

**MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TUBARÃO
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2015**

Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme [§1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009](#) e Resolução FNDE n.º 26/2013, com as alterações promovidas pela Resolução FNDE n.º 4/2015.

O Município de Tubarão/SC, por intermédio da Fundação Municipal de Educação de Tubarão, pessoa jurídica de direito público, situada à Rua Deputado Olices Pedra Caldas nº 1400, bairro Dehon, inscrita no CNPJ sob n.º 13.667.230/0001-50, representada neste ato pela Diretora-Presidente, Sra. Lúcia Helena Fernandes de Souza, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no [art.14, da Lei n.º 11.947/2009](#) e na Resolução FNDE n.º 26/2013 (com as alterações promovidas pela Resolução FNDE n.º 4/2015), vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o ano de 2016. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda **até o dia 14/12/2015, às 14:00 horas**, na sede da Prefeitura Municipal de Tubarão, localizada na Rua Felipe Schmidt, nº 108, Centro.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a **aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o ano de 2016**, conforme especificações dos gêneros alimentícios constantes no anexo II.

2. FONTE DE RECURSO

As despesas com a presente contratação correrão por conta dos recursos orçamentários do orçamento de 2016 do Município de Tubarão/SC (Fund. Munic. de Educação), tendo em vista que não haverá realização de despesa no presente exercício financeiro.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE n.º 26/2013 (com as alterações promovidas pela Resolução FNDE n.º 4/2015).

3.1. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme modelo da Resolução FNDE n.º 4/2015.

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado no Mural Público, com a consequente realização de Dispensa de Licitação, com fundamento no art. 14, § 1º, da Lei 11947/2009, e no prazo de até 5 (cinco) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 3 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a [Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003](#);

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física); Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma constante no anexo II deste Edital.

7. PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 30 dias após a entrega, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no seguinte local: endereço eletrônico www.tubarao.sc.gov.br.

8.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

8.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

8.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de Dispensa de Licitação, com fundamento no art. 14, § 1º, da Lei 11947/2009, com a consequente assinatura de Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da [Lei 8.666/1993](#).

Tubarão/SC, 10 de novembro de 2015.

LÚCIA HELENA FERNANDES DE SOUZA
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORA-PRESIDENTE

ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º xx/20xx

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A Fundação Municipal de Educação de Tubarão, pessoa jurídica de direito público, situada à Rua Deputado Olices Pedra Caldas nº 1400, bairro Dehon, inscrita no CNPJ sob n.º 13.667.230/0001-50, representada neste ato pela Diretora-Presidente, Sra. Lúcia Helena Fernandes de Souza, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da [Lei nº 11.947/2009](#) e da [Lei nº 8.666/93](#), e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2015, que resultou no procedimento de Dispensa de Licitação nº xx/20xx, processo nº xx/20xx, homologado em xx/xx/xx, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a **aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o ano de 2016**, de acordo com a chamada pública nº 01/2015, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____), referente aos produtos abaixo relacionados:

- a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
- b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas com a presente contratação correrão por conta dos recursos orçamentários do orçamento de 2016 do Município de Tubarão/SC (Fund. Mun. de Educação), tendo em vista que não haverá realização de despesa no presente exercício financeiro.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas efetuadas.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no [§ 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE Nº 26/2013](#) as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA OITAVA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros ou ao meio ambiente, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste, de acordo com aquelas previstas na Lei 8.666/93;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA:

A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Fundação Municipal de Educação, por meio do Departamento de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 01/2015, pela Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, com as alterações promovidas pela Resolução FNDE n.º 4/2015, pela [Lei nº 8.666/1993](#) e pela [Lei nº 11.947/2009](#), em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais, nos termos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por e-mail, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos ou até 31 de dezembro de 2016.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

É competente o Foro da Comarca de Tubarão/SC para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.



**Prefeitura
de Tubarão**

Tubarão, ____ de ____ de ____.

Lúcia Helena Fernandes de Souza
Diretora-Presidente

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO II

RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E QUANTIDADES

GRUPO 1

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)
01	ABACAXI PÉROLA: Características técnicas: Tamanho médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças.	Und	1.500	5,05	7.575,00
02	BANANA BRANCA IN NATURA: Características Técnicas: Grupo II, Tipo Especial. Devem 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.	Kg	18.000	3,31	59.580,00
03	LARANJA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	24.000	2,90	69.600,00
04	LARANJA MONTENEGRINA: Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	16.000	3,37	53.920,00
05	MAÇÃ: Características Técnicas: Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois). Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.	Kg	22.000	4,29	94.380,00
06	MELANCIA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 8 e 12 Kg a unidade. Frutos perfeitos, são e isentos de danos mecânicos, pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para consumo.	Kg	4000	1,96	7.840,00
07	MORANGO IN NATURA: Características Técnicas: De primeira, com coroa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem	Kg	300	15,48	4.644,00



	desenvolvido, com polpa firme e intacta. Embalagem: Administrativos determinados pela ANVISA, embalagem de 250g a 400g, aproximadamente.				
08	POLPA DE MORANGO CONGELADA: Ingredientes: Polpa de morango integral, sem adição de açúcar. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual, com 500g, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg.	Kg	300	15,98	4.794,00

GRUPO 2

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)
09	ABÓBORA CABOTIÁ: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.	Kg	1.500	3,23	4.845,00
10	ABOBORA GOIANINHA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.	Kg	1.500	2,72	4.080,00
11	ABOBRINHA CASERTA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 a 1200 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	500	3,15	1.575,00
12	ACELGA: Características Técnicas: De primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, pesando 1300g, aproximadamente, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	800	3,03	2.424,00
13	AIPIM SEM CASCA CONGELADO: Características Técnicas: Tipo branca/amarela, primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, congelada, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.	Kg	2.300	4,16	9.568,00



	Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg.				
14	ALFACE: Características Técnicas: Características de cultivar bem definidas, fisiologicamente bem desenvolvidas, coloração própria, livre de danos e pragas. Alface crespa, especial, com ou sem cabeça, pé em desenvolvimento pesando 700g, aproximadamente. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	2.000	2,00	4.000,00
15	ALHO EM PASTA: Características Técnicas: Produto elaborado através do amassamento do alho e da adição de sal e azeite. Embalagem: Acondicionada em embalagem adequada, pesando entre 500g e 1000g. Validade: 12 meses.	Kg	150	29,00	4.350,00
16	ALHO IN NATURA: Características Técnicas: Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sadios e isentos de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 0,5kg por embalagem.	Kg	560	13,55	7.588,00
17	BATATA DOCE IN NATURA: Características Técnicas: branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	1.100	3,02	3.322,00
18	BATATA INGLESA IN NATURA: Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	14.000	3,65	51.100,00
19	BETERRABA IN NATURA: Características Técnicas: Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	2.000	3,78	7.560,00
20	BRÓCOLIS: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Molho	600	2,84	1.704,00
21	BRÓCOLIS CHINÊS: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas, pesando de 400g a 1 kg a unidade. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	600	3,49	2.094,00
22	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando	Kg	12.000	3,66	43.920,00



	entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.				
23	CENOURA IN NATURA: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	3.600	4,06	14.616,00
24	CHUCHU: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	600	3,16	1.896,00
25	COUVE-FLOR: Características Técnicas: Comum, cor branca, tamanho médio, pesando de 700g a 1 kg a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	2000	3,78	7.560,00
26	COUVE-FOLHA: Características Técnicas: Tenra e fresca, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, com no mínimo de 10 folhas (molhos), de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Molho	500	2,37	1.185,00
27	ESPINAFRE: Características Técnicas: Espinafre de primeira qualidade, maços c/ 500 g no mínimo, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Molho	500	2,79	1.395,00
28	MILHO VERDE ESPIGA: Características Técnicas: produto colhido em estágio ainda imaturo (verde). As espigas são verde-claras e os grãos amarelados, descascado. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem:	Kg	5.800	3,91	22.678,00



	Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.				
29	OVOS DE GALINHA: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	Dúzia	12.000	6,16	73.920,00
30	REPOLHO VERDE: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	2.100	2,70	5.670,00
31	TEMPERO VERDE: Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.	Molho	3.700	2,22	8.214,00
32	TOMATE: Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado, classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	2.000	5,25	10.500,00

GRUPO 3

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)
33	BISCOITO AMANTEIGADO: Características Técnicas: Biscoito doce amanteigado, sabores e formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas. Embalagem: Acondicionado em saco plástico impermeável, fechado. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	500	22,24	11.120,00
34	BISCOITO CASEIRO DE MILHO: Características Técnicas:	Kg	500	18,33	9.165,00



	Biscoito doce amanteigado, sabores e formatações diversas, composição básica farinha de trigo, farinha de milho, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas. Embalagem: Acondicionado em saco plástico impermeável, fechado. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
35	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Características 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. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	2000	25,20	50.400,00
36	MACARRÃO CASEIRO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g a 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	Kg	250	12,60	3.150,00
37	PÃO CASEIRO: Características técnicas: Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, peso, data de fabricação e validade.	Kg	720	13,97	10.058,40

GRUPO 4

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)
38	AÇÚCAR MASCAVO: Características Técnicas: 1ª qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	Kg	70	13,94	975,80
39	FARINHA DE MANDIOCA: Características Técnicas: Grupo: seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	Kg	1.000	4,49	4.490,00
40	FARINHA DE MILHO: Características Técnicas: Resultado da moagem da canjica (milho sem gérmen). Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	Kg	300	3,31	993,00
41	FEIJÃO PRETO: Características técnicas: Tipo I, isento de	Kg	2.500	5,34	13.350,00



	matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.				
42	MEL SACHÊ: Características Técnicas: O produto deve estar de acordo com a NTA 55 a qual estabelece: não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal e nem ser adicionado de corretivos de acidez. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Sachês individuais de 4 gramas. Embalagem secundária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg, identificados com data de fabricação e validade.	Kg	350	39,05	13.667,50
43	MELADO SACHÊ: Características Técnicas: Líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (<i>Saccharum officinarum</i>) isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. É vedado a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Embalagem primária: Sachês individuais de 4 gramas. Embalagem secundária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg, identificados com data de fabricação e validade.	Kg	350	22,28	7.798,00
44	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: Características Técnicas: Suco natural de uva integral, sem açúcar e sem conservantes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro.	L	6000	12,00	72.000,00
45	NÉCTAR UVA: Características Técnicas: Suco natural com no mínimo 60% de suco de uva, sem conservantes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro.	L	6000	9,83	58.980,00
TOTAL (R\$)					854.244,70

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. Os gêneros alimentícios do GRUPO 4 deverão ser entregues mensalmente no D.A.E. nas datas e quantidades solicitadas pelo mesmo. As mercadorias deverão ser entregues conforme solicitação do DAE, no depósito central da Alimentação Escolar, sito a Rua Dep. Olices Pedro de Caldas, 1400 (Marginal BR101), Bairro Dehon. Os atrasos na entrega estão sujeitos as penalidades, conforme rege o contrato comercial.
2. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:
 - a) Natureza do alimento;
 - b) Condições de armazenamento;
 - c) Condições de transporte;
 - d) Prazo de validade
3. Regras Gerais:
 1. Não é permitido o reaproveitamento das embalagens que tenham sido utilizadas para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
 2. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ ou a saúde humana e animal.
 3. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e

higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

4. Não é permitida a entrega de hortaliças de flor e raiz em contato direto com o chão.

4. **Os gêneros alimentícios dos GRUPOS 1, 2 e 3 serão solicitados segundo o período de safra dos mesmos** e deverão ser entregues semanalmente, de acordo com as quantidades solicitadas com antecedência pelo DAE, diretamente nas **Escolas de Ensino Fundamental e nos Centros de Ensino Infantil** constantes na relação no Anexo III. A entrega deve ser efetuada na segunda-feira. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:30 às 17:30 h.

- Os produtos deverão ser pesados separadamente, de acordo com o especificado na descrição dos produtos, para conferência no momento da entrega.

5. **Os ovos** deverão ser entregues quinzenalmente, de acordo com as quantidades solicitadas com antecedência pelo DAE, diretamente nas **Escolas de Ensino Fundamental e nos Centros de Ensino Infantil** constantes na relação no anexo III. A entrega deve ser efetuada na segunda-feira. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:30 às 17:30 h.

6. Os fornecedores serão **responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos**, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor.

7. É de responsabilidade do fornecedor, ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e bonê) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos nas escolas, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das escolas e endereço de Entrega e dos Procedimentos Normativos constantes no edital.

a) Os prazos de entrega estabelecidos em cada Pedido deverão ser considerados improrrogáveis. Caso um Pedido não seja entregue no prazo especificado, o DAE poderá cancelar o Pedido e pleitear indenização da contratada ou aceitar as entregas e reter dos pagamentos as indenizações pré-fixadas, conforme item abaixo, independentemente de notificação prévia pela contratante a respeito do descumprimento.

b) A Contratada deverá notificar imediatamente o DAE, por escrito, sobre qualquer atraso e simultaneamente fornecer todas as informações relativas ao motivo e/ou extensão do atraso, bem como sobre todas as medidas que serão tomadas a fim de evitar tal atraso ou acelerar a entrega. No caso de atraso na entrega, as Contratantes terão direito, sem prejuízo de qualquer outra medida, a indenização pré-fixada e não compensatória, no valor de 1% (um por cento) sobre o valor do Pedido para cada semana de atraso, até o máximo de 10% (dez por cento). As Contratantes deverão comunicar sua decisão de reter o pagamento das indenizações no mais tardar até a data da primeira fatura após o atraso. Tais indenizações serão devidas independentemente do direito das Contratantes de pleitear outros danos que eventualmente venham a sofrer, relacionados à inexecução do Contrato por parte da Contratada.

c) O DAE se reserva o direito de efetuar a fiscalização dos produtos entregues e recusar as entregas parciais ou totais em casos de produtos que estiverem em desacordo com as especificações do edital.

d) O DAE emitirá relatórios de não conformidade, com instruções e/ou alterações a serem adotados pela contratada. A não adequação dos itens poderá acarretar rescisão contratual.

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DIRETAMENTE PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

NR Centros de Ensino Infantil	Localidade
01 C.E.I. ALGODÃO DOCE	AV PATRÍCIO LIMA
02 C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
03 C.E.I. ANJOS DA GUARDA	ESTR. GERAL DA GUARDA
04 C.E.I. APRENDER BRINCANDO	EST. GERAL SERTÃO DOS CORRÊA
05 C.E.I. BALÃO MÁGICO	R. MINAS GERAIS
06 C.E.I. BEM-ME-QUER	B. SÃO BERNARDO
07 C.E.I. BORBOLETA AZUL	SÃO JOÃO – M/D
08 C.E.I. BRANCA DE NEVE	ESTR. GERAL DA GUARDA
09 C.E.I. CAMINHO FELIZ	BOM PASTOR
10 C.E.I. CANTINHO DA ALEGRIA	BAIRRO MORROTÉS

11	C.E.I. CHAPEUZINHO VERMELHO	R. GEREMIAS BRISTOT
12	C.E.I. CIDADE AZUL	BAIRRO SÃO RAIMUNDO
13	C.E.I. CRIANÇA FELIZ	ESTR. G. CONGONHAS
14	C.E.I. DIVINA PROVIDÊNCIA	R. JOÃO F. LIMA
15	C.E.I. ESTRELINHA BRILHANTE	R. GUILHERME WILEMANN
16	C.E.I. FELICIANA C. SILVA	ESTR. G. SÃO MARTINHO
17	C.E.I. GIRASSOL	ESTR. G. SÃO MARTINHO
18	C.E.I. IRENE BOTEGA COLLAÇO	R. TOMAZ DE SOUZA BRASIL
19	C.E.I. JOSÉ SANTOS NUNES	COMUNIDADE SÃO LUIZ
20	C.E.I. MÁRIO JOSÉ BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
21	C.E.I. ORLANDO FRANCALACCI	R. NICOLAU MANOEL DA SILVA
22	C.E.I. PEIXINHO DOURADO	R. MANOEL M. BITENCOURT
23	C.E.I. PIRLIM-PIM-PIM	VILA PE. ITAMAR
24	C.E.I. RECIFE	R. IRINEU A. GARCIA
25	C.E.I. SÃO CRISTOVÃO	SÃO CRISTOVÃO
26	CEI. SÃO JUDAS TADEU	R. ANTÔNIO HULSE
27	C.E.I. SETE ANÕES	AV. MARECHAL DEODORO
28	C.E.I. SONHO INFANTIL	B. SÃO JOÃO – M/D
29	C.E.I. WALT DISNEY	R. PEDRO G. DE CARVALHO

NR	Escolas de Ensino Fundamental	Localidade
01	EMEB. ARINO BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
02	EMEB. BOM PASTOR	ESTR. GERAL DE BOM PASTOR
03	EMEB. FAUSTINA L. PATRÍCIO	R. PEDRO G. CARVALHO
04	EMEF. FRANCELINO MENDES	B. SÃO JOÃO – M/D
05	EMEB. JOÃO HILÁRIO DE MELLO	SERTÃO DOS CORRÊAS
06	EMEB. JOÃO PAULO I – CAIC	R. MANOEL M. BITENCOURT
07	EMEB. JOÃO PEDRO DELFINO	SERTÃO DA JARARACA
08	EMEB. LEOPOLDO M. CORREA	LINHA MESQUITA
09	EMEB. MANOEL JOSÉ ANTUNES	R. JOÃO F. LIMA
10	EMEB. MANOEL RUFINO FRANCISCO	LOTE JADNA – PASSAGEM
11	EMEB. MARIA DA SILVA CORREA	CARURU
12	EMEB. PADRE PAULO HERDT	ESTR. GERAL DA GUARDA
13	EMEB. JUSCELINO KUBTSHECK	B. SÃO CRISTOVÃO
14	EMEB. CLETO DA SILVA	ESTR. GERAL DA GUARDA
15	EMEB. CRISTINA A. WENDHAUSEN	ESTR. GERAL DA MADRE
16	EMEB. MARIA EMÍLIA ROCHA	R. ALVIM R. FOGAÇA
17	EMEB. SANTA TEREZINHA	B. CRUZEIRO



**Prefeitura
de Tubarão**

18	EMEB. SÃO JUDAS TADEU	R. LUÍZ C. SOUZA
19	EMEB. SÃO MARTINHO	B. SÃO MARTINHO
20	EMEB. SOMBRIO	ESTR. GERAL DO SOMBRIO