. Características físico-químicas: deve obedecer à Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1. Obs.: O produto pode conter outra composição para atender alunos que necessitam de Dieta Especial.

Embalagem: A embalagem deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Primária: Plástica. Conteúdo Líquido Unitário = 200ml. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro (SIF ou SIE).

Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 207 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 12 de 02/01/01/ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 359 23/12/03/ANVISA/MS;
Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997 / MA;
PORTARIA Nº 368, 04/09/1997/MAPA;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007.

IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE

Caracterização do produto: Iogurte natural integral sem lactose, produzido a partir de leite de vaca fermentado por fermentos láticos próprios (cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius sub sp. thermophilus e/ou Lactobacillus delbrueckiisubsp. bulgaricus*) e enzima lactase para se tornas digerível a intolerantes a lactose, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser integral, pasteurizado, reconstituído e/ou esterilizado. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. Características físico-químicas: deve obedecer à Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1. Obs.: O produto pode conter outra composição para atender alunos que necessitam de Dieta Especial.

Embalagem: A embalagem deve atender o disposto na Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017. Primária: Plástica. Conteúdo Líquido Unitário = 200ml. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro (SIF ou SIE). Com a inscrição ‘’Isento de Lactose’’.
Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Pág. 208 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 12 de 02/01/01/ANVISA/MS;
RESOLUÇÃO RDC 359 23/12/03/ANVISA/MS;
Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997 / MA;
PORTARIA Nº 368, 04/09/1997/MAPA;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007;
RESOLUÇÃO – RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017 – ANVISA.

QUEIJO MUÇARELA FATIADO

Caracterização do produto: queijo muçaarelaé o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Deve conter obrigatóriamente leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Pode conter Aditivos (acidulante, corante natural, estabilizante), cloreto de cálcio, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Peso Líquido Unitário (uma fatia) = mínimo de 10 gramas, podendo atingir 14 gramas, a qual deve ser declarada na Ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada uma variação de 5% para mais ou para menos.

Embalagem: Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo). Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Produto deve conter registro (SIF ou SIE).

Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 2017 - MA;
Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS;

Pág. 209 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC n° 359 de 23/12/03 - ANVISA/MS;
PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996;
PORTARIA MAPA Nº 837, DE 18 DE JUNHO DE 2018;
Portaria n° 364 de 04/09/97 – MA;
Portaria n° 366 de 04/09/97.

QUEIJO MUÇARELA FATIADO SEM LACTOSE

Caracterização do produto: Entende-se por queijo muçarela sem lactose o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, adicionado de enzima lactase. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.Deve conter registro de inspeção (SIF ou SIE). Com a inscrição ‘’Isento de Lactose’’. COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho e enzima lactase. OPCIONAL: Aditivos (acidulante, corante natural, estabilizante) e cloreto de cálcio dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Peso Líquido Unitário (uma fatia) = mínimo de 10 gramas, podendo atingir 14 gramas, a qual deve ser declarada na Ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada uma variação de 5% para mais ou para menos.

Embalagem: Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo). Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Produto deve conter registro (SIF ou SIE). O produto deverá trazer a inscrição: isento de lactose conforme Resolução - RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017.

Nota: Os produtos a base de leite poderão ter uma composição diferenciada para atender pacientes que necessitam de uma dieta especial.

Referências:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Decreto nº 9.013, de 2017 - MA;
Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC n° 359 de 23/12/03 - ANVISA/MS;

Pág. 210 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996;
PORTARIA MAPA Nº 837, DE 18 DE JUNHO DE 2018;
Portaria n° 364 de 04/09/97 – MA;
Portaria n° 366 de 04/09/97;
RESOLUÇÃO – RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017 – ANVISA.

PÃES

Caracterização do produto: pão é o alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas adicionadas de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pelas legislações específicas. Peso Líquido do pão (tipo hot-dog ou tipo hambúrguer, pão francês, pão doce liso e pão massinha) = aprox. 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. Pão de sanduíche (fatia) = 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.

Tipos:
1) Pão tipo hot-dog ou tipo hambúrguer;
2) Pão de sanduíche integral;
3) Pão doce liso;
4) Pão tipo massinha (schnecken);
5) Pão fatiado comum.

Pães para dieta especial:
1) Pão sem lactose;
2) Pão sem adição de açúcar;
3) Pão sem glúten.

Composição obrigatória
1) Pão (tipo hot-dog ou tipo hambúrguer): farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento, sal, água. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada.
2) Pão de sanduíche integral: produto preparado com farinha de trigo integral enriquecido com ferro e ácido fólico e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal e fermento. Pode ter adição de fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, grãos integrais, sementes (chia, linhaça, e/ou gergelim), óleos vegetais e açúcar. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada.
3) Pão doce liso: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, leite, açúcar, óleo ou gordura (exceto gordura trans).
4) Pão tipo massinha (schnecken): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, leite, açúcar, amido de milho, canela, óleo ou gordura (exceto gordura trans).
5) Pão de sanduíche comum: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, açúcar, óleo ou gordura (exceto gordura trans).

Composição obrigatória de pães para dieta especial
1) Pão sem lactose: farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), isento de

Pág. 211 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

lactose (com a inscrição isento de lactose conforme legislação específica), podendo conter grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio. Deve conter a inscrição ‘’isento de lactose’’, ‘’sem lactose’’ ou ‘’0% lactose’’ no rótulo.

2) Pão sem adição de açúcar: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água. Deve conter a inscrição ‘’sem açúcar’’.

3) Pão sem glúten: pão de todos os tipos feitos de farinha de arroz ou farinha de milho especial enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal; pão de aipim, de batata doce, sem adição de farinha trigo ou similares que contenham glúten. O produto deverá trazer a inscrição “ Não contém glúten” conforme Lei Federal nº 10.674.

Obs.: Os pães podem ser com composições diferenciadas quando seu destino for atender alunos com outras Necessidades Alimentares Especiais.

Composição opcional

Todos os pães podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como açúcares, óleos e gorduras (livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais.

Embalagem: Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto legalmente dispensado de registro.

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANV
Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS ISA/MS;
Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

Pág. 212 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000-ANVISA
RESOLUÇÃO – RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017 – ANVISA
RESOLUÇÃO - RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000

Nota: Caso o produto utilize a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deve atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico pra Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais.

ALFACE
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e estar com a cabeça fechada não apresentando folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Lactuca sativa L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo: Americana, lisa e crespa. Subgrupo: verde. Classe: Tamanho médio (200 a 300g/unidade). Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.
Legislação:
Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;

Pág. 213 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ACELGA
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com colorações próprias, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Beta vulgaris L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: De primeira.
Embalagem: Devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

AGRIÃO
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde escura, ser tenros

Pág. 214 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

e frescos, pesando 350g a 400g cada maço. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com colorações próprias, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Nasturtiumofficinale sp.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BRÓCOLIS

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que

Pág. 215 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Brassica oleracea L. var.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CHICÓRIA

Caracterização do produto: Deverão ser de ótima qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cichoriumendivia L.

Pág. 216 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo: lisa.Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

COUVE-MANTEIGA

Caracterização do produto: Deverão ser de ótima qualidade, tenras e firmes, ter coloração verde, maços com no mínimo 06 folhas de tamanho médio. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Brassica olerace L. var. Acephala D.C.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo: lisa.Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato

Pág. 217 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ESPINAFRE

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos, firmes e não apresentar folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Spinacea oleracea L.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Pág. 218 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

REPOLHO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Brassica oleracea L.var. capitata
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo:Cor - Verde; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Classe: Classe IV (peso variando de 1000g a 1500g). Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 219 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

RÚCULA
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de coloração verde, firmes e tenras, e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Eruca sativa L.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;

Pág. 220 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CENOURA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, sem ramas, frescas, com coloração e formato uniforme, não poderão apresentar coloração esverdeada. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Daucus carota L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Grupo:Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda.Classe: 14 - comprimento:14-18 cm e diâmetro: 2,5cm Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Pág. 221 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABÓBORA PAULISTA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos.
Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cucurbita Moschata.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Pág. 222 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABOBRINHA TIPO ITALIANA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio (500 - 700 gramas) de boa qualidade, frescas, de coloração verde clara, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cucurbita pepo L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

Pág. 223 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

BERINJELA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, de coloração roxo- escura, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Solanum melongena L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BETERRABA
Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio/grande (diâmetro transversal de 50 a 90 mm), de boa qualidade, frescas, de coloração vermelha intensa, compactas e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,

Pág. 224 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Beta vulgaris L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CHUCHU

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio/grande (pesando de 350g até 450g a unidade), de boa qualidade, frescos, de coloração verde-clara, compactos e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Pág. 225 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Nome científico: Sechium edule Schwartz.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

FEIJÃO-VAGEM

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio (12 a 15 cm), frescas, de coloração verde-clara, firmes e tenras, e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Phaseolus vulgaris L.
Descrição: Produto "in natura"
Classificação: Categoria: de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e

Pág. 226 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CEBOLA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, formato uniforme, compactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Allium cepa L.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: 1 (redondo, oblongo ou periforme). Subgrupo: Branca e/ou Amarela. Classe: Classe 3 (diâmetro 60 mm até 70 mm). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do

Pág. 227 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ALHO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Allium sativum L.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: Branco ou roxo. Subgrupo: Nobre 05 a 20 bulbinhos por bulbo. Classe: Classe 5 ou 6. Tipo: Extra.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 228 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TOMATE

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, intactos e firmes, apresentando tamanho e conformação uniforme (porte médio com diâmetro variando de 70mm a 80mm). Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Lycopersicun esculentum Mill
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: Oblongo a Redondo. Subgrupo: Rosado/Vermelho (30 a 90% da sua superfície vermelha). Classe: Médio. Tipo: Extra ou Especial.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Pág. 229 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BATATA INGLESA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Solanum tuberosums sp.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Variedade: Monalisa ou Asterix. Oblongo a Redondo. Classe: II (calibre de 42 a 70 mm). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Pág. 230 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BATATA DOCE
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Ipomoea batatas.
Descrição: Produto “in natura”
Classificação: Grupo: Batata doce brazlândia roxa. Subgrupo: 300 a 500 gramas. Categoria: Categoria extra I.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;

Pág. 231 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

AIPIM (MANDIOCA)

Caracterização do produto: O produto deverá estar cru, descascado e congelado, cortado em pedaços de tamanho médio, apresentando miolo de cor uniforme, sem estrias e ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Manihot esculenta crantz.
Descrição: Aipim cru descascado e congelado.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxicos, congelado a -08 °C, não violado, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 01 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes.
Rotulagem: No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Pág. 232 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

INHAME
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, tamanho uniforme, intactos, firmes, inteiros e apresentar coloração típica da variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de podridão, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas, indícios de brotamento e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Discorea.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Pág. 233 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MILHO VERDE ESPIGA

Caracterização do produto: Milho de primeira qualidade, sem palha. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio a grande, produtos muito pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Zea mays L.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PEPINO
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, tamanho uniforme, intactos e firmes, inteiros, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados,

Pág. 234 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

limpos, com coloração própria, sem traços de podridão, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Cucumis sativus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira. Grupo 1: comum. Classe: longo ou médio.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PINHÃO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, tamanho uniforme (entre 5 e 8cm), intactos e firmes, inteiros, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de podridão, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Araucaria angustifólia.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.

Pág. 235 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

SALSA

Caracterização do produto: Os maços deverão ser de ótima qualidade, tenros e firmes, ter coloração verde, maços de tamanho médio, pesando entre 100g e 150g. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Petroselinum crispum.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Pág. 236 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CEBOLINHA-VERDE

Caracterização do produto: Os maços deverão ser de ótima qualidade, tenros e firmes, ter coloração verde, de tamanho médio, pesando entre 100g e 150g. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Allium fistulosum.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria:de primeira.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Pág. 237 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABACAXI

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte grande, coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Ananás comosus (L.) Merril.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Polpa branca (pérola). Subgrupo: Pintado ou colorido. Classe: 3 (graúdo, tipo "A" pesando de 1500g até 1800g). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Pág. 238 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BANANA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes (amarelo), polpa íntegra e firme, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Musa ssp
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Prata e/ou Branca ou Caturra/nanica. Classe: 12 (comprimento maior que 2 cm). Categoria: Categoria I (calibre mínimo 32 mm).
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Pág. 239 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

LARANJA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Citrus sinesis L. Osbeck.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Pera/ Rio Coroa ou Valência. Classe: Classe 2 a 4. Categoria: Especial.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;

Pág. 240 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

AMEIXA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Prunus subg. Prunus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Tipo:ameixa preta e/ou amarela.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 241 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CAQUI

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Diospyros kaki
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo: Café ou fuyu.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Pág. 242 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MANGA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Mangifera indica.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Tipo:Palmer ou espada ou Tommy ou rosa.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Pág. 243 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MARACUJÁ

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Passiflora edulis.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo: azedo ou doce.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;

Pág. 244 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PÊRA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Pyrus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Nacional ou anjou ou Willians ou portuguesa.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;

Pág. 245 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PÊSSEGO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Prunus pérsica.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação:
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;

Pág. 246 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

PONKAN OU PONCÃ

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Citrus reticulata.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação:
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Pág. 247 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MAÇÃ

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, bem desenvolvidas e maduras, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, casca e polpa intactas e firmes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Masslup
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Fuji e/ou Gala. Classe: 110 (157 a 171g/unidade). Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Pág. 248 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MAMÃO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Carica papaya L.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo:Solo (Havaí) e/ou Formosa. Classe: G ou H para a variedade Solo (Havaí) e M para a variedade Formosa respectivamente. Categoria: 1.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Pág. 249 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TANGERINA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: *Citrus retículata* Blanco, *Citrusunshiu* Marcovich, *Citrus deliciosa* Tenore, *Citrusreticulata* Blanco ou *Citrus Sinensis* Osbeck.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Variedades: Ponkan, Cravo e Murcot. Teor de Sólidos Solúveis (Brix): mínimo 9º. Classe: 70 e/ou 74. Grupo de coloração: C2 e/ou C3. Classe ou calibre: De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) tangerina será classificada como:
Classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm. Será tolerada uma mistura de tangerinas pertencentes aos calibres imediatamente superiores e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Limites máximos de defeitos: Defeitos graves: podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

Pág. 250 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MORANGO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Espécie *fragaria x ananassa* duch
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Variedades: Ilac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos). Calibre: 3. Categoria: extra.
Limites máximos de defeitos: Defeitos graves: deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. esses defeitos não serão tolerados. Defeitos leves: coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Tolerância: Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo

Pág. 251 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

GOIABA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico:Psidium guajava, L.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Grupo (cor da polpa): Branca ou vermelha. Subgrupo (cor da casca): Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro. Classe ou calibre: De acordo com o seu diâmetro equatorial, a goiaba será classificada como classe ou calibre 6 e/ou 7 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 60 e menor que 80 cm. Peso unitário: aproximadamente 150g.
Limites máximos de defeitos: Defeitos graves: deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. esses defeitos não serão tolerados. Defeitos leves: coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Tolerância: Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o

Pág. 252 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue. Será tolerada uma mistura de goiabas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

LIMÃO

Caracterização do produto:
Nome científico:Espécie *Citrus latifólia* Tanaka (Limão Taiti).
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Classe: De acordo com o diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) o limão será classificado como: Classe ou calibre 50 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 50 mm e menor que 53 mm. Grupo ou coloração: C2 e/ou C3 e/ou C4. Porcentagem mínima: [(peso do suco / peso do fruto) x 100] = mínimo de 40%.
Limites máximos de defeitos: Defeitos Graves: podridão, passado e dano profundo. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do número de unidades entregues. Os

Pág. 253 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados. Tolerância: Será tolerada uma mistura de limões pertencentes aos calibres imediatamente superiores e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MELANCIA
Caracterização do produto: A melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) deve ser colhida 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. A melancia não deverá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.
Nome científico: Citrullus lanatus.
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Classe:Magnoliopsida.

Pág. 254 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ABACATE
Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte grande, coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.
Nome científico: Persea americana
Descrição: Produto ‘’in natura’’.
Classificação: Categoria 1 -O fruto maduro pode pesar de 100g a até mais de 1 kg.
Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato

Pág. 255 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.
Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.
Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;
RDC n° 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC n°31.455 de 20 de fevereiro de 1987.
OBERVAÇÃO: As especificações dos gêneros alimentícios que não constam nesse anexo deverão ser solicitadas à contratante.

Pág. 256 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XIV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

TABELA DE VEGETAIS SUBSTITUTOS

QuadrodeVegetaisSubstitutos

Vegetais grupo 1(Folhosos)	Vegetais grupo 2	Vegetais grupo 3	Vegetais grupo 4	Vegetais Grupo 5 (Frutas)
Acelga	Alho	Abóboras	Aipim	Abacate fortuna
Agrião	Cebola	Abobrinha	Batata doce	Abacaxi pérola ou Havaí
Alfaces		Berinjela	Batata inglesa	Ameixa
Chicória		Beterraba		Banana branca ou caturra
Couvefolha		Brócolis		Caqui
Espinafre		Couve-flor		Laranja pera ou baía
Rúcula		Cenoura		Maçã gala ou Fuji
Repolho		Chuchu		Mamão formosa ou papaia
		Ervilha		Manga
		Pepino		Melancia
		Vagem		Morango
				Pêra
				Pêssego
				Tangerina(bergamota, mexerica,morgote)
				Uva

Pág. 257 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 258 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO

DATA DA VISITA TÉCNICA:
EMPRESA: LOTE Nº:
COORDENADORIA/SUPERVISÃO:
MUNICÍPIO:
UNIDADE ESCOLAR:
Nº ALUNOS: TURNOS:
GESTOR (A):

1- ÁREA DE ARMAZENAMENTO: DEPÓSITO DE ALIMENTOS

– A matéria-prima, ingredientes e embalagens são submetidos à inspeção, no momento da recepção, para garantir que estejam íntegros, dentro do prazo de validade e que o transporte ocorreu em condições adequadas, mantendo, por exemplo, sob refrigeração os alimentos que necessitarem?

( ) SIM ( ) NÃO

– As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras impermeáveis, laváveis e resistentes, respeitando-se o espaçamento necessário para aventilação?

( ) SIM ( ) NÃO

– As matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, após aberta sua embalagem original, são armazenados adequadamente e identificados com a designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após aberto?

( ) SIM ( ) NÃO

– A área de armazenamento está livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?

( ) SIM ( ) NÃO

2- ÁREA DE PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS: COZINHA

-Existe instalação adequada de gás (cilindros, válvulas e mangueiras)?

( ) SIM ( ) NÃO

– A quantidade de equipamentos, móveis ou utensílios disponíveis são compatíveis com o volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias e estão de acordo com as especificações do edital e seus anexos?

( ) SIM ( ) NÃO

– São mantidas amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária?

( ) SIM ( ) NÃO

– A temperatura de armazenamento dos alimentos é monitorada e registrada frequentemente?

( ) SIM ( ) NÃO

– Os equipamentos, móveis e utensílios recebem manutenção preventiva e corretiva periodicamente?

( ) SIM ( ) NÃO

- As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?

Pág. 259 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

( ) SIM ( ) NÃO

– As caixas de gordura são limpas periodicamente?

( ) SIM ( ) NÃO

- Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde?

( ) SIM ( ) NÃO

– Esses produtos são identificados e armazenados em local específico para essa finalidade?

( ) SIM ( ) NÃO

– O estabelecimento possui recipiente identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos gerados?

( ) SIM ( ) NÃO

–Os coletores utilizados para deposição dos resíduos nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos são acionados sem contato manual?

( ) SIM ( ) NÃO

– Como é realizado o descarte dos resíduos: os resíduos são retirados da área de trabalho sempre que necessário e, no mínimo uma vez por dia?

( ) SIM ( ) NÃO

– A cozinha da Unidade Escolar possui Manual de Boas Práticas (MBP) disponibilizado pela Empresa?

( ) SIM ( ) NÃO

3- MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

– Os (as) manipuladores (as) de alimentos realizam exames de saúde periódicos?

*comprovar mediante apresentação de carteira de saúde ou ASO (atestado de Saúde Ocupacional).

( ) SIM ( ) NÃO

–Os (as) manipuladores(as) utilizam uniforme completo, específicos, conservados e limpos?

( ) SIM ( ) NÃO

– Existe local específico para guardar as roupas e objetos pessoais dos(as) manipuladores(as)?

( ) SIM ( ) NÃO

– Disponibilizam-se sabonete líquido inodoro e toalhas de papel não reciclado para uso dos manipuladores? (Unidades Escolares com lavatório exclusivo).

( ) SIM ( ) NÃO

– Os (as) manipuladores(as) mantêm-se asseados(as), com as unhas curtas e sem esmalte ou base, cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, sem maquiagem, sem objetos de adorno e sem barba durante o trabalho?

( ) SIM ( ) NÃO

– Os (as) manipuladores(as) são supervisionados(as) e capacitados(as) periodicamente em técnica culinária, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos? * A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

( ) SIM ( ) NÃO

4- ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO: REFEITÓRIO

– A distribuição dos alimentos preparado ocorre:

( ) na bancada de distribuição/passa-pratos ( ) mesa no refeitório

–Os meios de transporte dos alimentos são freqüentemente higienizados e mantidos livres de vetores e pragas urbanas, bem como dotados de cobertura?

( ) SIM ( ) NÃO

Pág. 260 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

– Os (as) manipuladores(as) que atuam nas áreas de exposição do alimento preparado e/ou refeitórios, realizam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos, como antissepsia das mãos e o uso de utensílios ou luvas descartáveis?

( ) SIM ( ) NÃO

- Os equipamentos necessários à distribuição ou exposição dos alimentos preparados sob temperaturas controladas encontram-se em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento?

( ) SIM ( ) NÃO

– O equipamento de exposição do alimento na área de consumo dispõe de barreira de proteção que evitem a contaminação decorrente da proximidade ou ação do consumidor ou outra fontes?

( ) SIM ( ) NÃO

– Os utensílios necessários ao consumo do produto são produzidos em material descartável ou devidamente higienizados, quando não descartáveis, e armazenados em local protegido?

( ) SIM ( ) NÃO

5- DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS: QUANTIDADE E QUALIDADE

– A qualidade e quantidade dos alimentos preparados são suficientes para atender as necessidades da Unidade Escolar e estão de acordo com o edital e seus anexos?

( ) SIM ( ) NÃO

– A quantidade de manipuladores(as) de alimentos está de acordo com o estabelecidos no edital? (verificar se há projetos com oferta de almoço).

( ) SIM ( ) NÃO

– O cardápio é cumprido integralmente?

( ) SIM ( ) NÃO

– Oferecem cardápios específicos prevendo a inclusão de aluno portadores de necessidades alimentares especiais, de acordo com a necessidade de cada Unidade Escolar e mediante prescrição de médico(a) ou nutricionista?

( ) SIM ( ) NÃO

6- DAS INSTALAÇÕES:

6.1- As aberturas externas das áreas de armazenamento e cozinha são revestidas por telas?

( ) SIM ( ) NÃO

- As telas utilizadas são mantidas em bom estado e recebem limpeza periódica?

( ) SIM ( ) NÃO

- A iluminação do depósito e cozinha, proporciona a visualização adequada para realização das atividades?

( ) SIM ( ) NÃO

- As lâmpadas (depósito e cozinha) estão embutidas ou protegidas contra quedas e danos acidentais?

( ) SIM ( ) NÃO

- A(s) mola(s) de fechamento automático da (s) porta(s) do depósito e cozinha foram instaladas?

( ) SIM ( ) NÃO

- A(s) mola(s) de fechamento automático da (s) porta(s) do depósito e cozinha estão em bom estado deconservação?

( ) SIM ( ) NÃO

- Há filtro instalado na torneira da cozinha?

( ) SIM ( ) NÃO

Pág. 261 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

- É realizado manutenção periódica no filtro (troca do refil)?
( ) SIM ( ) NÃO
- Há instalação de dispositivo abre/fecha no ralo do depósito e cozinha (quando houver)?
( ) SIM ( ) NÃO
- Existem ações eficazes e contínuas para o controle de vetores e pragas urbanas?

* o serviço deve ser comprovado mediante laudo.

( ) SIM ( ) NÃO

Observações:
Nome dos Responsáveis pela Inspeção:

Pág. 262 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XVI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

RELATÓRIO DE VISITAS DAS NUTRICIONISTAS

RELATÓRIO DE VISITAS DAS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA ÀS UNIDADES ESCOLARES

UNIDADE ESCOLAR: _____
DATA: _____ HORÁRIO: _____

OBSERVAÇÕES DO DIA (cardápio/aceitação)

HIGIENIE PESSOAL DAS MERENDEIRAS

HIGIENIE DO AMBIENTE

HIGIENIE DOS ALIMENTOS

ARMAZENAMENTO

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

OUTRAS OBSERVAÇÕES, AJUSTES E ADEQUAÇÕES

OBSERVAÇÕES DA DIREÇÃO

DIRETOR (A) _____

NUTRICIONISTA _____

Pág. 263 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 264 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XVII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022
CONTROLE DE SOBRAS LIMPAS E SUJAS

CONTROLEDESOLICITAÇÃODAALIMENTAÇÃ OESCOLAR -PARCIAL

Mês/Ano:_____/_____ **TIPODECARDÁPIO: LANCHE REFEIÇÃOSALGADA**

Dia	QNT APRODUZIR	QNTSERVIDA	SOBRASUJA	RESPONSÁVELDAESCOLA	RESPONSÁVELEMPRESA	QNT APRODUZIR	QNTSERVIDA	SOBRASUJA	RESPONSÁVELDAESCOLA	RESPONSÁVELEMPRESA	QNT APRODUZIR	QNTSERVIDA	SOBRASUJA	RESPONSÁVELDAESCOLA	RESPONSÁVELEMPRESA
	MATUTINO					VESPERTINO					NOTURNO				
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															

Pág. 265 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 266 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XVIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES POR ESCOLA

QUANTIDADES REFEIÇÕES POR ESCOLA/LOTE (estimativo)

Região MEIO OESTE

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
1	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB IRMAO LEO	Endereço: Rua Conselheiro Mafra, 750 - Centro, Caçador - SC, 89500-127 Telefone: (49) 3561-6402	482	94	28.422	2.051	22.395	52.962
2	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB THOMAZ PADILHA	Endereço: Rod Sc 451 Km 22 0, Caçador - SC, 89500-000 Telefone: (49) 3561-5984	324	0	32.212	3.833	30.794	66.839
3	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DANTE MOSCONI	Endereço: R. Fermiano Paes Carneiro, 0 - Gioppo, Caçador - SC, 89507-522 Telefone: (49) 3561-6404	444	0	23.321	0	27.238	50.559
4	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB PAULO SCHIEFFLER	Endereço: R. Nereu Ramos, 351 - Centro, Caçador - SC, 89500-076 Telefone: (49) 3561-6876	1186	3.163	49.866	2.283	39.839	95.151
5	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DOM ORLANDO DOTTI	Endereço: R. Irmão Tomaz, 293 - Bom Jesus, Caçador - SC, 89504-670 Telefone: (49) 3561-5987	1481	0	66.302	2.454	47.199	115.955
6	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DR NAYA GONZAGA SAMPAIO	Endereço: Adolfo Franz Groth, 421 - Der, SC, 89506-111 Telefone: (49) 3561-6414	171	0	9.218	0	10.294	19.512
7	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB DR JOAO SANTO DAMO	Endereço: R. Milton César Pegoraro, 31 - São Cristóvão, Caçador - SC, 89509-675 Telefone: (49) 3561-6418	516	0	32.339	1.037	30.451	63.827
8	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB PROF DOMINGOS DA COSTA FRANCO	Endereço: Rod. Comendador Primo Tedesco, 0 - Bom Sucesso, Caçador - SC, 89501-000 Telefone: (49) 3563-0309	198	0	14.419	0	17.478	31.897
9	CAÇADOR	CAÇADOR	EEF GRACIOSA COPETTI PEREIRA	Endereço: Bairro, R. Odelir Godinho, 204 - Bello, Caçador - SC, 89509-162 Telefone: (49) 3561-6412	304	0	12.253	0	13.609	25.862
10	CAÇADOR	CAÇADOR	EEB WANDA KRIEGER GOMES	Endereço: R. João Pereira da Silva, 1000 - Martello, Caçador - SC, 89510-803 Telefone: (49) 3561-6409	500	0	38.538	2.065	33.125	73.728
11	CAÇADOR	CAÇADOR	CEJA DE CACADOR	Endereço: Adolfo Franz Groth, 421 - Der, SC, 89506-111 Telefone: (49) 3561-5981	143	0	3.927	0	10.359	14.286

Pág. 267 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
12	CAÇADOR	CALMON	EEB CALMON	Endereço: R. João Serafini, 85 - Centro, Calmon - SC, 89430-000 Telefone: (49) 3561-6444	322	0	20.104	2.684	20.863	43.651
13	CAÇADOR	LEBON RÉGIS	EEB SANTA TEREZINHA	Endereço: R. Francisco Ribeiro da Silva, 1168 - Santa Terezinha, Lebon Régis - SC, 89515-000 Telefone: (49) 3561-5980	262	58	13.369	1.450	9.083	23.960
14	CAÇADOR	LEBON RÉGIS	EEB FREI CANECA	Endereço: Rua, Av. Artur Bart, 556 - Centro, Lebon Régis - SC, 89515-000 Telefone: (49) 3561-6422	722	0	28.996	4.527	27.488	61.011
15	CAÇADOR	LEBON RÉGIS	EEB TRINTA DE OUTUBRO	Endereço: Rodovia Sc 453 Km 07 0 Interior, Lebon Régis - SC, 89515-000 Telefone: (49) 3561-6872	216	0	11.574	1.433	7.685	20.692
16	CAÇADOR	MACIEIRA	EEB ALBINA MOSCONI	Endereço: R. Rodolfo Nickel, 245 - Centro, Macieira - SC, 89518-000 Telefone: (49) 3561-6878	112	0	10.539	723	9.170	20.432
17	CAÇADOR	MATOS COSTA	EEB DOM DANIEL HOSTIN	Endereço: R. Cruz e Souza, 50 - Centro, Matos Costa - SC, 89420-000 Telefone: (49) 3561-6873	292	0	18.878	952	17.236	37.066
18	CAÇADOR	RIO DAS ANTAS	EEB SANTOS ANJOS	Endereço: R. Stefano Bonet, 226 - Centro, Rio das Antas - SC, 89550-000 Telefone: (49) 3561-6879	157	0	10.093	3.930	11.281	25.304
19	CAÇADOR	TIMBÓ GRANDE	EEB MACHADO DE ASSIS	Endereço: 867, Av. Claudiano Alves da Rocha, 739, Timbó Grande - SC, 89545-000 Telefone: (49) 3561-5996	425	0	25.804	11.280	23.848	60.932
20	CANOINHAS	BELA VISTA DO TOLDO	EEB ESTANISLAU SCHUMANN	Endereço: R. Estanislau Schumann, 1 - Centro, Bela Vista do Toldo - SC, 89478-000 Telefone: (47) 3627-4230	233	0	16.408	2.566	20017	38.991
21	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB RODOLFO ZIPPERER	Endereço: Av. Expedicionários, 566 - Campo d'Água Verde, Canoinhas - SC, 89460-000 Telefone: (47) 3627-4219	332	6.685	31.670	1.269	26508	66.132
22	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB JULIA BALEOLI ZANIOLO	Endereço: R. Jacobe Scheuer, 152 - Campo da Água Verde, Canoinhas - SC, 89460-000 Telefone: (47) 3627-4220	647	0	33.532	3.245	22766	59.543
23	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB JOAO JOSE DE S CABRAL	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 59 - Tricolin, Canoinhas - SC, 89460-000 Telefone: (47) 3627-4071	763	0	32.933	0	35478	68.411
24	CANOINHAS	CANOINHAS	EEF SAGRADO CORACAO DE JESUS	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 1182 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-152 Telefone: (47) 3627-4060	1184	0	49.132	0	44514	93.646

Pág. 268 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
25	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB ALMIRANTE BARROSO	Endereço: R. Curitibanos, 655 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-146 Telefone: (47) 3627-4217	568	0	30.021	11.721	22681	64.423
26	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB SANTA CRUZ	Endereço: Rua Bernardo Olsen, 400 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-004 Telefone: (47) 3627-4058	711	179	41.325	19.040	32612	93.156
27	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB IRMA MARIA FELICITAS	Endereço: R. Agenor Fábio Gomes - Alto das Palmeiras, Canoinhas - SC, 89460-000 Telefone: (47) 3622-1363	634	0	36.277	3.050	28756	68.083
28	CANOINHAS	CANOINHAS	EEB PROF MANOEL DA S QUADROS	Endereço: Rua Bernardo Olsen, 4602 - Marcílio Dias, Canoinhas - SC, 89460-000 Telefone: (47) 3627-4214	254	0	15.436	668	12061	28.165
29	CANOINHAS	CANOINHAS	CEJA DE CANOINHAS	Endereço: R. Barão do Rio Branco, 1182 - Centro, Canoinhas - SC, 89460-000 Telefone: (47) 3627-4057	124	0	1.012	0	4980	5.992
30	CANOINHAS	IRINEÓPOLIS	EEB HORACIO NUNES	Endereço: R. Paraná, 749 - Centro, Irineópolis - SC, 89440-000 Telefone: (47) 3627-4231	420	0	25.801	4.181	21514	51.496
31	CANOINHAS	IRINEÓPOLIS	UD DE IRINEOPOLIS	Endereço: R. Paraná, 749 - Centro, Irineópolis - SC, 89440-000 Telefone: (47) 3627-4231	15	0	80	0	548	628
32	CANOINHAS	MAJOR VIEIRA	EEB LUIZ DAVET	Endereço: R. Luís Davet, 1340-1418, Maj. Vieira - SC, 89480-000 Telefone: (47) 3627-4226	564	0	31.712	6.919	37105	75.736
33	CANOINHAS	MAJOR VIEIRA	UD DE MAJOR VIEIRA	Endereço: R. Luís Davet, 1340-1418, Maj. Vieira - SC, 89480-000 Telefone: (47) 3627-4226	22	0	86	0	593	679
34	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB CEL CID GONZAGA	Endereço: R. Annes Gualberto, 0 - Centro, Porto União - SC, 89400-000 Telefone: (47) 3627-4234	1202	4.394	56.348	0	58880	119.622
35	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB ANTONIO GONZAGA	Endereço: R. Francisco de Souza Bacelar, 245 - Santa Rosa, Porto União - SC, 89400-000 Telefone: (42) 3522-2705	488	3.741	34.367	0	31594	69.702
36	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB NILO PECANHA	Endereço: R. Francisco Piluski, 365 - Vice-King, Porto União - SC, 89400-000 Telefone: (47) 3627-4236	629	0	51.545	2.411	44423	98.379
37	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB PROF BALDUINO CARDOSO	Endereço: Av. Gen. Borman, 162 - Centro, Porto União - SC, 89400-000 Telefone: (49) 3522-3136	217	0	17.709	2.194	26297	46.200
38	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB PROF CLEMENTINO BRITTO	Endereço: Av. Getúlio Vargas, 151 - Centro, Porto União - SC, 89410-000	317	0	29.740	1.557	27298	58.595

Pág. 269 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
				Telefone: (47) 3627-4237						
39	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	EEB PROF GERMANO WAGENFUHR	Endereço: 284, R. Dr. Leoberto Leal, 154 - São Pedro, Porto União - SC, 89400-000 Telefone: (47) 3627-4274	499	2.473	29.310	0	25385	57.168
40	CANOINHAS	PORTO UNIÃO	UD DE PORTO UNIAO	Endereço: R. Annes Gualberto, 0 - Centro, Porto União - SC, 89400-000 Telefone: (47) 3627-4234	10	0	40	0	127	167
41	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	EEB GENERAL OSORIO	Endereço: R. Profa. Nelide Maria Andrade Figueiredo, 276 - Centro, Três Barras - SC, 89490-000 Telefone: (47) 3627-4222	255	1.582	18.669	642	13680	34.573
42	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	EEB COLOMBO MACHADO SALLES	Endereço: R. Félix da Costa Gomes, 987 - João Paulo II, Três Barras - SC, 89490-000 Telefone: (47) 3627-4221	414	2.923	26.554	2.519	23251	55.247
43	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	EEB FREI MENANDRO KAMPS	Endereço: Av. Abrahão Mussi, 4091 - São Cristóvão, Três Barras - SC, 89490-000 Telefone: (47) 3627-4223	641	0	34.666	1.721	31808	68.195
44	CANOINHAS	TRÊS BARRAS	UD DE TRES BARRAS	Endereço: Av. Abrahão Mussi, 4091 - São Cristóvão, Três Barras - SC, 89490-000 Telefone: (47) 3627-4223	16	0	71	0	660	731
45	CURITIBANOS	CURITIBANOS	EEB EMB EDMUNDO DA LUZ PINTO	Endereço: R. Carlos Gomes, 166 - Universitário, Curitibanos - SC, 89520-000 Telefone: (49) 3412-3050	236	0	15963	0	17088	33.051
46	CURITIBANOS	CURITIBANOS	EEB SANTA TERESINHA	Endereço: Av. Frei Rogerio, 96 - Centro, Curitibanos - SC, 89520-000 Telefone: (49) 3245-0524	1086	0	28557	0	30783	59.340
47	CURITIBANOS	CURITIBANOS	EEB DEP ALTIR WEBBER DE MELLO	Endereço: R. Carlos Goeten, 584 - Bom Jesus, Curitibanos - SC, 89520-000 Telefone: (49) 3412-3042	563	239	25153	1709	22764	49.865
48	CURITIBANOS	CURITIBANOS	EEB MAR EURICO GASPAR DUTRA	Endereço: R. Carlos Goeten, 584 - Bom Jesus, Curitibanos - SC, 89520-000 Telefone: (49) 3412-3042	467	0	31502	2193	25569	59.264
49	CURITIBANOS	CURITIBANOS	EEB CASIMIRO DE ABREU	Endereço: R. Luís Dacol, 93 - Centro, Curitibanos - SC, 89520-000 Telefone: (49) 3412-3063	681	0	37648	26302	36167	100.117
50	CURITIBANOS	CURITIBANOS	EEB PROF ANTONIO FRANCISCO DE CAMPOS	Endereço: R. Pedro Fernandes Souza, 230 - Centro, Curitibanos - SC, 89520-000 Telefone: (49) 3412-3053	392	0	15455	0	15329	30.784
51	CURITIBANOS	CURITIBANOS	EEB SOLON ROSA	Endereço: R. Carlos Betz, 450 - Agua Santa, Curitibanos - SC, 89520-000 Telefone: (49) 3412-3049	809	0	28735	2473	23959	55.167

Pág. 270 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
52	CURITIBANOS	FREI ROGÉRIO	EEB URBANO SALLES	Endereço: R. Luís Darol, 152 - Centro, Frei Rogério - SC, 89530-000 Telefone: (49) 3257-0087	256	0	12580	3277	7675	23.532
53	CURITIBANOS	PONTE ALTA DO NORTE	EEB FREI ROGERIO	Endereço: R. Santa Catarina, 414 - São Sebastião, Pte. Alta do Norte - SC, 89535-000 Telefone: (49) 3412-3056	307	52	15079	565	11934	27.630
54	CURITIBANOS	SANTA CECÍLIA	EEB MARIA SALETE CAZZAMALI	Endereço: R. Onelia Baltazar de Souza, 53 - Cristo Rei, Santa Cecília - SC, 89540-000 Telefone: (49) 3412-3052	541	1320	17526	1652	14255	34.753
55	CURITIBANOS	SANTA CECÍLIA	EEB IRMA IRENE	Endereço: R. Pedro Drissen, 166 - Centro, Santa Cecília - SC, 89540-000 Telefone: (49) 3244-2133	846	0	20586	4751	22002	47.339
56	CURITIBANOS	SANTA CECÍLIA	EEB LEIA MATILDE GERBER	Endereço: R. Nakaiama, 1199 - MARCILIANO FERNADES, Santa Cecília - SC, 89540-000 Telefone: (49) 3412-3055	278	0	12906		14190	27.096
57	CURITIBANOS	SÃO CRISTOVÃO DO SUL	EEB PROF ARGEU FURTADO	Endereço: EEB. PROF. ARGEU FURTADO 492 - Centro, São Cristóvão do Sul - SC, 89533-000 Telefone: (49) 3412-3054	389	8661	22724	1661	26722	59.768
58	IBIRAMA	APIÚNA	EEB SAO JOAO BOSCO	Endereço: R. Itajubá, 135 - Centro, Apiúna - SC, 89135-000 Telefone: (47) 3353-1268	485	2696	43491	6264	31047	83.498
59	IBIRAMA	DONA EMMA	EEB PROF MARIA ANGELICA CALAZANS	Endereço: Caminho Pinhal, 0 - Caminho Pinhal, Dona Emma - SC, 89155-000 Telefone: (47) 3364-9015	118	54	11810	958	13778	26.600
60	IBIRAMA	DONA EMMA	EEB LINDO SARDAGNA	Endereço: R. Alberto Koglin, 3712 - Centro, Dona Emma - SC, 89155-000 Telefone: (47) 3357-8412	443	3403	27744	0	26377	57.524
61	IBIRAMA	IBIRAMA	EEB ELISEU GUILHERME	Endereço: R. Dr. Getúlio Vargas, 1545 - Bela Vista, Ibirama - SC, 89140-000 Telefone: (47) 3357-8974	626	0	29600	70	35362	65.032
62	IBIRAMA	IBIRAMA	EEB GERTRUD AICHINGER	Endereço: R. Imbúia, 150 - Centro, Ibirama - SC, 89140-000 Telefone: (47) 3357-2171	376	0	20186	7901	21907	49.994
63	IBIRAMA	IBIRAMA	EEB WALMOR RIBEIRO	Endereço: Av. Missler, 989 - Dalbérgia, Ibirama - SC, 89140-000 Telefone: (47) 3357-8972	407	31	22102	0	23591	45.724
64	IBIRAMA	JOSÉ BOITEUX	EEB JOSE CLEMENTE PEREIRA	Endereço: R. Sete de Setembro, 157 - Centro, José Boiteux - SC, 89145-000 Telefone: (47) 3352-7144	206	4155	12060	1530	15757	33.502
65	IBIRAMA	JOSÉ BOITEUX	UD DE JOSE	Endereço: R. Sete de	50	0	9	0	408	417

Pág. 271 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
			BOITEUX	Setembro, 200- Centro, José Boiteux - SC, 89145-000 Telefone: (47) 3352-7048						
66	IBIRAMA	LONTRAS	EEB REGENTE FEIJO	Endereço: Rua Oswaldo Schroeder, 211, Predio - Centro - Lontras - SC CEP: 89182-000 Telefone: (47) 3526-3126	993	0	31720	1526	36501	69.747
67	IBIRAMA	LONTRAS	EEB CECILIA BERTHA HILDEGARD CARDOSO	Endereço: Rodovia BR470, KM127 - Salto Pilão, Lontras - SC, 89182-000 Telefone: (47) 3526-3307	139	0	13987	0	17612	31.599
68	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB BERNARDO MULLER	Endereço: Estrada Geral Serra dos Indios, s/n 0 Serra Dos Indios, Pres. Getúlio - SC, 89150-000 Telefone: (47) 3664-4620	88	0	6873	0	8953	15.826
69	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB PAPA JOAO XXIII	Endereço: Mirador, Pres. Getúlio - SC, 89150-000 Telefone: (47) 3352-6146	77	0	6842	0	8457	15.299
70	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB ORLANDO BERTOLI	Endereço: R. Dr. Nereu Ramos, 174 - Centro, Pres. Getúlio - SC, 89150-000 Telefone: (47) 3357-8993	1080	449	63225	2125	56578	122.377
71	IBIRAMA	PRESIDENTE GETÚLIO	EEB CECILIA AX	Endereço: R. Abel Ceola, 204 - Rio Ferro, Pres. Getúlio - SC, 89150-000 Telefone: (47) 3357-8994	736	2428	42469	1587	47469	93.953
72	IBIRAMA	PRESIDENTE NEREU	EEB JOAO TOLENTINO JUNIOR	Endereço: R. Roberto Jungklaus, s/n - Centro, Pres. Nereu - SC, 89184-000 Telefone: (47) 3362-1144	195	0	11030	1259	12199	24.488
73	IBIRAMA	VITOR MEIRELES	EEB PROFESSOR JOÃO VENDRAMI	Endereço: R. Frederico Schramm, 0 Barra da Prata.. 89148-000 Vitor Meireles - SC. Telefone: (47) 3664-4672	106	0	9248	564	7953	17.765
74	IBIRAMA	VITOR MEIRELES	EEB VICTOR MEIRELLES	Endereço: Rua Leopoldo - R. L Krambeck, 3 - Centro, Vitor Meireles - SC, 89148-000 Telefone: (47) 3357-8997	387	517	20733	951	18646	40.847
75	IBIRAMA	WITMARSUM	EEB PROF SEMIRAMIS BOSCO	Endereço: Rua Willy Pett, 235 - Centro, Witmarsum - SC, 89157-000 Telefone: (47) 3358-0144	453	0	17181	0	25246	42.427
76	IBIRAMA	WITMARSUM	UD DE WITMARSUM	Endereço: Rua Willy Pett, 235 - Centro, Witmarsum - SC, 89157-000 Telefone: (47) 3358-0092	17	0	0	0	60	60
77	RIO DO SUL	AGROLÂNDIA	EEB PEDRO AMERICO	Endereço: R. Treze de Agosto, 46 - Centro, Agrolândia - SC, 88420-000 Telefone: (47) 98817-3877	802	281	28476	2391	33929	65.077
78	RIO DO SUL	AGROLÂNDIA	UD DE AGROLANDIA	Endereço: R. Treze de Agosto, 46 - Centro, Agrolândia - SC, 88420-000	38	0	177	0	1716	1.893

Pág. 272 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
				Telefone: (47) 3534-4494						
79	RIO DO SUL	AGRONÔMICA	EEB MARIA REGINA DE OLIVEIRA	Endereço: R. XV de Novembro, 358 - Centro, Agronômica - SC, 89188-000 Telefone: (47) 3526-3119	585	0	20235	3458	22389	46.082
80	RIO DO SUL	BRAÇO DO TROMBUDO	EEB ADOLFO BOVING	Endereço: R. Leopoldo Joenck, 82 - Centro, Braço do Trombudo - SC, 89178-000 Telefone: (47) 3526-3098	262	0	12325	685	13490	26.500
81	RIO DO SUL	LAURENTINO	EEB TEREZA CRISTINA	Endereço: R. Paulo Possamai, 98 - Centro, Laurentino - SC, 89170-000 Telefone: (47) 3526-3129	585	0	29208	3298	19379	51.885
82	RIO DO SUL	LAURENTINO	UD DE LAURENTINO	Endereço: R. Severino Avi, 164 - Centro, Laurentino - SC, 89170-000 Telefone: (47) 3546-1111	39	0	72	0	544	616
83	RIO DO SUL	RIO DO OESTE	EEB EXPEDICIONARIO MARIO NARDELLI	Endereço: R. Irmã Lília, 203 - Jardim das Hortênsias, Rio do Oeste - SC, 89180-000 Telefone: (47) 3526-3134	679	166	40686	5897	21468	68.217
84	RIO DO SUL	RIO DO OESTE	UD DE RIO DO OESTE	Endereço: R. Abílio Eleutério Gonçalves, 944 - Gabiroba, Rio do Oeste - SC, 89180-000 Telefone: (47) 3543-0524	9	0	25	0	118	143
85	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PROF FREDERICO NAVARRO LINS	Endereço: R. Patrício Noveleto, 445 - Barra do Trombudo, Rio do Sul - SC, 89164-550 Telefone: (47) 3526-3138	320	0	18068	0	22871	40.939
86	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB FRANCISCO ALTAMIR WAGNER	Endereço: Estr. Boa Esperança, 2590 - Fundo Canoas, Rio do Sul - SC, 89163-554 Telefone: (47) 3526-3092	627	0	28260	1171	23191	52.622
87	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB DEP JOAO CUSTODIO DA LUZ	Endereço: R. Ladeira Porto Velho, 191 - Boa Vista, Rio do Sul - SC, 89167-234 Telefone: (47) 3526-3146	431	0	20809	0	19671	40.480
88	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PAULO CORDEIRO	Endereço: R. XV de Novembro, 1441 - Laranjeiras, Rio do Sul - SC, 89167-328 Telefone: (47) 3526-3143	816	0	31355	1746	19032	52.133
89	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB ALFREDO DALFOVO	Endereço: R. Eng. Odebrecht, 295 - Budag, Rio do Sul - SC, 89165-412 Telefone: (47) 3526-3139	744	190	35216	0	32805	68.211
90	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEF LUIS LEDRA	Endereço: Estr. Blumenau, 481 - Taboão, Rio do Sul - SC, 89160-350 Telefone: (47) 3526-3145	382	0	19814	0	19916	39.730
91	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PROF HENRIQUE DA SILVA FONTES	Endereço: R. Jacó Finardi, 1550 - Canta Galo, Rio do Sul - SC, 89163-041 Telefone: (47) 3526-3144	707	0	20921	3672	29259	53.852

Pág. 273 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
92	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB PAULO ZIMMERMANN	Endereço: R. São João, 115 - Centro, Rio do Sul - SC, 89160-147 Telefone: (47) 3526-3096	664	122	29883	2762	29801	62.568
93	RIO DO SUL	RIO DO SUL	EEB WILLY HERING	Endereço: Rua Conselheiro Willy Hering, 539 - Bela Alianca, Rio do Sul - SC, 89161-310 Telefone: (47) 3526-3118	481	115	28414	1775	22381	52.685
94	RIO DO SUL	RIO DO SUL	CEJA DE RIO DO SUL	Endereço: R. Ruy Barbosa, 221 - Sumaré, Rio do Sul - SC, 89165-487 Telefone: (47) 3526-3140	237	0	1774	0	8323	10.097
95	RIO DO SUL	TROMBUDO CENTRAL	EEB DR HERMANN BLUMENAU	Endereço: R. Blumenau, 138 - Vila Nova, Trombudo Central - SC, 89176-000 Telefone: (47) 3526-3149	549	0	35087	1680	28143	64.910
96	RIO DO SUL	TROMBUDO CENTRAL	UD DE TROMBUDO CENTRAL	Endereço: R. Blumenau, 138 - Vila Nova, Trombudo Central - SC, 89176-000 Telefone: (47) 3544-1318	13	0	10	0	61	71
97	TAIÓ	MIRIM DOCE	EEB BRUNO HEIDRICH	Endereço: R. Bruno Heidrich, 255 - Nova Esperança, Mirim Doce - SC, 89194-000 Telefone: (47) 3562-8440	159	0	13.199	1.451	4.506	19.156
98	TAIÓ	MIRIM DOCE	UD DE MIRIM DOCE	Endereço: R. Bruno Heidrich, 255 - Nova Esperança, Mirim Doce - SC, 89194-000 Telefone: (47) 3562-8440	28	0	283	0	353	636
99	TAIÓ	POUSO REDONDO	EEB LETICIA POSSAMAI	Endereço: Aterrado Torto, Pouso Redondo - SC, 89172-000 Telefone: (47) 3562-8464	371	0	48.710	24.344	39.829	112.883
100	TAIÓ	POUSO REDONDO	EEB PROF ANAIR MARGARIDA VOLTOLINI	Endereço: R. Ela Stahmer, 400 - Progresso, Pouso Redondo - SC, 89172-000 Telefone: (47) 3562-8443	823	0	42.079	3.306	34.318	79.703
101	TAIÓ	POUSO REDONDO	EEB PREF ARNO SIEWERDT	Endereço: R. Sete de Setembro, 329 - Independência, Pouso Redondo - SC, 89172-000 Telefone: (47) 3562-8444	1057	0	56.864	2.395	44.450	103.709
102	TAIÓ	RIO DO CAMPO	EEF DR WALDOMIRO COLAUTTI	Endereço: Estrada Geral De Rio Da Prata, 0 - Rio Da Prata, Rio do Campo - SC, 89198-000 Telefone: (48) 3664-4627	88	0	9.383	899	6.470	16.752
103	TAIÓ	RIO DO CAMPO	EEB MAESTRO HEITOR VILLA LOBOS	Endereço: R. João Garlini, 185 - Taiozinho, Rio do Campo - SC, 89198-000 Telefone: (47) 3149-0018	114	0	11.407	0	7.286	18.693
104	TAIÓ	RIO DO CAMPO	EEB DR FERNANDO FERREIRA DE MELLO	Endereço: R. Sete de Setembro, 70 - Guanabara, Rio do Campo - SC, 89198-000 Telefone: (47) 3562-8446	565	0	30.852	2.347	30.529	63.728

Pág. 274 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ITEM	COORDENADORIA REGIONAL	MINICÍPIO	UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	Nº DE MATRICULA	QUANTIDADE/ANO - 200 DIAS LETIVOS				
						DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	REFEIÇÃO SALGADA	TOTAL DE REFEIÇÃO
105	TAIÓ	SALETE	EEF ROBERTO HEINZEN	Endereço: Rua Padre Libermann 79, SC, 89196-000 Telefone: (47) 3563-0992	53	0	7.597	267	4.997	12.861
106	TAIÓ	SALETE	EEB GUILHERME ANDRE DALRI	Endereço: 158, R. Liberman, 2, Salete - SC, 89196-000 Telefone: 3563-0478	612	0	31.198	2.983	31.047	65.228
107	TAIÓ	SANTA TEREZINHA	EEB JOAO KUCHLER	Endereço: Estrada Geral De - 1163, Santa Terezinha - SC, 89199-000 Telefone: (47) 3135-0038	157	0	16.404	4.660	5.373	26.437
108	TAIÓ	SANTA TEREZINHA	EEB PE JOAO KOMINEK	Endereço: R. Silvino Longen, 146 - Santa Terezinha, SC, 89199-000 Telefone: (47) 3562-8452	510	0	35.895	1.385	21.219	58.499
109	TAIÓ	TAIÓ	EEB LEOPOLDO JACOBSEN	Endereço: R. Pref. Bertoldo Jacobsen, 1581 - Do Seminário, Taió - SC, 89190-000 Telefone: (47) 3562-8453	808	0	41.428	3.321	31.488	76.237
110	TAIÓ	TAIÓ	EEF HERCILIO ANDERLE	Endereço: Padre Eduardo - 131 - Passo Manso, Taió - SC, 89192-000 Telefone: (47) 3127-0067	118	0	8.669	0	7.332	16.001
111	TAIÓ	TAIÓ	EEF ADELE HEIDRICH	Endereço: Estrada Geral de Alto Ribeirao da Vargem, Taió - SC CEP: 89190-000. Telefone: (47) 3664-4661.	68	0	5.405	0	3.650	9.055
112	TAIÓ	TAIÓ	EEB LUIZ BERTOLI	Endereço: R. Cel. Feddersen, 1356 - Centro, Taió - SC, 89190-000 Telefone: (47) 99124-0647	451	0	38.546	7.223	16.267	62.036
113	TAIÓ	TAIÓ	CEJA DE TAIO	Endereço: R. Luís Bertoli Júnior - Do Seminário, Taió - SC, 89190-000 Telefone: (47) 3562-8468	77	0	799	0	2.217	3.016
	VALOR TOTAL					**50171**	**2.568.875**	**256.839**	**2.339.127**	**5.215.012**

Fonte: SED-SC/SISGESC- 2022

Pág. 275 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XIX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

***KIT* MEDIDAS**

MODELO KIT MEDIDAS CASEIRAS

Pág. 276 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Pág. 277 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

MEDIDAS CASEIRAS

Xícara medidora

- Use para medir ingredientes secos
  Capacidade: 1 xícara, 1/2, 1/3, 1/4

Colher medidora

- Use para medir ingredientes secos e líquidos

CARDÁPIOS TIPO

LANCHE

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTA CATARINA

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Pág. 278 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
LEITE	150ml	150ml	1/2 CANECA
CAFÉ COADO	50ml	50ml	1 XÍCARA
PÃO INTEGRAL	50g	50g	2 FATIAS
QUEIJO	15g	15g	1 FATIA
LARANJA	150g	150g	1 UNIDADE

Pág. 279 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
LEITE	180ml	180ml	2/3 CANECA
CACAU EM PÓ	15g	15g	1 COLHER DE SOPA
PÃO INTEGRAL	50g	50g	2 FATIAS
DOCE DE BANANA	15g	15g	1 COLHER DE SOPA
BANANA	100g	100g	1 UNIDADE MÉDIA

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
LEITE	150ml	150ml	1/2 CANECA
CAFÉ COADO	50ml	50ml	1/5 CANECA
BOLO	80g	80g	1 FATIA MÉDIA
MELANCIA	100g	100g	1 FATIA FINA OU 6 PEDAÇOS

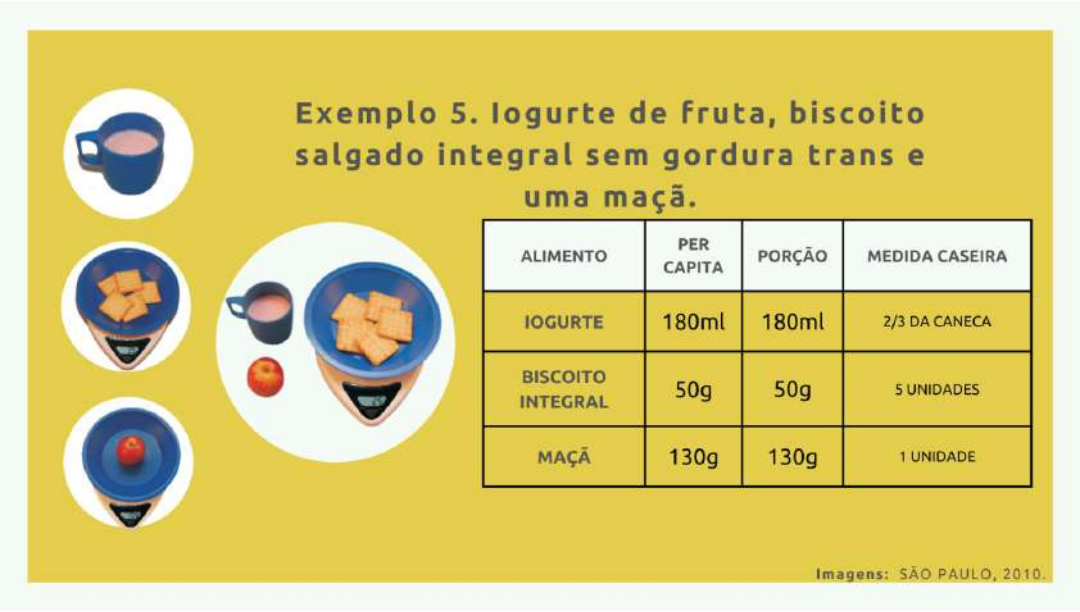
Pág. 280 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Exemplo 4. Suco de laranja integral, pão com carne bovina moída refogada e uma banana.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
SUCO DE LARANJA	180ml	180ml	2/3 CANECA
PÃO MASSINHA	50g	50g	1 UNIDADE
CARNE MOÍDA	70g	60g	1 COLHER DE SERVIR
MAÇÃ	130g	130g	1 UNIDADE

Imagens: SÃO PAULO, 2010.

Pág. 281 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.



ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
IOGURTE	180ml	180ml	2/3 DA CANECA
BISCOITO INTEGRAL	50g	50g	5 UNIDADES
MAÇÃ	130g	130g	1 UNIDADE

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
SUCO DE LARANJA	180ml	180ml	2/3 CANECA
PÃO MASSINHA	50g	50g	1 UNIDADE
FRANGO	70g	60g	2 COLHERES DE SERVIR
ABACAXI	150g	150g	1 FATIA/RODELA

Pág. 282 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

CARDÁPIOS TIPO

REFEIÇÃO

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTA CATARINA

GOVERNO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Exemplo 1. Macarrão, carne bovina moída ensopada com molho de tomate, salada de alface e uma fatia de melão

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
MACARRÃO	50g	100g	3 COLHERES DE SERVIR
CARNE MOÍDA	70g	60g	2 COLHERES DE SERVIR
ALFACE	20g	20g	4 FOLHAS
MELÃO	100g	100g	1 FATIA FINA

Imagens: SÃO PAULO, 2010.

Exemplo 3. Omelete de couve, arroz, feijão, salada de beterraba crua ralada e uma pêra.

ALIMENTO	PER CAPITA	PORÇÃO	MEDIDA CASEIRA
ARROZ	50g	50g	2 COLHERES DE SERVIR
FEIJÃO	30g	60g	1 CONCHA MÉDIA
OMELETE	55g	55g	2 COLHERES DE SERVIR
BETERRABA	40g	30g	2 COLHERES DE SOPA
PÊRA	130g	130g	1 UNIDADE

Imagens: SÃO PAULO, 2010.

Pág. 283 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

AUTORIZAÇÃO PARA ACESSO ÀS UNIDADES ESCOLARES

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências nesse Edital de PE Nº 699/2022 que a empresa .....com sede à ....., Estado de .....CNPJ ..... está autorizada a proceder visita às unidades escolares estaduais das regionais constantes do lote , para vistoria nas cozinhas, refeitórios e depósitos de alimentos, no período de..... a..... de 2023.

Local: .....
Data: .....

RESPONSÁVEL:
CARGO/FUNÇÃO:
ASSINATURA:

Pág. 284 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de PE Nº 699/2022 que a empresa _____ , com sede à Rua/Avenida _____ , Bairro _____, Município _____, Estado _____ e CNPJ _____ tem conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados pelo Edital de Nº 699/2022 .

Data: de de 2023.

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do proponente local da empresa licitante

Pág. 285 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL POR LOTE

EMPRESA:

LOTE	ITEM	TIPOREFEIÇÃO	MENSAL			ANUAL		
			Quantidade (Previsão)	*Valor unitário	Valor total	Quantidade (Previsão)	*Valor unitário	Valor total
Região Sul	1	Lanche e refeições salgadas						
	2	Almoços						
	3	Desjejum						
		VALOR TOTAL DO LOTE						

***COMPOSIÇÃO DE CUSTO UNITÁRIO DAS REFEIÇÕES**

a) Gêneros alimentícios:R$ .....%
b) Mão de obra:R$.....%
c) Logística:R$.....%
d) Aluguel:R$.....%
e) Gás:R$.....%
f) Impostos(especificar)R$ .....%
g) Outros(especificar)R$.....%
h) Lucro:R$.....%
i) Total:R$.....

Obs.Os gastos com água e energia elétrica serão por conta da Contratante,portanto esses custos não deverão ser considerados para cálculo do valor das refeições.

Pág. 286 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

PLANILHA DE CUSTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS	Unidade	*Preço Unitário
Amido de milho		
Açúcar cristal orgânico		
Adoçante natural stévia		
Amendoim cru sem casca		
Arroz integral tipo1orgânico		
Arroz parboilizado tipo 1 orgânico		
Arroz parboilizado tipo 1		
Arroz polido tipo1		
Aveia em flocos		
Biscoito caseiro integral com aveia e mel		
Biscoito caseiro de milho		
Biscoito caseiro de amendoim		
Biscoito integral salgado		
Café torrado e moído		
Cacau em pó 50% com açúcar mascavo		
Cacau em pó100%		
Canjica de milho amarela/branca		
Canjiquinha de milho(quirera)		
Chá de maçã		
Chá mate		
Colorau		
Cúrcuma(açafrão da terra)		
Doce de fruta orgânico sem adição de açúcar		
Doce de fruta sem adição de açúcar		
Erva mate(para preparo de chá infusão)		
Ervilha congelada		
Farinha de mandioca tipo 1		
Farinha demilho fina tipo 1		
Farinha de trigo especial		
Farinha de trigo integral		
Feijão preto tipo1		
Feijão preto tipo1 orgânico		
Feijão carioca		
Feijão vermelho		
Fermento químico para bolo		
Flocos de milho(cereal) sem adição de açúcar		
Goma de tapioca		
Grão de bico		
Lentilha		
Leite longa vida UHT desnatado		

Pág. 287 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Leite longa vida UHT integral		
Leite longa vida UHTi ntegral sem lactose		
Macarrão com ovos		
Macarrão de sêmola		
Macarrão integral		
Macarrão de arroz		
Macarrão de milho		
Mel de abelhas		
Milho verde congelado		
Óleo de soja		
Óleo de milho		
Óleo de girassol		
Sal		
Suco de uva Integral(sem adição de açúcar)		
Suco de maçã integral(sem adição de açúcar)		
Suco de laranja/tangerina integral(sem adição açúcar)		
Vinagre		
VEGETAIS FOLHOSOS		
Acelga		
Agrião		
Alface(americana,crespaoulisa)		
Berinjela		
Brócolis		
Chicória		
Couvefolha		
Espinafre		
Repolho		
Rúcula		
Tempero verde(salsa e cebolinha verde)		
LEGUMES,RAÍZES,TUBÉRCULOS,ETC.		
Abóbora		
Abobrinha		
Aipim		
Alho		
Batata Inglesa		
Batata doce		
Beterraba		
Cebola		
Cenoura		
Chuchu		
Pepino		
Tomate		
Vagem		
Pinhão		

Pág. 288 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

FRUTAS		
Abacate fortuna		
Abacaxi pérola ou Havaí		
Ameixa		
Banana branca ou prata		
Banana caturra		
Caqui		
Goiaba		
Limão		
Laranja pêra ou baía		
Maçã gala ou Fuji		
Manga		
Mamão formosa ou papaya		
Maracujá		
Melancia		
Morango		
Pêra		
Pêssego		
Ponkan ouPoncã		
Tangerina(bergamota,crava,mexerica,morgote)		
Uva		
CARNES		
Carne bovina(iscas, cubos)(patinho, coxão mole/duro)		
Carne bovina moída(patinho,coxão mole/duro)		
Carne suína pernil(iscas,cubos)		
Ovos de galinha innatura		
Peito de Frango sem osso ou filézinho(sassami)		
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso		
Peixe(filé de tilápia)		
Peixe(filé de pescada)(apenas para as reg.litorâneas)		
LÁCTEOS		
Queijo mussarela sem lactose		
Queijo mussarela fatiado		
Requeijãocremoso		
Requeijãocremoso sem lactose		
Iogurte com frutas		
Iogurte com frutas sem lactose		
Iogurte natural integral		
Iogurte natural sem lactose		
Manteiga(100%à base de creme de leite)		
OUTROS		

Pág. 289 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Bebida vegetal sem adição de açúcar		
Pão tipo hot-dogou tipo hambúrguer		
Pão fatiado integral		
Pão fatiado comum		
Pão francês		
Pão doce liso(sem farofa e/ou creme)		
Pão doce massinha(Schnecken)		
Pão sem lactose		
Pão sem adição de açúcar		
Pão sem glúten		

*Deverão ser preços de mercado comprovadamente.

Pág. 290 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXIV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA MÃO DE OBRA E DEMAIS SERVIÇOS E INSUMOS (EXCETO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS)

MONTANTE “A”
Nota: É o valor, em moeda corrente nacional, correspondente ao custo da remuneração do profissional utilizado na execução dos serviços, acrescido dos respectivos encargos sociais legais, obrigatórios e incidentes sobre os serviços contratados.

1–Remuneração	Categoria Profissional de:		
Item	Composição da remuneração	Complemento	Valor em R$
1.1	Salário		
1.2	Adicional de Periculosidade	.....%	
1.3	Adicional de Insalubridade	.....%	
1.4	Adicional noturno		
1.5	Horas extras	.....n°horas	
1.6	Outros (especificar)		
VALOR DA REMUNERAÇÃO Valor por extenso:(.)			
2 – Encargos Sociais incidentes sobre a Remuneração(1)	Categoria Profissional de:		
Grupo‘A’			
Item	Discriminação dos encargos sociais	Complemento	ValoremR$
2.1	INSS–contribuição empresa	.....%	
2.2	SESIouSESC	.....%	
2.3	SENAIouSENAC	.....%	
2.4	INCRA	.....%	
2.5	Salário Educação	.....%	
2.6	FGTS	.....%	
2.7	Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	.....%	
2.8	SEBRAE	.....%	
Grupo‘B’			
2.9	Férias	.....%	
2.10	Auxílio-doença	.....%	
2.11	Licença paternidade/maternidade	.....%	
2.12	Faltas legais	.....%	

Pág. 291 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

2.13	Acidente do trabalho	.....%	
2.14	Aviso Prévio	.....%	
2.15	13°salário	.....%	
Grupo‘C’			
2.16	Aviso-prévio indenizado	.....%	
2.17	Indenização adicional	.....%	
2.18	FGTS nas rescisões s/justa causa	.....%	
Grupo‘D’			
2.19	Incidência dos encargos do Grupo‘A’sobreositensdoGrupo ‘B’	.....%	
VALOR DOS ENCARGOS SOCIAIS–MONTANTE ‘A’		.....%	
=VALOR TOTAL MONTENTE “A” (1+ 2) Valor porextenso(.)			

MONTANTE ‘B’
Nota: Composto dos demais componentes do custo direto inicial e demais insumos de aplicação direta no objeto do contrato, de acordo com a natureza dos serviços contratados, acrescido de taxa de administração e lucro incidentes sobre aqueles.

3–Insumos	Categoria Profissional de:.....		
Item	Discriminação do sinsumos	ValoremR$	Percentual em relação à remuneração
3.1	Uniforme		.....%
3.2	Material e equipamentos de segurança		.....%
3.3	Materiais de consumo		.....%
3.4	Vale-transporte		.....%
3.5	Manutenção e depreciação dos equipamentos utilizados		.....%
3.6	Treinamento e/ou reciclagem de pessoal		.....%
3.7	Seguro de vida em grupo		.....%
3.8	Materiais/equipamentos		.....%
3.9	Outros (especificar)		.....%
VALORDOSINSUMOS Valor por extenso(.)			.....%

4–Demais Componentes	Categoria Profissional de:.....		
Item	Discriminação do componente	ValoremR$	Percentual atribuído

Pág. 292 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

4.1	Despesas Administrativas–Relacionar:		.....%
4.2	Lucro		.....%
TAXA GLOBAL ADMINISTRAÇÃO=(4.1+4.2) Valor porextenso(.)			.....%
=VALOR TOTAL MONTENTE “B” (3+ 4) Valor porextenso(.)			.....%

MONTANTE ‘C’
Nota: Composto das parcelas remuneratórias com incidência diferenciada em relação aos encargos sociais.

5–Demais incidências	Categoria Profissional de:.....		
Item	Discriminação dos insumos	ValoremR$	Percentual em relação aos Enc. Soc.
5.1	Especificar		.....%
5.2	Especificar		.....%
=VALOR TOTAL MONTANTE “C” (5) Valor porextenso(.)			.....%

VALE ALIMENTAÇÃO
Nota: Composto parcela referente ao Vale-Alimentação estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho.

6–Vale-Alimentação	Categoria Profissional de:.....		
Item	Discriminação dos insumos	Valor em R$	Percentual em relação ao preço total
6.1	Especificar		.....%
=VALORTOTAL VALE-ALIMENTAÇÃO(6) Valor porextenso(.)			.....%

TRIBUTOS
Nota: Composto por todos os impostos e taxas incidentes na execução do serviço.

7–Impostos/Taxas		Categoria Profissional de:.....			
Item		Discriminação		ValoremR$	Percentual atribuído
7.1		Tributos Indiretos			.....%
	7.1.1	ISS sobre faturamento	(.....%)*		.....%
	7.1.2	IRRF sobre faturamento	(.....%)*		.....%

Pág. 293 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

	7.1.3	COFINS sobre faturamento	(.....%)*		.....%
	7.1.4	PIS sobre faturamento	(.....%)*		.....%
	7.1.5	Contribuição Socials/o Lucro	(.....%)*		.....%
	7.1.6	Outros (especificar)	(.....%)*		.....%
	7.1.7	Taxas(especificar)			.....%
VALOR GLOBAL DOS TRIBUTOS=(7.1) Valor por extenso (. .....)					.....%

Pág. 294 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

RELAÇÃO DE PRODUTOS/PREÇOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

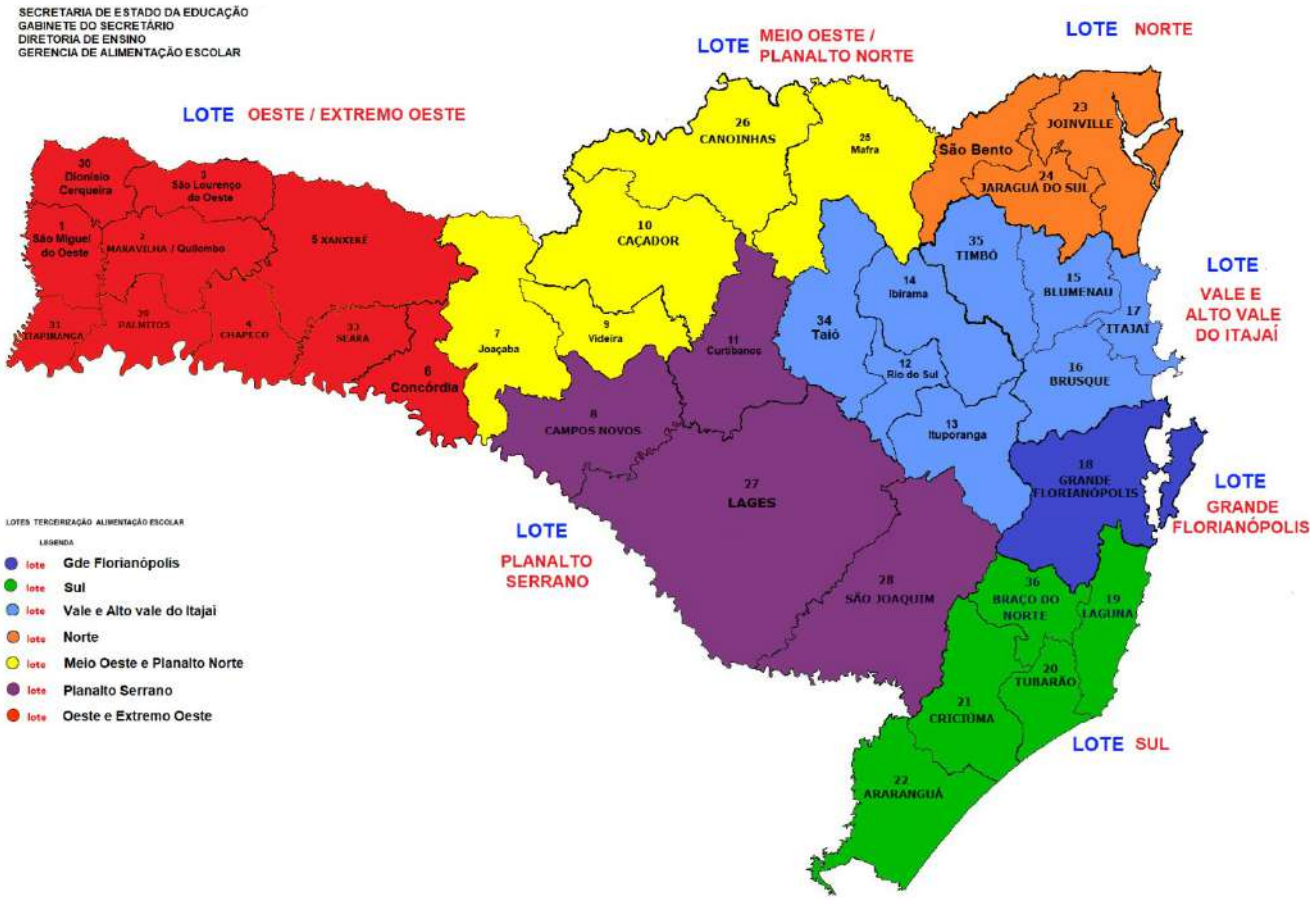
TABELA 4 **GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR**
MENOS PERECÍVEIS
Arroz Parboilizado Tipo 1
Arroz Parboilizado Orgânico
Arroz Integral tipo 1
Biscoito caseiro
Doce de Frutas Orgânico (sabores)
Farinha de milho
Farinha de trigo
Farinha de Mandioca
Feijão Preto Tipo 1
Feijão Preto Orgânico
Leite Integral UHT
Massa Alimentícia Espaguete
Mel de Abelha Orgânico
Suco de fruta integral (sabores)
MAIS PERECÍVEIS
Maçã
Batata inglesa
Abóbora
Tilápia
Pinhão
Banana prata/branca
Ovos de galinha in natura
Banana prata/branca Orgânica
Pão fatiado integral
Abacaxi
Melancia
Tangerina
Laranja
Acelga
Repolho
Brócolis
Morango
Observação: Esta relação de gêneros alimentícios da agricultura familiar é baseada nas compras anteriores do SED, bem como o mapeamento da produção da agricultura familiar do estado de Santa Catarina.

Pág. 295 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXVI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

MAPA COMPOSIÇÃO DOS LOTES



Pág. 296 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXVII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (FIANÇA BANCÁRIA)

À Secretaria de Estado da Educação

CONSIDERANDO que ___(nome da CONTRATADA)___, doravante denominada "CONTRATADA" compromete-se, conforme Contrato n.º ___, datado de ___ de ___ de _____ , a fornecer os bens nele descritos;

CONSIDERANDO que ficou estabelecido no Edital que a CONTRATADA deverá apresentar comprovante da Garantia de Execução Contratual, no valor especificado no Contrato, cumpriremos com a exigência, conforme estabelecido no instrumento convocatório;

DECLARAMOS nossa condição de fiador solidário, sem benefício de ordem, em conformidade com o disposto nos artigos 827, 835 e 838 do Código Civil Brasileiro, perante ___(qualificar a CONTRATANTE)___, pela CONTRATADA, até a soma de ___(valor da garantia em algarismos e por extenso)___, comprometendo-nos pelo presente documento a pagar, mediante solicitação da CONTRATANTE, por escrito, declarando a inadimplência da CONTRATADA no cumprimento de suas obrigações contratuais, e sem contraditar a quantia, até o limite de ___(valor da garantia)___, como acima mencionado, dispensada a apresentação de provas ou razões quanto ao valor especificado na sua solicitação.

ATESTAMOS que esta fiança não é gratuita e está regularmente contabilizada, satisfazendo as formalidades exigíveis, em especial a legislação bancária e demais resoluções, instruções e circulares do Banco Central do Brasil, achando-se os signatários devidamente autorizados à prática deste ato.

Esta garantia terá validade de no mínimo 30 (trinta) dias após a vigência do Contrato, conforme as condições estabelecidas.

___(Data)___

___(Assinatura do Banco)___

___(Testemunhas)___

Pág. 297 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

ANEXO XXVIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 699/2022

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSOS ASSUMIDOS

A empresa ....., CNPJ....., declara a relação de compromissos assumidos, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao seu Patrimômio Líquido.

Data: _____

Empresa: _____

Pág. 298 de 298 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SED 00209002/2022 e o código 17CE5F5M.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **17CE5F5M**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ARISTIDES CIMADON (CPF: 180.XXX.009-XX) em 24/02/2023 às 15:02:04
Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/01/2023 - 18:52:07 e válido até 02/01/2123 - 18:52:07.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAyMDkwMDJfMjA5MTMxXzIwMjJfMTdDRTVGNU0= ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SED 00209002/2022** e o código **17CE5F5M** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

CRA-PR
Conselho Regional de Administração do Paraná

Conselho Regional de Administração do Paraná

O **Sistema CFA/CRAs** tem como missão promover a **Ciência da Administração** valorizando as competências profissionais, a sustentabilidade das organizações e o desenvolvimento do país.

Rua Coronel Dulcídio, 1565 – Água Verde – Curitiba/PR CEP: 80.250-100
Telefone: (41) 3311-5555 | cra-pr@cra-pr.org.br

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS Nº 012/2024

Certificamos a quem possa interessar que a empresa **COSTA OESTE SERVICOS LTDA,** CNPJ nº **07.192.414/0001-09** com sede na **NOSSA SENHORA DO ROCIO, Nº 1901 - SEDE - CENTRO - TOLEDO - PR - CEP: 85900-180,** encontra-se registrada neste CRA-PR, sob nº **2120** concedido em **17/04/2009,** tendo como Responsável(is) Técnico(s)**:**

DIOGO FELIPE ESCHER	**20-27109**
DIOGO FELIPE ESCHER	**20-27109**

Certificamos que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários referente anuidades e taxas administradas por esta Autarquia Federal, estando deste modo em dia com suas obrigações perante o Conselho Regional de Administração do Paraná, podendo, portanto, gozar de todas as prerrogativas que a Lei nº 4.769/65, alterada pela Lei nº 8.873/94 e regulamentada pelo Decreto nº 61.934/67 lhes confere.

Certidão válida até 31/12/2024.

Curitiba, 05 de janeiro de 2024.

Confirme a autenticidade e a regularidade deste documento na página http://cra-pr.implanta.net.br/servicosOnline/Publico/ValidarDocumentos/, mediante número de controle a seguir: **d2623217-1454-48ef-8414-15aef58a3029**

CRA-PR
Conselho Regional de Administração do Paraná

Conselho Regional de Administração do Paraná

O **Sistema CFA/CRAs** tem como missão promover a **Ciência da Administração** valorizando as competências profissionais, a sustentabilidade das organizações e o desenvolvimento do país.

Rua Coronel Dulcídio, 1565 – Água Verde – Curitiba/PR CEP: 80.250-100
Telefone: (41) 3311-5555 | cra-pr@cra-pr.org.br

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL Nº 022/2024

Certificamos a quem possa interessar, que o(a) **ADMINISTRADOR DIOGO FELIPE ESCHER** portador do CPF nº **048.614.289-20 ,** possui Registro Profissional ativo neste CRA-PR sob o nº **20-27109** concedido em **17/12/2012.**

Certificamos que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários referentes a anuidades e taxas administradas por esta Autarquia Federal, estando deste modo em dia com suas obrigações perante o Conselho Regional de Administração do Paraná, podendo, portanto, gozar de todas as prerrogativas que a Lei nº 4.769/65, alterada pela Lei nº 8.873/94 e regulamentada pelo Decreto nº 61.934/67 lhes confere.

Certidão válida até 31/12/2024.

Curitiba/PR, 05 de janeiro de 2024.

Confirme a autenticidade e a regularidade deste documento na página http://cra-pr.implanta.net.br/servicosOnline/Publico/ValidarDocumentos/, mediante número de controle a seguir: **b6b4f12f-c2d6-498c-a889-e0b266fcdd79**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 10ª REGIÃO
ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA Nº 0417/2024

NUTRICIONISTA	CRN-10 Nº
GUILHERME DE SOUZA BARBIERI	**5479**

PESSOA JURÍDICA	SEGMENTO DE ATUAÇÃO	CARGA HORÁRIA SEMANAL
Razão social: COSTA OESTE SERVICOS LTDA - CHAPECO FILIAL SC **CNPJ:** 07.192.414/0013-42 **Endereço:** R CATARINA HOFF, 137-D, QUADRA 4038, LOTE 5E, LÍDER, CHAPECO-SC/ 89805-427	UAN	44 H

O Nutricionista supracitado encontra-se apto a assumir a Responsabilidade Técnica dessa Pessoa Jurídica, de acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a atuação profissional do nutricionista e a Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016 que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista.

Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada das Responsabilidades Técnicas do Nutricionista no CRN (Resolução CFN nº 576/2016, Art.9º, §2º).

Obs: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Regularidade (CRR), Certidão de Regularidade de Unidade (CRU), Atestado de Responsabilidade Técnica ou Acervo Técnico.

Florianopolis/SC, 15 de maio de 2024.

VANIA PASSERO
Presidente CRN-10 nº 0520

Para validar a autenticidade deste documento consulte: http://www.crn10.org.br/ - INSCRIÇÃO E ATUALIZAÇÃO - Conferência de Certidão.
Este Documento está registrado sob o nº 0417/2024.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 10ª REGIÃO
ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA Nº 0418/2024

NUTRICIONISTA	CRN-10 Nº
JESSICA RICARDO	**6298**

PESSOA JURÍDICA	SEGMENTO DE ATUAÇÃO	CARGA HORÁRIA SEMANAL
Razão social: COSTA OESTE SERVICOS LTDA - CURITIBANOS MERENDA ESCOLAR **CNPJ:** 07.192.414/0012-61 **Endereço:** ROD BR 470 7565 GALPAO02, GETULIO VARGAS, CURITIBANOS/SC/89520000	UAN	44 H

O Nutricionista supracitado encontra-se apto a assumir a Responsabilidade Técnica dessa Pessoa Jurídica, de acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a atuação profissional do nutricionista e a Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016 que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista.

Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada das Responsabilidades Técnicas do Nutricionista no CRN (Resolução CFN nº 576/2016, Art.9º, §2º).

Obs: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Regularidade (CRR), Certidão de Regularidade de Unidade (CRU), Atestado de Responsabilidade Técnica ou Acervo Técnico.

Florianopolis/SC, 15 de maio de 2024.

VANIA PASSERO
Presidente CRN-10 nº 0520

Para validar a autenticidade deste documento consulte: http://www.crn10.org.br/ - INSCRIÇÃO E ATUALIZAÇÃO - Conferência de Certidão.
Este Documento está registrado sob o nº 0418/2024.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 10ª REGIÃO
ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA Nº 0419/2024

NUTRICIONISTA	CRN-10 Nº
KARINE DAROS	**4037**

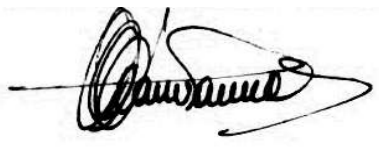
PESSOA JURÍDICA	SEGMENTO DE ATUAÇÃO	CARGA HORÁRIA SEMANAL
Razão social: COSTA OESTE SERVICOS LTDA - CHAPECO MERENDA ESCOLAR **CNPJ:** 07.192.414/0013-42 **Endereço:** R CATARINA HOFF, 137-D, QUADRA 4038, LOTE E, LÍDER CHAPECO-SC/ 89805-427	UAN	44 H

O Nutricionista supracitado encontra-se apto a assumir a Responsabilidade Técnica dessa Pessoa Jurídica, de acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a atuação profissional do nutricionista e a Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016 que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista.

Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada das Responsabilidades Técnicas do Nutricionista no CRN (Resolução CFN nº 576/2016, Art.9º, §2º).

Obs: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Regularidade (CRR), Certidão de Regularidade de Unidade (CRU), Atestado de Responsabilidade Técnica ou Acervo Técnico.

Florianopolis/SC, 15 de maio de 2024.



VANIA PASSERO
Presidente CRN-10 nº 0520

Para validar a autenticidade deste documento consulte: http://www.crn10.org.br/ - INSCRIÇÃO E ATUALIZAÇÃO - Conferência de Certidão.
Este Documento está registrado sob o nº 0419/2024.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 8ª REGIÃO
Rua Marechal Deodoro, 630, sala 203 Edifício Centro Comercial Itália, Curitiba/PR, CEP 80010-010
Telefone: 41 3224-0008 - https://www.crn8.org.br/ - E-mail: crn8@crn8.org.br

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR EXECUÇÃO DE SERVIÇO N° 49/2023

Atestamos para os devidos fins que o(a) nutricionista DANIELI GALLINA, inscrito no CRN-8 sob o nº. 3471, assume a Responsabilidade Técnica por execução de serviços de alimentação e nutrição da pessoa jurídica COSTA OESTE SERVICOS LTDA, CNPJ 07.192.414/0001-09, registrada neste CRN-8, sob o nº. PJ2048.

Curitiba, 15 de dezembro de 2023

Cilene da Silva Gomes Ribeiro
Presidente CRN-8

Assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN-8 n° 017/2020

Código verificador de autenticidade

Documento assinado eletronicamente por **Julisse Klemtz Wagner**, **Coordenadora de Fiscalização**, em 15/12/2023, às 10:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §2º, do art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1392290** e o código CRC **2571962E**.

Referência: Processo nº 080830.000188/2021-95 SEI nº 1392290

Digitalizado com CamScanner

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Pelo presente instrumento de contrato, em 03 (três) vias de igual teor que fazem entre si, de um lado, **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ n.° 07.192.414/00013-42**, com sede a Rua Nossa Senhora do Rocio.° 1901, Centro, CEP: 85.900-180, na cidade de Toledo/Paraná, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado, a Nutricionista **KARINE DAROS**, portadora do RG n.º 5.450.881 SSP/SC e CPF nº 085.517.199-55 inscrito no CRN-10 sob o nº 4037, residente à (Rua Menna Barreto, 210 E - Apto 801-Torre 2, Bairro: São Cristovão Chapecó / SC Cep: 89.803-280, Telefone : 47 99946-69962 (e-mail): karinedaro@unochpeco.edu.br, doravante nomeada CONTRATADA, celebram o presente contrato de prestação de serviços especializados, que se regerá pelos termos e condições seguintes:

1 - A Contratada, nutricionista, compromete-se a prestar serviços especializados em alimentação e nutrição, nos termos da Lei no 8.234 de 17 de setembro de 1991, organizando cardápios, indicando produtos, conforme às épocas, que devem entrar na alimentação com nutrientes necessários à refeição balanceada; supervisionar todos os serviços de preparação, acomodação e distribuição da alimentação e ainda cuidar da limpeza e conservação da cozinha e dos utensílios e espaços destinados à guarda e conservação dos alimentos servidos aos clientes.

2 - A prestação dos serviços é de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando facultado ao contratado, prestar serviços pessoalmente ou através de outro nutricionista, obrigando-se a estar presente sempre que convocado.

3 - A contratada terá uma carga horária diária de 8 (oito horas), a fim de preparar, indicar e requisitar os produtos necessários à composição dos pratos a serem servidos, conforme previamente estabelecidos, sempre com aproveitamento dos produtos sazonais.

4 - À contratada incumbe supervisionar todos os trabalhos da cozinha, orientar a limpeza, disposição e preparação da alimentação, visando proporcionar sabor, nutrição e apresentação, de agrado dos clientes.

5 - A contratada na qualidade de nutricionista será a responsável técnica pelas atividades do restaurante, devendo providenciar sua inscrição junto ao CRN e deverá manter seu registro junto aos órgãos competentes em dia.

6 - O contratante poderá estabelecer as diretrizes dos trabalhos a serem realizados pela contratada, respeitada a independência técnica, devendo qualquer alteração nas condições de trabalho, ser previamente submetida à apreciação da contratante, salvo motivo de força maior.

Karine

Digitalizado com CamScanner

7 - O contratante pagará pelos serviços prestados pela contratada a importância de R$ 4.896,87 (quatro mil oitocentos e noventa e seis reais e oitenta e sete centavos) por mês.

8 - Os serviços serão prestados preferencialmente pela contratada, pessoalmente, podendo, entretanto, ser substituída por outro profissional em caso de impedimento, mediante prévia comunicação.

Parágrafo Único - Anualmente, durante o prazo de 30 dias, o contratado poderá se afastar, sendo substituído por outro nutricionista.

9 - O presente contrato de prestação de serviços terá prazo indeterminado a partir do dia 02/01/2024, salvo manifestação das partes com antecedência mínima de 30 dias.

10 - As partes elegem o Foro e Comarca de Toledo/PR, para dirimir quaisquer questões, que porventura surgirem na execução deste contrato.

E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente, na presença das testemunhas a tudo presentes, para que produza seus legais efeitos.

VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929

Assinado digitalmente por VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=34173682000318, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=videoconferencia, CN=VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.03.12 08:32:21-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

Toledo/PR, 01 de Janeiro de 2024.

VIVIANE PATRICIA KOTHE
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.

Karine Daros

KARINE DAROS
CRN 10.º Reg sob o n.º 4037

1.º Testemunha _____

2.º Testemunha _____

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Pelo presente instrumento de contrato, em 03 (três) vias de igual teor que fazem entre si, de um lado, **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ n.° 07.192.414/00013-42**, situada na Rua Catarina Hoff, nº 137-D, Quadra 4038, Lote 5E, Bairro Líder, Chapecó – SC, CEP 89805-427, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado, o Nutricionista inscrito no **CRN 10.º Reg sob o n.º 5479** o Sr. **GUILHERME DE SOUZA BARBIERI**, portadora do RG n.º 6.908.310 SSP/SC e CPF nº 042.650.719-37 domiciliada à Rua Guaporé 856 e Res. Villa Itália Apto 1501 Bairro: Jardim Itália Chapecó / SC Cep: 89.802-300, doravante nomeada CONTRATADA, celebram o presente contrato de prestação de serviços especializados, que se regerá pelos termos e condições seguintes:

1 -O Contratado, nutricionista, compromete-se a prestar serviços especializados em alimentação e nutrição, nos termos da Lei no 8.234 de 17 de setembro de 1991, organizando cardápios, indicando produtos, conforme às épocas, que devem entrar na alimentação com nutrientes necessários à refeição balanceada; supervisionar todos os serviços de preparação, acomodação e distribuição da alimentação e ainda cuidar da limpeza e conservação da cozinha e dos utensílios e espaços destinados à guarda e conservação dos alimentos servidos aos clientes.

2 - A prestação dos serviços é de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando facultado ao contratado, prestar serviços pessoalmente ou através de outro nutricionista, obrigando-se a estar presente sempre que convocado.

3 - A contratada terá uma carga horária diária de 8 (oito horas), a fim de preparar, indicar e requisitar os produtos necessários à composição dos pratos a serem servidos, conforme previamente estabelecidos, sempre com aproveitamento dos produtos sazonais.

4 - À contratada incumbe supervisionar todos os trabalhos da cozinha, orientar a limpeza, disposição e preparação da alimentação, visando proporcionar sabor, nutrição e apresentação, de agrado dos clientes.

5 - A contratada na qualidade de nutricionista será a responsável técnica pelas atividades do restaurante, devendo providenciar sua inscrição junto ao CRN e deverá manter seu registro junto aos órgãos competentes em dia.

6 - O contratante poderá estabelecer as diretrizes dos trabalhos a serem realizados pela contratada, respeitada a independência técnica, devendo qualquer alteração nas condições

de trabalho, ser previamente submetida à apreciação da contratante, salvo motivo de força maior.
7 - O contratante pagará pelos serviços prestados pela contratada a importância de R$ 12.000,00 (Doze mil reais) por mês.

8 - Os serviços serão prestados preferencialmente pela contratada, pessoalmente, podendo, entretanto, ser substituída por outro profissional em caso de impedimento, mediante prévia comunicação.

Parágrafo Único - Anualmente, durante o prazo de 30 dias, o contratado poderá se afastar, sendo substituído por outro nutricionista.

9 - O presente contrato de prestação de serviços terá prazo indeterminado a partir do dia 28/09/2021, salvo manifestação das partes com antecedência mínima de 30 dias.

10 - As partes elegem o Foro e Comarca de Toledo/PR, para dirimir quaisquer questões, que porventura surgirem na execução deste contrato.

E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente, na presença das testemunhas a tudo presentes, para que produza seus legais efeitos.

Toledo/PR, 01 de Fevereiro de 2024.

RAFAEL BOGO:03461921963

Assinado digitalmente por RAFAEL BOGO:03461921963
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=AC ONLINE RFB v5, OU=AR ONLINE SUL, OU=Videoconferencia, OU=14695517000157, CN=RAFAEL BOGO:03461921963
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.02.07 15:19:56 -03'00'
Foxit PDF Editor Versão: 12.1.4

RAFAEL BOGO
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.

GUILHERME DE SOUZA BARBIERI:04265071937

Assinado digitalmente por GUILHERME DE SOUZA BARBIERI:04265071937
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=76085620000132, OU=videoconferencia, CN=GUILHERME DE SOUZA BARBIERI:04265071937
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.02.07 15:53:28-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

GUILHERME DE SOUZA BARBIERI
CRN 10.º Reg sob o n.º 5479

1.º Testemunha _____

2.º Testemunha _____

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Pelo presente instrumento de contrato, em 03 (três) vias de igual teor que fazem entre si, de um lado, **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ n.° 07.192.414/00013-42**, com sede a Rua Nossa Senhora do Rocio.° 1901, Centro, CEP: 85.900-180, na cidade de Toledo/Paraná, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado, a Nutricionista **JESSICA RICARDO**, portadora do RG n.º 3.947.491 SSP/SC e CPF nº 067.337.209-06 inscrito (a) no CRN-10 sob o nº 6298, residente à Rua Leo Peichó, 66, Bairro: Centro, São Cristovão do Sul / SC Cep: 89.533-000, Telefone : 42 99902-3550 (e-mail): jessicaricardonutricionista@gmail.com, doravante nomeada CONTRATADA, celebram o presente contrato de prestação de serviços especializados, que se regerá pelos termos e condições seguintes:

1 - A Contratada, nutricionista, compromete-se a prestar serviços especializados em alimentação e nutrição, nos termos da Lei no 8.234 de 17 de setembro de 1991, organizando cardápios, indicando produtos, conforme às épocas, que devem entrar na alimentação com nutrientes necessários à refeição balanceada; supervisionar todos os serviços de preparação, acomodação e distribuição da alimentação e ainda cuidar da limpeza e conservação da cozinha e dos utensílios e espaços destinados à guarda e conservação dos alimentos servidos aos clientes.

2 - A prestação dos serviços é de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando facultado ao contratado, prestar serviços pessoalmente ou através de outro nutricionista, obrigando-se a estar presente sempre que convocado.

3 - A contratada terá uma carga horária diária de 8 (oito horas), a fim de preparar, indicar e requisitar os produtos necessários à composição dos pratos a serem servidos, conforme previamente estabelecidos, sempre com aproveitamento dos produtos sazonais.

4 - À contratada incumbe supervisionar todos os trabalhos da cozinha, orientar a limpeza, disposição e preparação da alimentação, visando proporcionar sabor, nutrição e apresentação, de agrado dos clientes.

5 - A contratada na qualidade de nutricionista será a responsável técnica pelas atividades do restaurante, devendo providenciar sua inscrição junto ao CRN e deverá manter seu registro junto aos órgãos competentes em dia.

6 - O contratante poderá estabelecer as diretrizes dos trabalhos a serem realizados pela contratada, respeitada a independência técnica, devendo qualquer alteração nas condições de trabalho, ser previamente submetida à apreciação da contratante, salvo motivo de força maior.

7 - O contratante pagará pelos serviços prestados pela contratada a importância de R$ 4.896,87 (quatro mil oitocentos e noventa e seis reais e oitenta e sete centavos) por mês.

8 - Os serviços serão prestados preferencialmente pela contratada, pessoalmente, podendo, entretanto, ser substituída por outro profissional em caso de impedimento, mediante prévia comunicação.

Parágrafo Único - Anualmente, durante o prazo de 30 dias, o contratado poderá se afastar, sendo substituído por outro nutricionista.

9 - O presente contrato de prestação de serviços terá prazo indeterminado a partir do dia 02/01/2024, salvo manifestação das partes com antecedência mínima de 30 dias.

10 - As partes elegem o Foro e Comarca de Toledo/PR, para dirimir quaisquer questões, que porventura surgirem na execução deste contrato.

E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente, na presença das testemunhas a tudo presentes, para que produza seus legais efeitos.

VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929

Assinado digitalmente por VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=34173682000318, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=videoconferencia, CN=VIVIANE PATRICIA KOTHE:05939893929
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2024.03.12 09:29:31-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.2

Toledo/PR, 01 de Janeiro de 2024.

VIVIANE PATRICIA KOTHE
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.

Jessica Ricardo

JESSICA RICARDO
CRN 10.º Reg sob o n.º 6298

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Pelo presente instrumento de contrato, em 03 (três) vias de igual teor que fazem entre si, de um lado, **COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ n.° 07.192.41/0001-09**, com sede a Av. José Callegari n.° 1705, Centro, CEP: 85.884-000, na cidade de Medianeira/Paraná, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado, a Nutricionista inscrita no **CRN 8.º Reg sob o n.º 3471** a Sra. **DANIELI GALLINA**, portadora do RG n.º 7.064.221-2 SSP/PR e CPF nº 046.916.999-02 domiciliada à Av. 05 de Maio , n.º680, Lindoeste/PR, doravante nomeada CONTRATADA, celebram o presente contrato de prestação de serviços especializados, que se regerá pelos termos e condições seguintes:

1 - A Contratada, nutricionista, compromete-se a prestar serviços especializados em alimentação e nutrição, nos termos da Lei no 8.234 de 17 de setembro de 1991, organizando cardápios, indicando produtos, conforme às épocas, que devem entrar na alimentação com nutrientes necessários à refeição balanceada; supervisionar todos os serviços de preparação, acomodação e distribuição da alimentação e ainda cuidar da limpeza e conservação da cozinha e dos utensílios e espaços destinados à guarda e conservação dos alimentos servidos aos clientes.

2 - A prestação dos serviços é de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando facultado ao contratado, prestar serviços pessoalmente ou através de outro nutricionista, obrigando-se a estar presente sempre que convocado.

3 - A contratada terá uma carga horária diária de 4 (quatro horas), a fim de preparar, indicar e requisitar os produtos necessários à composição dos pratos a serem servidos, conforme previamente estabelecidos, sempre com aproveitamento dos produtos sazonais.

4 - À contratada incumbe supervisionar todos os trabalhos da cozinha, orientar a limpeza, disposição e preparação da alimentação, visando proporcionar sabor, nutrição e apresentação, de agrado dos clientes.

5 - A contratada na qualidade de nutricionista será a responsável técnica pelas atividades do restaurante, devendo providenciar sua inscrição junto ao CRN e deverá manter seu registro junto aos órgãos competentes em dia.

6 - O contratante poderá estabelecer as diretrizes dos trabalhos a serem realizados pela contratada, respeitada a independência técnica, devendo qualquer alteração nas condições de trabalho, ser previamente submetida à apreciação da contratante, salvo motivo de força maior.

7 - O contratante pagará pelos serviços prestados pela contratada a importância de R$1.201,19 (Um mil duzentos e um reais e dezenove centavos) por mês.

8 - Os serviços serão prestados preferencialmente pela contratada, pessoalmente, podendo entretanto, ser substituída por outro profissional em caso de impedimento, mediante prévia comunicação.

Parágrafo Único - Anualmente, durante o prazo de 30 dias, o contratado poderá se afastar, sendo substituído por outro nutricionista.

9 - O presente contrato de prestação de serviços terá prazo indeterminado a partir do dia 28/09/2021, salvo manifestação das partes com antecedência mínima de 30 dias.

10 - As partes elegem o Foro e Comarca de Toledo/PR, para dirimir quaisquer questões, que porventura surgirem na execução deste contrato.

E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente, na presença das testemunhas a tudo presentes, para que produza seus legais efeitos.

VANDERLEI TOMAS:57482810900 Assinado de forma digital por VANDERLEI TOMAS:57482810900

Toledo/PR, 28 de Setembro de 2021.

_____

VANDERLEI TOMAS
COSTA OESTE SERVIÇOS LTDA.

DANIELI GALLINA:04691699902 Assinado digitalmente por DANIELI GALLINA:04691699902
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=20937130000162, OU=Presencial, OU=Certificado PF A1, CN=DANIELI GALLINA:04691699902
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2022.02.08 09:15:51-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 11.1.0

_____

DANIELI GALLINA
CRN N.º 3471

1.º Testemunha _____

2.º Testemunha _____

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 8ª REGIÃO
Rua Marechal Deodoro, 630, sala 203 Edifício Centro Comercial Itália, Curitiba/PR, CEP 80010-010
Telefone: 41 3224-0008 - https://www.crn8.org.br/ - E-mail: crn8@crn8.org.br

CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE – CRR

VÁLIDA ATÉ: 10/06/2025 UF DO CADASTRO: PR

REGISTRADA NO CRN-8 EM: 02/06/2011 SOB O Nº PJ2048

DADOS DA PESSOA JURÍDICA	
Razão Social: COSTA OESTE SERVICOS LTDA	
Nome Fantasia: TERCEIRIZE MAIS - SERVICOS	
Endereço da Matriz: R. NOSSA SENHORA DO ROCIO 1901, Nº - CENTRO - TOLEDO - PR - CEP: 85900180	CNPJ Matriz: 07.192.414/0001-09
Capital Social da Matriz: R$ 5.000.000,00 (Cinco Milhões de Reais)	
Objeto Social: EXPLORAÇÃO DO RAMO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LIMPEZA, CONSERVAÇÃO, DESINSETIZAÇÃO, DESRATIZAÇÃO, DESCUPINZAÇÃO, REMOÇÃO E ESGOTAMENTO SANITÁRIO, HIGIENIZAÇÃO EM IMÓVEIS COMERCIAIS, RESIDENCIAIS, INDUSTRIAIS, CONDOMÍNIOS E ENTIDADES, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAPINA MANUAL E MECANIZADA, VARRIÇÃO, JARDINAGEM E LIMPEZA EM GERAL DE RUAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS, PODA DE ÁRVORES, MANUTENÇÃO DE MEIO FIO E CANTEIROS, COLETA, TRANSPORTE E DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS URBANOS, COMERCIAIS, HOSPITALARES E RESIDENCIAIS, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FOTOCOPISTAS, ASCENSORISTA, COPEIRAS, MOTORISTAS, PORTEIROS, VIGIAS, TELEFONISTAS, TELEMARKETING, SECRETÁRIAS, PALIENTELISTAS, AUXILIAR DE ESCRITÓRIO, CONTÍNUOS, MONITORES, COZINHEIROS, DIGITADORES, OFFICE-BOYS, RECEPCIONISTA, RECREACIONISTAS, COZINHEIRAS, MERENDEIRAS E DEMAIS SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO E OPERACIONAL EM GERAL, SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREDIAL, HIDRÁULICA E ELÉTRICA, SERVIÇOS DE PINTOR, PEDREIRO, MARCENEIRO, ELETRICISTAS, MECÂNICO, SERVIÇOS DE CALCETEIRO, CARTEIRO, AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, GARAGISTA, ENCARREGADO, SUPERVISOR, MONITORIA, TRATORISTA, VARREDOR, COLETOR, SERVENTE, ZELADOR, SERVIÇOS DE LAVANDERIA, LEITURA, CORTE E RELIGAMENTO DE ENERGIA E ÁGUA; FORNECIMENTO E PREPARO DE ALIMENTOS, REFEIÇÕES, LANCHES, PREPONDERANTEMENTE PARA PESSOAS FÍSICAS OU JURÍDICAS, PÚBLICAS OU PRIVADAS, TAIS COMO: EMPRESAS, RESTAURANTES, ÓRGÃOS PÚBLICOS; SERVIÇOS DE "BUFFET"; COMÉRCIO DE BEBIDAS E REFRIGERANTES E SUCOS E CONSTRUÇÃO CIVIL, SERVIÇOS DE RECRUTAMENTO, AGENCIAMENTO E LOCAÇÃO DE MÃO DE OBRA, SERVIÇOS DE COSTURA E CONFECÇÃO DE UNIFORMES, COM VENDA, LOCAÇÃO E COMODATO DOS MESMOS, SERVIÇOS DE TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGAS E PASSAGEIROS; ALMOXARIFE; ANALISTA DE SISTEMAS; ARQUIVISTA; AUXILIAR DE ENFERMAGEM; BOMBEIRO HIDRÁULICO; BOMBEIRO CIVIL; CAMAREIRA; CONTROLADOR DE ACESSO; CONTROLADOR DE CARGA E DESCARGA; OPERADOR DE ÁUDIO E VÍDEO; PISCINEIRO; ENGENHEIRO AMBIENTAL; ENGENHEIRO CIVIL; ENGENHEIRO FLORESTAL; GARÇOM; LIMPEZA EM PORTOS E AEROPORTOS; MANOBRISTA; MOTORISTA; MANUTENÇÃO DE CARGAS EM TERMINAIS AEROPORTUÁRIOS; OPERADOR DE REPROGRAFIA; INSTRUTOR DE INFORMÁTICA; TÉCNICO EM INFORMÁTICA; OPERADOR DE EQUIPAMENTOS; SERVIÇO DE CONTROLE DE VETORES; RECEPCIONISTA BILÍNGUE; RECEPCIONISTA EXECUTIVA; SECRETÁRIA EXECUTIVA; BIBLIOTECÁRIO; CONFEITEIRO; AÇOUGUEIRO; CONTROLADOR DE ESTACIONAMENTO; MOTO-BOY; LEITURISTA DE HIDRÔMETROS E CONTADORES DE ENERGIA ELÉTRICA; SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO; MONITORES E PROGRAMADORES DE INFORMÁTICA; SERVIÇOS DE PROTEÇÃO EM AEROPORTOS; TRATADOR DE ANIMAIS; ALUGUEL DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS; LEITURISTA DE GÁS; AUXILIAR RURAL; LAVADORES; LAVADOR DE VEÍCULOS; PASSADEIRA; MENSAGEIRO; INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE SISTEMAS DE ILUMINAÇÃO E SINALIZAÇÃO EM VIAS PÚBLICAS; COLOCAÇÃO E AMARRAÇÃO DE CARGAS EM AERONAVES; COMÉRCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE TORRES DE GERAÇÃO DE ENERGIA EÓLICA, SOLAR E HÍBRIDA; PLACAS, PAINÉIS SOLARES E QUADROS DE COMANDO PARA GERAÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA, BEM COMO SUAS PARTES E PEÇAS DE REPOSIÇÃO;	

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 8ª REGIÃO

Rua Marechal Deodoro, 630, sala 203 Edifício Centro Comercial Itália, Curitiba/PR, CEP 80010-010
Telefone: 41 3224-0008 - https://www.crn8.org.br/ - E-mail: crn8@crn8.org.br

GESTÃO DE TRATAMENTO E DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS NÃO-PERIGOSOS - ATERRO SANITÁRIO. PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, CONCESSÕES, PRIVATIZAÇÕES, PPP - PARCERIAS PUBLICAS PRIVADAS NAS ÁREAS DE SANEAMENTO, ENERGIAS RENOVÁVEIS, ILUMINAÇÃO PÚBLICA, GESTÃO DE RESÍDUOS, LIMPEZA URBANA. BENEFICIAMENTO, ARMAZENAGEM E COMÉRCIO DE CEREAIS; COMÉRCIO DE INSUMOS, MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS; PRODUÇÃO, BENEFICIAMENTO, CERTIFICAÇÃO E COMÉRCIO DE SEMENTES; PRODUÇÃO, CULTIVO E COMÉRCIO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS E CEREAIS; INTRUSÃO E BENEFICIAMENTO DE CEREAIS COM VENDA DE FARELO E ÓLEO.

Ramo de atividade relacionado ao registro: 202 - CONCESSIONARIAS DE ALIMENTACAO

**DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO(A)
PELAS ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HUMANA**

Nome: DANIELI GALLINA

Inscrito(a) em 06/04/2006, no CRN-8 sob o nº 3471

Responsabilidade Técnica concedida em: 01/10/2021

CERTIFICAMOS que, a pessoa jurídica acima citada, se encontra registrada, em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei nº Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

HAVENDO QUALQUER ALTERAÇÃO NOS DADOS ACIMA DESCRITOS, APÓS A DATA DE EXPEDIÇÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO E NULO DE PLENO DIREITO.

Certidão emitida em: 04 de junho de 2024.

A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QRCODE ao lado ou link: https://crn-pr.implanta.net.br/servicosonline/Publico/ValidarDocumentos/
Chave de autenticidade: **14233866-095d-4f62-89af-110a72c58b95**

SIS DOC NET ASSINATURA ELETRÔNICA
Documento assinado eletronicamente por **JULISSE KLEMTZ WAGNER, COORDENAÇÃO FISCALIZAÇÃO, IP de acesso 177.220.186.39,** em 04/06/2024, às 11:39:34, conforme horário oficial de Brasília. Com fundamento na Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 10ª REGIÃO

CERTIDÃO DE REGULARIDADE DA UNIDADE - CRU

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2025 UF DO REGISTRO: SC

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: COSTA OESTE SERVICOS LTDA

CNPJ: 07.192.414/0001-09

Registrada no CRN-10 em 14/05/2024, sob o Nº: 2246J

DADOS DA UNIDADE

Razão Social: COSTA OESTE SERVICOS LTDA - CHAPECO

CNPJ: 07.192.414/0013-42

Endereço: R NOSSA SENHORA DO ROCIO, 1901, BAIRRO:CENTRO - TOLEDO/PR CEP: 85.900-180

DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO(A) PELAS ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HUMANA DA UNIDADE

Nome: KARINE DAROS

Inscrito em 31/01/2013, no CRN-10 sob o Nº 4037

CERTIFICAMOS que a pessoa jurídica interessada, com situação cadastral regular e sem pendência financeira, apresentou o profissional responsável técnico da Unidade, conforme dados acima qualificados.

HAVENDO QUALQUER ALTERAÇÃO NOS DADOS ACIMA DESCRITOS, APÓS A DATA DA EXPEDIÇÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO E NULO DE PLENO DIREITO.

gov.br Documento assinado digitalmente
LAURA ARANTES FRISCHENBRUDER
Data: 03/06/2024 11:53:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Florianópolis/SC, 29 de maio de 2024

A conferência da validade desta certidão deverá ser consultada por meio do site do CRN-10, no endereço www.crn10.org.br. Clique em Autoatendimento, depois em Conferência de Certidão e informe o número da inscrição e do documento: CRU-0076/24

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região – Paraná

CRN·8
Conselho Regional de Nutricionistas – Paraná

Certidão Negativa de Débitos
28213/NET

(Emitida para efeitos do art. 205 da Lei 5.172, de 25/10/1966 - Código Tributário Nacional)

Fica certificado que não constam, até a presente data, pendências de responsabilidade do(a) nutricionista DANIELI GALLINA, CPF/CNPJ nº 04691699902, inscrito(a) neste Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região sob o nº 3471, relativas às contribuições da categoria profissional, conforme dispõe o artigo 149 da Constituição Federal, administrados por este Conselho, ficando ressalvado o direito deste Regional de inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que vierem a ser apurados posteriormente.

Esta certidão é válida até 10/07/2024

Curitiba, 9 de fevereiro de 2024

Andréa Bonilha Bordin
CRN-8/926
Gerente

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:
http://www.incorpnet.com.br/app/incorpnet.asp?conselho=crnpr
Certidão emitida: 09/02/2024
Validade até: 10/07/2024
Atenção: Qualquer emenda ou rasura invalidará este documento.

SEDE DO CRN-8
Rua Marechal Deodoro, 630, conjunto 203 - Centro Comercial Itália
Centro - Curitiba/PR - CEP 80010-010
Fone/fax: (41) 3224-0008 - E-mail: contato@crn8.org.br

DELEGACIA DE LONDRINA E REGIÃO
Rua Dr. Elias, 55, sala 1003 - Edificio City Hall Center
Jardim Caiçaras - Londrina/PR - CEP 86015-640
Fone/fax: (43) 3324-7398 - Email: londrina@crn8.org.br