

Memorando 3- 5.442/2024

De: Alexandra C. - SEMED-NUTRI

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 28/11/2024 às 12:07:32

Setores envolvidos:

SEMED-NUTRI, SA-DGCL, SEMED

CP Agricultura Familiar 2025

—

Alexandra Cabral

Nutricionista SEMED - CRN10: 7982

Anexos:

1_MINUTA_IGAM_SC_DFD_2025_agricultura.pdf



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Nº do Memorando: 5442/2024

Órgão: Prefeitura Municipal de Ilhota

Setor requisitante: Secretaria Municipal de Educação – Setor nutrição

Responsável pela Demanda: Dayana Cunha

E-mail: educacao@ilhota.sc.gov.br

Telefone: (47) 3343-7532

1. Objeto: O objeto do presente pregão tem por finalidade o registro de preços para futura aquisição de Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos Centros de Educação Infantil (CEI's) e Escolas Municipais do Município de Ilhota – SC, através do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, no período das atividades institucionais do ano de 2025 à início de 2026.

2. Justificativa da necessidade da contratação: Os itens descritos são gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, que é um direito dos alunos matriculados na atenção básica pública, garantido pela Lei Federal nº 11.947/2009. Uma alimentação variada, de alto valor nutritivo, contribui para o crescimento e bom desenvolvimento psicossocial, melhoramento no rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede municipal. A pesquisa de preço para aquisição de alimentos no âmbito do Programa nacional de alimentação escolar seguiu o Art. 28 da resolução nº 6 de 8 de maio de 2020.

3. Descrições e quantidades:

Produto	Unidade	Quantidade
Abacate: Fruto da espécie <i>Persea americana mill</i> , de formato piriforme e casca na coloração verde e espessura média, polpa amarela e sem fibras. Peso médio por unidade até 600g. Sua maturação deve estar adequada para consumo imediato na data da entrega, o produto será imaturo quando não conseguir completar sua maturação devido ao recolhimento antecipado, e será caracterizado como passado quando se apresentar amolecido, cedendo a uma pequena pressão manual sem voltar ao formato original. Embalagem pode ser de papelão descartável ou de plástico retornável. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Kg	600
Abacaxi: Fruto da espécie <i>Ananas comosus</i> , formato arredondado ou ovalado, mais alongado que o fruto comum, com a polpa ligeiramente amarelada, da cor da pérola, bastante adocicado, com um bom equilíbrio entre acidez e açúcar. diâmetro mínimo de 10cm e comprimento mínimo de 15 cm, o produto deve estar com maturação adequada para consumo no mais tardar 3 dias contados da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Kg	2000



Abóbora Menina/ Paulista: Tamanho médio, pesando entre 900g ou 1200g a unidade. A abóbora deve estar in natura com casca, de 1º qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, bem desenvolvida. A polpa deve apresentar coloração alaranjada. livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície.	Kg	1200
Abobrinha italiana: Abobrinha verde in natura, com no mínimo 200 g a unidade, tamanho entre 10 cm à 20 cm, livre de imperfeições, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1200
Acelga: In natura, talos longos e firmes, folhas brilhantes sem defeitos, sem traços de deterioração ou inchaço, coloração verde clara, altura de 35 cm e largura de 18 cm, peso médio de 1,2 kg. isenta material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de Fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	Unidade	1500
Aipim congelado descascado: também denominado de mandioca, tipo branco ou amarelo, descascado, congelado em pacote de 1kg, diâmetro mínimo de 5cm e comprimento mínimo de 15 cm. Deve estar no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme.	Kg	1200
Alface Roxa: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração degradê para as pontas roxo escuro, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes. Produtos deteriorados não serão aceitos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Unidade	1200
Alface Americana: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração verde clara uniforme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes.	Unidade	1200
Alface Crespa: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração verde clara uniforme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes.	Unidade	1500



<p>Alface Lisa: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração verde clara uniforme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes.</p>	Unidade	1200
<p>Alho Poró: Alho poró in natura, Planta herbácea com folhas são longas, largas, suculentas e verdes, com bainhas compridas que se sobrepõem recobrando o falso caule, formando o “talo” tenro, branco e comestível, dilatado na base. Altura: 0.3 a 0.4 metros. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	Unidade	500
<p>Alho de Cabeça: Bulbo inteiro, nacional, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes a granel. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	Kg	500
<p>Banana branca/ Prata: In natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	Kg	12000
<p>Banana caturra: In natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo</p>	Kg	12000
<p>Batata doce: Raiz amilácea In Natura de 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, com grau de maturação médio, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Livres de material terroso na superfície externa isentas de umidades e superfície, pegajosa, aspecto, cor e odor característico.</p>	Kg	1500
<p>Batata inglesa (kg): in natura lavada e escovada, casca lisa, sem falhas, com diâmetro mínimo de 5cm de altura mínima de 7cm, pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Aspecto uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho, sem corpos estranhos e sem apresentar brotos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	Kg	1500



Batata Salsa/ Mandioquinha: in natura, as raízes devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, lavadas e/ou escovadas, apresentar formato cônico e coloração amarela. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categorias "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Kg	600
Beterraba: in natura de cor avermelhada, lisa sem falhas, de tamanho médio, pesando de 200g a 300g. Estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície	Kg	1000
Berinjela: Berinjela (<i>Solanum melongena</i>) de cor roxa intensa, sem manchas, rachaduras ou deformações. Frutos firmes, de tamanho médio a grande, com casca lisa e brilhante. Produto fresco, de origem nacional, conforme as normas sanitárias, com validade mínima de 7 dias após a entrega.	Kg	1000
Brócolis chinês: Brócolis fresco, tipo bouquet, in natura, sem folhas, sem falhas, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Apresentar bom desenvolvimento e coloração própria sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. peso médio por unidade de 250g.	Unidade	2000
Caqui chocolate: Caqui in natura, apresentando maturação adequada para consumo (preferivelmente maduro) textura e consistência de fruta fresca, isento de machucados e podridão. Frutos verdes não serão aceitos devido à alta concentração de taninos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Kg	1000
Cebola: cebola de cabeça graúda, de tamanho médio, pesando entre 100g a 200g a unidade, apresentar maturação adequada, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas; livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	500
Caqui chocolate: Caqui in natura, apresentando maturação adequada para consumo (preferivelmente maduro) textura e consistência de fruta fresca, isento de machucados e podridão. Frutos verdes não serão aceitos devido à alta concentração de taninos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Maço	2000
Cenoura: Em perfeito estado de desenvolvimento, de 1º qualidade, pesando entre 70g a 140g a unidade. Apresentar grau de maturação próprio para utilização imediata, cor e sabor próprio da espécie. Isento de materiais terrosos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	1200



Chuchu: in natura, pesando entre 300g a 400g, em perfeito estado de desenvolvimento, com aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, livres de materiais terrosos	Kg	1000
Couve flor: Couve flor de primeira qualidade, fresca, pesando entre 600g e 1,5kg a unidade. Coloração branca ou creme, sem manchas, sem pontos pretos característicos de podridão. Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionados em caixa plástica retornável e embaladas em polietileno de baixa densidade.	Unidade	1700
Couve Manteiga: In natura, firme e intacta, sem sinas de murcho, sem imperfeições nas folhas, pesando entre 200g a 250g o maço. Apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Embaladas separadamente em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta de peso do produto.	Maço	1000
Espiga de Milho verde: Espiga minimamente processada, em estágio maduro, com 3/4 da linha do leite, possuindo 500 a 800 grãos, com diâmetro mínimo de 4cm e comprimento mínimo de 16 cm, coloração amarelo leitoso.	Unidade	1000
Espinafre: Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacto, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço de no mínimo 200g, com folhas íntegras, frescas, verde escura. Embalados separadamente em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta com peso do produto.	Unidade	800
Hortelã fresca: Hortelã verde (Mentha Spicata) fresca, planta do gênero mentha, também conhecida como hortelã-dos-temperos, hortelã comum e hortelã-de-leite. Deve apresentar folhas verdes ovais, levemente aveludadas, cor e aroma característicos. Maço de no mínimo 100g. Embalagem deve constar conforme especificações da legislação vigente.	Maço	1000
Laranja Pera: In natura, tamanho médio, casca lisa e coloração amarela esverdeada polpa deve estar intacta e firme, apresentando cor, tamanho e maturação uniformes. Peso médio de 180g por unidade. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física.	Kg	1500
Laranja Lima: In natura, tamanho médio, casca lisa e coloração amarela esverdeada polpa deve estar intacta e firme, apresentando cor, tamanho e maturação uniformes. Peso médio de 180g por unidade. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física.	Kg	1500



<p>Limão: Limão in natura, de primeira, coloração uniforme referente a espécie (galego ou taiti). Deve apresentar mínimo de 40% de suco. Deve ser fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar maduro, com polpa firme e intacta, Livre de danos físicos ou mecânicos referentes ao transporte. Acondicionados em caixas de plásticos retornáveis, limpas e íntegras.</p>	Kg	500
<p>Mamão Formosa: in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, em perfeito estado de desenvolvimento de cor, aroma e sabor. Não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deterioração. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	Kg	1000
<p>Maçã: In Natura, tipo Fuji ou gala, com polpa intacta e firme. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Sem danos Mecânicos ou físicos. Peso médio por unidade 130g.</p>	Kg	800
<p>Manga: Manga tipo Espada/Tommy, aspecto globoso, maduras, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Peso médio por unidade 140g, acondicionadas em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	Kg	800
<p>Alfavaca: in natura, fresca, maço de 250g, com folhas íntegras de coloração verde escura. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Sem danos Mecânicos ou físicos.</p>	Maço	200
<p>Melancia: In natura, sem resíduos terrosos, apresentando tamanho, cor e sabor de boa maturação, uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvidas e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente entre 10kg a 12kg a unidade. acondicionadas em caixas de plástico retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	Kg	5000



<p>Nabo: deverá ser fornecido fresco, de boa qualidade alimentar, sem defeitos, rachaduras ou sinais de deterioração, com diâmetro médio de 5 a 8 cm e comprimento entre 10 a 15 cm. Sua cor deverá ser branca com tonalidade rosada na parte externa, com textura crocante e firme, e sabor característico da variedade. A origem do produto deverá ser nacional ou regional, com a devida comprovação, e o transporte deve garantir sua integridade, respeitando as condições ideais de conservação.</p>	Kg	300
<p>Ovo: tamanho médio, tipo vermelho, pesando entre 55g a 59g a unidade, isento de sujidades, fungos, acondicionado em caixa apropriada contendo 12 unidades. embalados no máximo de 10 dias anteriores à sua entrega, deve ter selo do SIF ou SISP. Não serão aceitos ovos quebrados.</p>	Dúzia	7000
<p>Pimentão verde: (<i>Capsicum annuum</i>) de cor verde intensa e uniforme, sem manchas ou deformações, com tamanho médio a grande (8 a 12 cm de comprimento e 6 a 8 cm de diâmetro). Produto fresco, com casca firme, lisa e sem defeitos, livre de deterioração. Com origem nacional e conformidade com as normas sanitárias. Validade mínima de 7 dias após a entrega.</p>	kg	500
<p>Pepino comum: Pepino comum de salada, de primeira qualidade, in natura, em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde. acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e intactas e embalados em polietileno de baixa densidade.</p>	Kg	1700
<p>Repolho roxo: in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, liso, limpo, firme, cabeça fechada, sem fermentos ou defeitos, isento de enfermidades, material terroso, resíduos de fertilizante, sujidades, parasitas e larvas. Peso médio por cabeça 1,5kg a 2kg a unidade. Acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras.</p>	Kg	800
<p>Repolho verde: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, liso, limpo, firme, cabeça fechada, sem fermentos ou defeitos isento de enfermidades, material terroso, resíduos de fertilizante, sujidades, parasitas e larvas. Peso médio por cabeça 1,5kg a 2kg a unidade. Acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras.</p>	Unidade	800
<p>Rúcula:(<i>Eruca sativa</i>), com folhas inteiras, verdes, firmes e sem manchas ou amarelamento. Produto de qualidade, livre de sujeiras, pragas ou defeitos visíveis. Embalada em maços ou caixas plásticas, com peso mínimo de 200g por embalagem. Origem nacional, conforme as normas sanitárias vigentes, com validade mínima de 5 dias após a entrega.</p>	Unidade	1000



Salsinha: salsinha in natura, com folhas podendo ser lisas ou crespas. Maço de no mínimo 150g. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Os maços devem ser embalados separadamente em plástico apropriado para alimentos.	Maço	1200
Tangerina: Tangerina Poncã/mexerica in natura, apresentando boa maturação, sem defeitos ou perfurações, com aspecto, cor, aroma e sabor típico da variedade. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças.	Kg	1000
Tomate salada: Tomate tipo salada, apresentando 80% de maturação com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, resíduos de fertilizantes e parasitas, classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionados em caixa plástica retornável, limpa e íntegra.	Kg	1200
Uva: Cacho de uva in natura, com frutos de formato arredondado ou elipsóide, cor de acordo com a variedade. A forma ideal do cacho é cônica. Os cachos devem ser cheios, mas não compactos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1000
Tomate salada: Tomate tipo salada, apresentando 80% de maturação com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, resíduos de fertilizantes e parasitas, classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionados em caixa plástica retornável, limpa e íntegra.	Kg	150
Orgânicos:		
Produto	Unidade	Quantidade
Arroz vermelho orgânico: in natura, embalado em sacos de 5kg . O produto deverá ser cultivado sem o uso de agrotóxicos ou produtos químicos, com certificação orgânica válida. Os grãos devem ser inteiros, livres de impurezas, sujidades, grãos quebrados e qualquer dano físico ou mecânico. O arroz deverá apresentar-se com a coloração característica do tipo vermelho, sem sinais de umidade excessiva ou deterioração. Não serão aceitos produtos deteriorados ou que apresentem defeitos visíveis. O fornecimento deverá atender aos padrões microbiológicos e de qualidade estabelecidos pelas normas vigentes, garantindo a integridade e qualidade do produto até o momento da entrega.	Kg	200



Banana Orgânica: In natura, em pencas, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem adição de defensivos agrícolas.	Kg	1000
--	----	------

4. Grau de prioridade da compra: alto.

5. Necessita de análise de riscos:

() SIM

(X) Não

Justificativa: _____

6. Previsão no PCA

() SIM Descrição: _____ (X) Não, precisa incluir

7. Estimativa de valor R\$ 542.582,46

8. Prazo de entrega/ execução: O fornecimento será efetuado de forma parcelada pela contratada conforme a necessidade das unidades escolares, contados a partir da assinatura do contrato. Os pedidos serão realizados semanalmente.

9. Recursos orçamentários: A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, é um direito dos alunos matriculados na atenção básica pública, garantido pela Lei Federal nº 11.947/2009.

10. Local e horário da entrega/execução: O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado nos endereços e unidades escolares indicados abaixo, nas datas e horários previamente combinado entre as duas partes, conforme demanda e necessidade.

Unidade Escolar	Endereço
Escola Municipal domingos José Machado	Rua: Inês Eufrazia de Jesus, nº 100, Ilhotinha
CEI Vó Rosa	Rua: Marcelino Carlos Thomé, nº128, Ilhotinha
Escola Municipal José Elias de Oliveira	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, nº 182, Minas
CEI Vó Varda	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, 122, Minas
CEI Professora Gianna	Rua: Rua Leoberto Leal, nº 206, centro
CEI Vovô Juca	Rua: Antônio Laudelino da Cunha, 272, Centro
CEI Chapeuzinho Vermelho	Rua: Estrada Geral do Pocinho, nº 4431, Pocinho
CEI tia Flor	Rua: Bernardino Francisco de Souza, 57, Baú Baixo
Escola Municipal Alberto Schimitt	Rua: Geral Baú Central, nº2891, Baú Central



CEI Maria Terezinha Hammes Schmitz	Rua: Geral Braço do Baú, Braço do Baú
Escola Municipal Pedro Teixeira	Estrada Geral do alto baú, 12513, alto Baú
CEI Tia Loli	Rua: Floriana Cardoso da Silva, 215, Pedra de Amolar

11. Indicação do fiscal do contrato:
Nutricionista Rafael Zimmermann – CRN 10: 11096.
Nutricionista Alexandra Christiane Cabral dos Santos – CRN 10: 7982.
Nutricionista Camila Pielak Roslindo – CRN 10: 7430.

Ilhota, 28 de novembro de 2025.

Dayana Cunha
Secretaria de Educação do Município de Ilhota



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: E42D-5C2B-5C68-BAF9

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA (CPF 994.XXX.XXX-20) em 28/11/2024 13:19:29 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: AC SOLUTI Multipla v5 G2 << AC SOLUTI v5 G2 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

- ✓ DAYANA CRISTINA PEREIRA DA CUNHA (CPF 994.XXX.XXX-20) em 28/11/2024 13:25:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: AC SOLUTI Multipla v5 G2 << AC SOLUTI v5 G2 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://ilhota.1doc.com.br/verificacao/E42D-5C2B-5C68-BAF9>