

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para compor a Alimentação Escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino (Creche, Pré-Escola e Ensino Fundamental) para cumprimento do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, pelo período de 12 meses.

1 - ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO(S) ITEM(S)

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNID	QTDE	MARCAS DE REFERENCIA
01	<p>Filé de Tilápia Congelado (Exclusivo ME e EPP)</p> <p>Característica Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água, pesando de 400g a 1Kg.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno atóxico resistente, fechado por solda térmica, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do peixe.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>A empresa deverá apresentar junto com as amostras: .Ficha técnica, conforme modelo (Anexo II). .Documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria. .Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente.</p>	Kg	500	AURORA BORGET BRUDER COPACOL SADIA SEARA
02	<p>Filé de Tilápia Congelado (Ampla Concorrência)</p> <p>Característica Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água, pesando de 400g a 1Kg.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno atóxico resistente, fechado por solda térmica, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do peixe.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância</p>	Kg	1.500	AURORA BORGET BRUDER COPACOL SADIA SEARA

	<p>Sanitária.</p> <p>A empresa deverá apresentar junto com as amostras:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Ficha técnica, conforme modelo (Anexo II). .Documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria. .Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente. 			
03	<p>Pão de Cachorro Quente (Exclusivo ME e EPP)</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar e fermento. Peso Líquido 50g.</p> <p>Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Descrição: Alimento processado</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem conforme solicitado pela Secretaria de Educação.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Semanal conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.</p> <p>A padaria deverá apresentar características higiênico-sanitárias conforme normas da vigilância sanitária e resolução RDC Nº 216. O manipulador de alimentos deverá possuir carteira de saúde atualizada. O estabelecimento será vistoriado pela Vigilância Sanitária Municipal.</p> <p>O fornecedor será o responsável pelas entregas dos pães em todas as unidades escolares dentro do horário solicitado. O veículo do transporte de pães deverá apresentar condições higiênico – sanitárias adequadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>O licitante deverá apresentar junto com as amostras os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Ficha técnica, conforme modelo (Anexo II). .Cópia da carteira de saúde atualizada do manipulador de alimentos. .Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente. . Carteira de saúde válida e/ou Comprovantes dos cursos de capacitação dos manipuladores de alimentos. 	Kg	3.850	MAGALDI PANIFÍCIO TAINÁ PANIFLAN
04	<p>Pão de Cachorro Quente Integral (Exclusivo ME e EPP)</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo, sal, açúcar, fermento biológico, com ou sem farinha de soja e enzima alfa amilase. A proporção deve ser de 70% farinha integral e 30% de farinha branca. Peso Líquido 50g.</p> <p>Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Descrição: Alimento processado</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem conforme solicitado pela Secretaria de Educação.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Semanal conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.</p>	Kg	3.150	MAGALDI PANIFÍCIO TAINÁ PANIFLAN

	<p>A padaria deverá apresentar características higiênic-sanitárias conforme normas da vigilância sanitária e resolução RDC Nº 216. O manipulador de alimentos deverá possuir carteira de saúde atualizada. O estabelecimento será vistoriado pela Vigilância Sanitária Municipal.</p> <p>O fornecedor será o responsável pelas entregas dos pães em todas as unidades escolares dentro do horário solicitado. O veículo do transporte de pães deverá apresentar condições higiênico – sanitárias adequadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>O licitante deverá apresentar junto com as amostras os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Ficha técnica, conforme modelo (Anexo II). .Cópia da carteira de saúde atualizada do manipulador de alimentos. .Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente. . Carteira de saúde válida e/ou Comprovantes dos cursos de capacitação dos manipuladores de alimentos. 			
05	<p>Pão Francês (Exclusivo ME e EPP)</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar e fermento. Peso Líquido 50g.</p> <p>Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Descrição: Alimento processado</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem conforme solicitado pela Secretaria de Educação.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes e data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Semanal conforme solicitação da Secretaria de Educação.</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.</p> <p>A padaria deverá apresentar características higiênic-sanitárias conforme normas da vigilância sanitária e resolução RDC Nº 216. O manipulador de alimentos deverá possuir carteira de saúde atualizada. O estabelecimento será vistoriado pela Vigilância Sanitária Municipal.</p> <p>O fornecedor será o responsável pelas entregas dos pães em todas as unidades escolares dentro do horário solicitado. O veículo do transporte de pães deverá apresentar condições higiênico – sanitárias adequadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>O licitante deverá apresentar junto com as amostras os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Ficha técnica, conforme modelo (Anexo II). .Cópia da carteira de saúde atualizada do manipulador de alimentos. .Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente. . Carteira de saúde válida e/ou Comprovantes dos cursos de capacitação dos manipuladores de alimentos. 	Kg	4.300	MAGALDI PANIFÍCIO TAINÁ PANIFLAN
06	<p>Pão de Mini-Hambúrguer (Exclusivo ME e EPP)</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar, fermento e gergelim. Peso Líquido 25g.</p> <p>Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Descrição: Alimento processado</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem conforme solicitado pela Secretaria de Educação.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e informações nutricionais.</p>	Kg	1.500	MAGALDI PANIFÍCIO TAINÁ PANIFLAN

<p>Entrega: Semanal conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.</p> <p>A padaria deverá apresentar características higiênico-sanitárias conforme normas da vigilância sanitária e resolução RDC Nº 216. O manipulador de alimentos deverá possuir carteira de saúde atualizada. O estabelecimento será vistoriado pela Vigilância Sanitária Municipal.</p> <p>O fornecedor será o responsável pelas entregas dos pães em todas as unidades escolares dentro do horário solicitado. O veículo do transporte de pães deverá apresentar condições higiênico – sanitárias adequadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>O licitante deverá apresentar junto com as amostras os seguintes documentos: .Ficha técnica, conforme modelo (Anexo II). .Cópia da carteira de saúde atualizada do manipulador de alimentos. .Cópia do Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário do Estabelecimento/ Produtor (empresa fabricante) expedido pelo órgão de fiscalização competente. . Carteira de saúde válida e/ou Comprovantes dos cursos de capacitação dos manipuladores de alimentos.</p>			
--	--	--	--

2 - QUANTIDADE E VALORES

ITEM	ALIMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	(Exclusivo ME e EPP) Filé de tilápia congelado	Kg	500	R\$ 55,79	R\$ 27.895,00
2	(Ampla Concorrência) Filé de tilápia congelado	Kg	1500	R\$ 55,79	R\$ 83.685,00
3	(Exclusivo ME e EPP) Pão de cachorro quente	Kg	3850	R\$ 20,66	R\$ 79.541,00
4	(Exclusivo ME e EPP) Pão de cachorro quente integral	Kg	3150	R\$ 25,11	R\$ 79.096,50
5	(Exclusivo ME e EPP) Pão francês	Kg	4300	R\$ 18,60	R\$ 79.980,00
6	(Exclusivo ME e EPP) Pão tipo mini-hambúrguer	Kg	1500	R\$ 28,33	R\$ 42.495,00
					R\$ 392.692,50

3 – DAS AMOSTRAS

3.1 Para os alimentos com marcas de referência da lista constante no anexo I, não é necessário enviar amostras nem a documentação solicitada.

3.2 As empresas classificadas em primeiro lugar que não cotarem as marcas de referências pré-aprovadas terão o prazo de **03 (Três)** dias uteis após encerramento da sessão de licitação para enviar as amostras e documentação.

3.3 As amostras deverão ser encaminhadas para a Secretaria de Educação do Município de Içara, situada na Praça Pres. João Goulart, 120 - Paço Municipal Ângelo Lodetti – Centro - Içara – SC.

3.4 As amostras apresentadas serão avaliadas pela comissão avaliadora determinada pela Secretaria e não serão devolvidas.

3.5 As amostras devem obrigatoriamente vir etiquetadas com o número do item, objeto deste edital, juntamente com os laudos descritos no edital e o nome da empresa licitante.

3.6 Os alimentos devem ser entregues na forma das amostras ou marcas pré-aprovadas cotadas, sob pena das sanções da lei e o cronograma da Secretaria de Educação deve ser obedecido.

3.7 Os produtos cotados devem ser de primeira qualidade.

3.8 O julgamento das propostas será por item.

4 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1- O pagamento dos valores contratados e executados serão efetuados pela contratante mediante ordem bancária creditada em conta corrente até 30 dias após o aceite da nota fiscal, juntamente com as certidões negativas no item 3.3, além da medição.

4.2- A contratada deverá apresentar documentação para a liquidação da despesa que possibilite a retenção de tributos, demonstrando claramente o valor bruto e o valor líquido da fatura e fazendo constar número da conta bancária, nome do banco e agência para a realização do pagamento, além da Autorização de Fornecimento (AF) que permitiu o fornecimento dos alimentos.

4.3- A contratada deverá coletar as certidões probatórias da inexistência de débitos perante a justiça do trabalho, seguridade social, fundo de garantia por tempo de serviço, receita federal, procuradoria da fazenda nacional, fazendas estaduais e municipais e anexar à nota fiscal a ser protocolada na Prefeitura Municipal de Içara.

4.4- A contratante poderá deduzir dos pagamentos devidos à contratada, os valores correspondentes a multas e indenizações previstas no presente contrato.

4.4.1- Caso a contratada seja optante do SIMPLES NACIONAL deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, declaração na qual faça constar essa condição conforme modelo trazido na instrução normativa SRF 480/2004.

4.5- A compensação financeira é admitida nos casos eventuais atrasos de pagamento pela Administração, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso. É devida desde a data limite fixada no contrato para pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela.

4.6- A empresa deverá apresentar Nota Fiscal com CNPJ idêntico ao apresentado na proposta e conseqüentemente lançado na Nota de Empenho, devendo constar também o número do processo licitatório e a modalidade, número da Nota de Empenho, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do produto/serviço e posterior a liberação do documento fiscal para pagamento.

5 – PRAZO DE FORNECIMENTO E EXECUÇÃO

O fornecimento dos alimentos será fracionado pelo período de 12 meses.

5.1 A entrega dos pães de cachorro quente, francês e mini hambúrguer será semanal, parcelada em todas as unidades escolares (Anexo I) por conta da empresa vencedora, podendo ocorrer até duas vezes na semana em escolas de ensino fundamental II (8 unidades) de acordo com o cardápio.

5.2 A entrega dos alimentos perecíveis (peixe), será quinzenal, parcelada em todas as unidades escolares (Anexo I) por conta da empresa vencedora.

5.3 Os fornecedores são responsáveis pela qualidade físico-química e sanitária dos alimentos licitados.

5.4 As empresas serão responsáveis pelos seus alimentos até a data que expirar a validade, valendo para a resolução de qualquer dúvida o Código de Defesa do Consumidor.

5.5 Atentar para o veículo de transporte. Para viagens de até 50 Km, utilizar caminhão isotérmico. Acima disso, utilizar caminhão fechado com temperatura de -18°C e nunca superior a -15° C. Os manipuladores devem apresentar-se uniformizados e providos de Carteira de Saúde em dia.

O veículo de transporte próprio ou de empresa terceirizada deverá apresentar Licença Sanitária de Transporte.

5.6 O frete, carga e descarga será por conta do fornecedor até o local indicado.

5.7 O não cumprimento dos prazos de entrega acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital, por meio de Comissão designada pela autoridade e da abertura do competente processo administrativo e com direito a ampla defesa, podendo a administração convocar o fornecedor subsequente considerando a ordem de classificação do certame.

5.8 A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos, notificando imediatamente a empresa e abrindo prazo para correção do problema, sob pena de ser encaminhado o processo para apuração de responsabilidades e aplicação de sanções.

6 – LOCAL DE ENTREGA OU PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A entrega dos pães será semanal e a do filé de tilápia quinzenal, em todas as unidades escolares (anexo) por conta da empresa vencedora.

A administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos alimentos em desacordo com as especificações técnicas exigidas

7 – OBRIGACÕES DA CONTRATADA

A Contratada obriga-se a:

Efetuar a entrega dos alimentos com qualidade físico-química e sanitária em conformidade com legislação vigente.

Efetuar a entrega, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca e demais informações da autorização de fornecimento.

Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme estabelece o inciso XVI do art. 92 da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8 – OBRIGACÕES DA CONTRATANTE

A Contratante obriga-se a:

Receber o alimento, disponibilizando local, data e horário;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos alimentos recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento;

Efetuar o pagamento no prazo previsto. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado, observando o seguinte:

a) A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

b) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior.

c) O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as

providências cabíveis.

9- DAS PENALIDADES

9.1 A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na nova lei de Licitações, qual seja 146133/2021, a serem aplicadas pela autoridade competente da **CONTRATANTE**, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração, e das cabíveis cominações legais;

PARÁGRAFO PRIMEIRO- Poderá, assegurada a prévia defesa, ficar impedida de licitar e de contratar com o Município e, se for o caso, ser descredenciada no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a **CONTRATADA** que ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato, falhar ou fraudar na execução, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

PARÁGRAFO SEGUNDO- Cabe a **CONTRATADA** conduzir todo o processo administrativo que tenha por objetivo penalizar a empresa por não atendimento do serviço que se propôs, sempre sob a égide do Direito Administrativo e em consonância com a Lei 14.133/2023

10- VIGÊNCIA

10.1 O prazo de vigência da ata de Registro Preço será de 12 meses contando da data de assinatura, podendo ser prorrogado conforme lei.

11- FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Modalidade de Licitação:	Pregão eletrônico
Tipo de objeto:	Comum
Critério de julgamento:	Menor preço por item
Forma de julgamento:	Menor preço por item
Modo de disputa:	Aberto
Intervalo de lances:	0,5% (meio por cento)
Sistema de cotas:	Ampla concorrência e Cota Reserva ME/EPP
Formalização da Licitação:	Registro de preços

12 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

O Termo de Referência foi aprovado e assinado pelos Integrantes Técnicos e Requisitantes e pela autoridade máxima da Secretaria de Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, conforme listagem abaixo:

INTEGRANTE TÉCNICO

Rúbia Cunha

Nutricionista CRN10-0749

Içara, 11 de maio de 2026

**INTEGRANTE REQUISITANTE:
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**

Nerilda Vandir Felisberto
Secretária Municipal De Educação, Ciência E Tecnologia
Içara, 11 de maio de 2026

ANEXO II – FICHA TÉCNICA

1- Identificação do Alimento

Nome do Alimento:

Marca:

2- Identificação do Fabricante

Nome:

Endereço:

Fone:

3- Características do Alimento:

3.1- Ingredientes: (todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção).

3.2- Modo de Preparo

3.3- Instrução de preparo indicadas e rendimento
(obs.: Quando o preparo requerer adição de outros ingredientes).

3.4- Composição em 100g ou mL e por porção/ medida caseira de referência:

Valor Energético (Kcal):

Carboidratos (g):

Açúcares totais (g):

Açúcares adicionados (g):

Proteínas (g):

Gorduras totais (g):

Gorduras saturadas (g):

Gorduras trans (g):

Fibra alimentar (g):

Sódio (mg):

Lactose (g): (Quando alimentos para fins especiais para dietas com restrição de lactose apresentar a quantidade de lactose e galactose mesmo que não significativa por 100g ou 100mL do alimento pronto para consumo):

Vitaminas e Minerais: (Quando alimentos fonte, alto conteúdo e aumentado)

3.5- Tipo de Embalagem (primária e secundária) e Rotulagem Nutricional

3.6- Condições de Armazenamento

Responsável Técnico pela Fabricação do Produto

Nome:

Profissão:

Conselho Regional:

nº de inscrição:

Cargo:

Assinatura:

Obs: A ficha técnica deve usar como referência para as informações nutricionais a RDC nº429/2020 e IN nº75/2020 ambas de 8 de outubro de 2020, e as atualizações da ANVISA.

ANEXO III

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E ENDEREÇO

UNIDADE ESCOLAR	LOCALIDADE
01- E.M.E.F. Alaíde Tabalipa	Esplanada
02- E.M.E.F. Ângelo Zanellato	1º de Maio
03- E.M.E.F. Hercílio Serafim	Vila Alvorada
04- E.M.E.F. Ignácio João Monteiro	Demboski
05- E.M.E.F. José Fernandes Silveira	Sanga Funda
06- E.M.E.F. Lúcia de Lucca	Jardim Silvana
07- E.M.E.F. Mª Arlete Bitencourt Lodetti	Raichaski
08- E.M.E.F. Paulo Rizzieri	Boa Vista
09- E.M.E.F. Pe. Pacífico Dagostin	Lotº. Juçara
10- E.M.E.F. Profª. Maria Barcelos Puzisk	Novo Caravagio
11- E.M.E.F. Quintino Rizzieri	Jardim Elisabete
12- E.M.E.F. São Rafael	3ª Linha
13- E.M.E.F. Theóphilo Cassimiro Silveira	Barracão
14- E.M.E.F. Tranqüillo Pissetti	Nª. Senhora de Fátima
15- Berçário Zilda Arns	1º de Maio
16- C.E.I. Pe. Silvestre Junckes	Vila Nova
17- C.E.I. A Magia do Aprender	Lombas Pedreiras
18- C.E.I. Alegria do Saber	Presidente Vargas
19- C.E.I. Algodão Doce	Jaqueline
20- C.E.I. Anna Escaravaco Fernandes	Loteamento Lima
21- C.E.I. Aprendendo Brincando	Jardim Planalto
22- C.E.I. Aquarela	Nª. Senhora de Fátima
23- C.E.I. Arco Íris	Boa Vista
24- C.E.I. Aventura de Criança	Linha Pascoaline
25- C.E.I. Balão Mágico	Jardim Silvana
26- C.E.I. Bem-Me-Quer	Coqueiros
27- C.E.I. Branca de Neve	Lotº. Ana Elisa
28- C.E.I. Cantinho do Sorriso	Esplanada
29- C.E.I. Carrossel	Poço Oito

30- C.E.I. Chapeuzinho Vermelho	Bairro Aurora
31- C.E.I. Cinderela	Mareli
32- C.E.I. Criança Feliz	Lotº. Juçara
33- C.E.I. Favinho de Mel	Centro
34- C.E.I. Girassol	Barracão
35- C.E.I. Mundo da Imaginação	Santa Cruz
36- C.E.I. Mundo Encantado	Rio Acima
37- C.E.I. Paraíso da Mamãe	Jardim Elizabete
38- C.E.I. Pequeno Mundo	Cristo Rei
39- C.E.I. Pequeno Polegar	Jardim Elisabete
40- C.E.I. Pequeno Príncipe	Raichaski
41- C.E.I. Príncipe Encantado	Vila Nova
42- C.E.I. Profº. João da Rocha Porto	Rio dos Anjos
43- C.E.I. Reino Encantado	Vila São José
44- C.E.I. Silvia Vieira Teixeira	Teresa Cristina
45- C.E.I. Tempo Feliz	Nª. Senhora de Fátima