



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3740 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO 030/2025		CONTRATANTE (UASG) 985023	
OBJETO CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, REALIZADO POR MEIO DA EXECUÇÃO OPERACIONAL DAS ATIVIDADES DE PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NÃO ALIMENTARES, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MÃO DE OBRA E TREINAMENTO, BEM COMO A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS E A HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ENVOLVIDAS			
VALOR ANUAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO R\$ 8.868.568,00 (oito milhões, oitocentos e sessenta e oito mil, quinhentos e sessenta e oito reais) VALOR GLOBAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (03 ANOS) R\$ 26.605.704,00 (vinte e seis milhões, seiscentos e cinco mil, setecentos e quatro reais).			
REGISTRO DE PREÇOS Não	VISTORIA SIM	INSTRUMENTO CONTRATUAL Contrato	
REGIME DE EXECUÇÃO/FORMA DE FORNECIMENTO Regime de Execução Indireta: Empreitada por preço unitário		DATA DA SESSÃO PÚBLICA Dia: 05/12/2025 às 08h (horário de Brasília)	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO Menor Valor Global		MODO DE DISPUTA Aberto	
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO Conforme item 07 do edital			
LICITAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP/EQUIPARADAS NÃO	RESERVA DE COTA NÃO	EXIGE AMOSTRA? NÃO	
OBTENÇÃO DO EDITAL O instrumento convocatório e seus anexos encontram-se disponíveis para acesso dos interessados no site do município de Pirapora/MG, através do link https://www.pirapora.mg.gov.br/licitacoes/ , no Portal de Compras do Governo Federal - endereço eletrônico: https://www.gov.br/compras/pt-br e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP (pncp.gov.br).			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3740 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br

CONSULTAS DE CARÁTER TÉCNICO OU LEGAL E IMPUGNAÇÕES

Conforme item 10 do edital

OBSERVAÇÕES GERAIS:

Os lances deverão respeitar o intervalo mínimo de **0,01%**

Sumário

1. DO OBJETO
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
6. DA FASE DE JULGAMENTO
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO
8. DOS RECURSOS
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
11. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO
12. DO PAGAMENTO
13. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3740 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br

EDITAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2025
(Processo Licitatório nº097/2025)

Torna-se público que o Município de Pirapora/MG, por meio do Setor de Licitações desta Prefeitura, localizado na Rua Antônio Nascimento nº 274, Centro, Pirapora - MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), Decreto Municipal n. 050/2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, nas quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, a presente licitação não possui ITENS destinado a exclusiva participação de Micro e Pequenas Empresas.

2.2 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.2.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6 Não será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015, em decorrência do disposto no art. 4º §1º, inciso II da Lei nº 14.133, de 2021;

2.7 Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;





- 2.7.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.7.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.7.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.7.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.7.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.7.8 agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.7.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio¹;
- 2.7.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.7.11 Sociedade Cooperativa, nos termos do art. 5º da Lei nº 12.690/2012;
- 2.7.12 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.8 O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.9 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.10 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.11 O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.12 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 2.13 A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

¹ Justificativa item 4.4 Termo de Referência anexo I.



3 . DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.7 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, nos moldes previstos no art. 17 da Lei nº 14.133/2021.

3.8 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.9 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.9.3 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.9.4 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.9.5 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.9.6 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, e aprendiz previstas em lei e em outras normas específicas.

3.10 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.11 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.12 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.13 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.13.3 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.13.4 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.14 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.14.3 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.14.4 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.15 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.8 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.16 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da





perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.17 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4 . DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.7 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.7.3 Valor global

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3 A proposta deverá conter os VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

4.4 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.6 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.7 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7.1 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

4.8 A fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foi adotada a Convenção Coletiva de Trabalho CCT 2025 MG000656/2025 de 20/02/2025 para fins do cálculo do salário base das nutricionistas e merendeiras, bem como dos benefícios previstos nela.

4.8.1 A utilização da convenção indicada no subitem acima não é obrigatória por parte das licitantes (Acórdão TCU nº 369/2012), mas sempre se exigirá o cumprimento das convenções coletivas adotadas por elas.

4.8.2 A soma dos itens de salário e auxílio-alimentação, contidos na planilha de composição de custos das licitantes deverão ser iguais ou superiores ao orçamento pelo município.²

4.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.9.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

² Acórdão n.º 1207/2024 - Plenário





4.9.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas quando participarem de licitações públicas;

4.10 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5 . DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor global do item.

5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **0,01%**.

5.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.13 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.14 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.15 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.16 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.17 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.



- 5.18 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.19 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.20 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.21 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.22 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.23 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.24 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.22, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.25 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.26 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.27 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.28 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.29 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.30 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.31 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.32 5.17 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.33 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.34 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.35 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.36 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele



previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.37 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.21 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.38 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.39 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.40 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.41 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.42 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.43 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6 . DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme





previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1 SICAF;

6.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5 Verificadas as condições de participação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1 contiver vícios insanáveis;

6.6.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.6.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.7.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.8.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.8.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante*;

6.8.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.8.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre



este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.9 Se houver indícios de inexecução da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10 O licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar a Planilha de Composição de Custos por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, nos moldes do modelo disponibilizado no Anexo VI, sob pena de não aceitação da proposta.

6.10.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.10.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

6.10.3 Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

6.10.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

6.10.5 Para efeito do sub-item anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

6.11 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.11.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.11.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.12 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.13 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.14 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.15 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.16 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste



Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.17 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7 . DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

7.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.6 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.7 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9 A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.10 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

7.11 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 [DUAS HORAS],





prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

7.12 A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.13 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.13.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.14 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação/pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.15 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.

7.16 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.17 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

7.18 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

7.19 Ressalvado o disposto no item 7.6, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.20 Habilitação jurídica:

7.20.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.20.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

7.20.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

7.20.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;





7.20.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.20.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

7.20.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

7.20.8 **Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;**

7.21 **Regularidade fiscal e trabalhista:**

7.21.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.21.2 **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.21.3 **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);**

7.21.4 **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII – A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto – Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

7.21.5 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.21.6 Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante;

7.21.7 Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

7.22 **Qualificação Econômico-Financeira.**

7.22.1 **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

7.23.1.1 Para a certidão de falência e concordata que não consignar em sua redação o período de vigência, será considerado período de 1 (um) ano a partir da data de sua expedição³

7.23.2 Da qualificação econômica financeira, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:

7.23.3 Capital Circulante Líquido – CCL: Balanço patrimonial e demonstrações contábeis **dos dois últimos exercícios anterior ao da realização do processo licitatório**, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

³[http://www.comprasnet.gov.br/ajuda/novoSicaf/duvidas.asp?tipo=GO#:~:text=Como%20registrar%20o%20prazo%0de,de%201%20\(um\)%20ano](http://www.comprasnet.gov.br/ajuda/novoSicaf/duvidas.asp?tipo=GO#:~:text=Como%20registrar%20o%20prazo%0de,de%201%20(um)%20ano)





7.23.4 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

7.23.5 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

7.23.6 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

7.23.7 Patrimônio Líquido – PL mínimo de 10%: Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura do processo licitatório;⁴

7.23.7.1 Entende-se como valor estimado da contratação o valor global auferido pelos 03(três) anos, conforme item 11.1.

7.24 Qualificação Técnica Operacional

7.24.1 Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN)⁵ de que a empresa está habilitada para desenvolver os serviços referentes ao objeto do Termo de Referência.

7.24.1.1 Em atendimento ao art. 13 da Resolução CFN nº703/2021, a licitante que venha a vencer a licitação ficará obrigada, no prazo máximo de 30(trinta) dias úteis, a partir da homologação do certame a:

- a) formalizar a prestação do serviço ao CRN com jurisdição no local onde se realizarão os serviços descritos no objeto do certame, conforme normas próprias do CFN; e
- b) providenciar a sua regularização junto ao CRN, na forma das normas vigentes específicas, quando se tratar de empresa não registrada no CRN da jurisdição onde ocorrerá a prestação dos serviços;

7.24.1.2 Em caso de não atendimento dos sub itens anteriores, a empresa vencedora do certame ficará sujeita às penalidades previstas na legislação vigente, incluindo as normas do Sistema CFN/CRN.

7.24.2 A licitante deverá apresentar declaração, sob pena de inabilitação que disponibilizará e manterá no seu quadro de funcionários, 01 (um) profissional Nutricionista para cada 10(dez) unidades escolares, designado a acompanhar a execução dos serviços, observadas as seguintes condições:

7.24.2 A licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, **devidamente registrado no CRN da Unidade da Federação da execução dos serviços**⁶, que comprove ter a empresa executado para órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, ou ainda, para empresas privadas, **execução dos serviços de fornecimento de alimentação, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares**, logística, supervisão, mão de obra e treinamento. **A licitante deverá ainda comprovar a manutenção de no mínimo 25 postos de trabalho.**⁷

⁴ Justificativa item 4.2.1 do Termo de Referência – Anexo I deste Edital

⁵ Lei nº 6583/78 - Art. 15 - O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente. Parágrafo único - É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

⁶ Resolução CFN nº703 de 15 de Setembro de 2021.

⁷ Justificativa item 4.2.2.4.2 e 4.2.2.4.3 do Termo de Referência – Anexo I do Edital



7.24.2.1 Considera-se posto de trabalho o cargo que cada trabalhador ocupa, ou seja a mão de obra requerida.

7.24.2.2 Será admitido, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, o somatório de diferentes atestados somente quando os serviços foram executados simultaneamente, demonstrando a capacidade da empresa de gerenciar múltiplos postos ao mesmo tempo.

7.24.2.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

7.24.2.4 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da/ legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.24.2 Da Responsabilidade Técnica e do Quadro Técnico

7.24.2.1 Quanto a formação do Quadro Técnico, a empresa deverá apresentar declaração, sob pena de inabilitação que disponibilizará e manterá no seu quadro de funcionários:

a) 01 (um) profissional Nutricionista Responsável Técnico, vinculado ao Sistema de Cadastro do FNDE, mediante apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo CRN da Jurisdição.

b) Quadro técnico (QT) constituído por 03 (três) nutricionistas habilitados, os quais desenvolverão as atividades definidas em resolução própria e nas demais normas baixadas pelo CFN, em consonância com as normas do FNDE, fazendo-o sob a coordenação e supervisão do RT, assumindo com este a responsabilidade solidária.

7.24.2.2 Tal exigência se faz necessária em detrimento do disposto no art. 7º, §2º, inciso II e art. 12, ambos da Resolução CFN nº789, de 13 de setembro de 2024.

7.24.2.3 O vínculo empregatício dos profissionais Nutricionistas deverão ser comprovados, mediante apresentação de cópia autenticada da Carteira de Trabalho (CTPS), ou ficha de registro de empregado, ou contrato de prestação de serviço para o empregado, ou do Contrato Social no caso de ser Sócio ou proprietário;

7.24.2.4 Os profissionais Nutricionistas devem estar devidamente registrados e em situação regular no CRN do Estado de Minas Gerais; ou a Certidão de Registro no CRN fora do Estado de Minas Gerais deverá estar devidamente visada pelo CRN/MG.

7.24.2.5 Deverá ser apresentado atestado de responsabilidade técnica por execução de serviços para comprovação da habilitação legal dos profissionais Nutricionistas.⁸

7.24.2.6 Os documentos elencados nos itens 7.24.2.3, 7.24.2.4 e 7.24.2.5, deverão ser apresentados na assinatura do contrato.

7.26 As certidões de regularidade, quando não vierem com prazo de validade expresse, serão consideradas válidas se emitidas em até **90 (noventa) dias**, da data designada para abertura da sessão.

7.27 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

7.28 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7.29 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

7.30 DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS NA CONTRATAÇÃO

⁸ Art. 15 da Resolução CFN nº703 de 15 de Setembro de 2021.





7.30.1 A licitante vencedora deverá apresentar na assinatura do contrato Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório em local (cidade/município), a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato (Modelo Anexo VII);

7.30 .2 A licitante vencedora deverá apresentar na assinatura do contrato DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO DE PARENTESCO CONFORME ART. 123 DA LEI ORGÂNICA MUNICIPAL, conforme modelo contido no ANEXO IV do presente Edital.

7.30.3 A licitante vencedora deverá apresentar a comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974.⁹

8 DOS RECURSOS

8.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

8.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.pirapora.mg.gov.br.

9 DO ENCERRAMENTO

9.1. Definido o resultado de julgamento, o procedimento licitatório será encerrado e encaminhado a Autoridade Competente que poderá:

I. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV. adjudicar o objeto e homologar a licitação.

10 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

⁹ Supremo Tribunal Federal - RE 1.298.647





- 10.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 10.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 10.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 10.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 10.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
 - 10.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 10.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 10.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 10.1.5 fraudar a licitação
- 10.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 10.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 10.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 10.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 10.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 10.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 10.2.1 advertência;
 - 10.2.2 multa;
 - 10.2.3 impedimento de licitar e contratar e
 - 10.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 10.3.2 as peculiaridades do caso concreto
 - 10.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 10.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 10.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 10.4.1 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de **0,5%** a **15%** do valor do contrato licitado.
 - 10.4.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de **15%** a **30%** do valor do contrato licitado.
- 10.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência



das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

10.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11 DOS PRAZOS

11.1 O prazo de vigência da contratação é de 03 (anos) anos contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021;

11.2 O prazo de validade da proposta deve ser de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sua assinatura.

12 DA REPACTUAÇÃO

12.1 O critério de repactuação ocorrerá em conformidade com as disposições contidas no item 17 do termo de referência.

13 DA GARANTIA CONTRATUAL

13.1 Conforme descrito no item 4.8 do Termo de Referência.





14 DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 Conforme descrito no item 4.7 do Termo de Referência.

15 DA VISITA TÉCNICA

15.1 Conforme item 4.9 do Termo de Referência.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

16.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

16.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data

da abertura do certame.

16.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: preferencialmente, para o endereço eletrônico licitacao@pirapora.mg.gov.br ou protocolizadas no setor de protocolo desta Prefeitura, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, dirigida ao Pregoeiro no horário de 12:00 às 17:00horas.

16.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

16.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

16.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

17. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA/EXECUÇÃO DO OBJETO

17.1 Conforme descrito no item 5 do Termo de Referência.

18. DO PAGAMENTO

18.1 Conforme descrito no item 15 do Termo de Referência.

19. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

19.1 Conforme descrito no item 14 do Termo de Referência.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

20.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

20.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

20.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - Pirapora - MG
Fone: 0 38 3740 - 6100**
Site: www.pirapora.mg.gov.br

início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

20.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

20.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Portal de Compras do Governo Federal - endereço eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br> e sítio oficial do município – <https://www.pirapora.mg.gov.br/licitacoes/>.

20.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

20.11.1 ANEXO I - Termo de Referência e seus anexos.

20.11.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

20.11.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

20.11.3 ANEXO III – Modelo Proposta Comercial

20.11.4 ANEXO IV – Modelo Declaração Conjunta

20.11.5 ANEXO V – Valor máximo aceito pela administração

20.11.6 ANEXO VI – Modelo Planilha de Composição de Custos- Proposta Vencedora

20.11.7 ANEXO VII - Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório no município

Pirapora/MG, 18 de novembro de 2025

Érika Auriana M. Mourão Silva
Agente de contratação





TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, por meio da modalidade Pregão na sua forma eletrônica conforme Art. 6º XLI da Lei 14.133/2021.

1.2 O serviço compreenderá:

- a) O preparo e distribuição, in loco nas cozinhas das unidades escolares, da alimentação escolar no mesmo dia e período do consumo;
- b) Fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos (material de limpeza, descartáveis, gás, etc.), e materiais que se apresentarem necessários para boa prestação do serviço;
- c) Alocação de pessoal tecnicamente qualificado para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento e higienização de gêneros alimentícios, pré-preparo, preparo e distribuição aos alunos, higienização de utensílios, equipamentos e instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares - UEs e supervisão de Nutricionista e responsável Técnico;
- d) Serviços de manutenção preventiva, corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios, móveis utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, exceto refeitório;
- e) Execução dos serviços de limpeza e higienização das áreas de preparo da alimentação escolar (cozinha e despensa), incluindo o fornecimento de todos os insumos de limpeza, produtos descartáveis e equipamentos necessários para tanto;
- f) Registros e controles, de forma compartilhada com a Unidade Escolar referente ao estoque de alimentos, a quantidade de alimentações servidas, conforme periodicidade definida no Manual de Boas Práticas - MBP, respeitando os procedimentos operacionais padronizados - POPs e outros necessários para a execução das atividades.

1.3 O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

1.4 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que, o que caracteriza a continuidade na prestação de um dado serviço é sua necessidade incessante e rotineira no âmbito da Administração. Sua utilização constante e permanente impõe a execução ininterrupta como condição de satisfação do interesse público. Assim, diante das características do objeto em questão, é grande a possibilidade de ser considerado contínuo pela administração contratante, permitindo-se, nessa hipótese, à prorrogação do prazo de vigência contratual, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº14.133/2021.

1.5 Esse também foi o posicionamento do Tribunal de Contas de Minas Gerais, nos bem lançados fundamentos da decisão:

Processo: 812182

Relator: Conselheiro Wanderley Ávila

“Conclusão semelhante acerca da natureza de serviço contínuo chegou o Auditor em fl. 11, na hipótese de fornecimento de merenda escolar, ao citar o posicionamento de Gabriela Verona Pércio e Renato Geraldo Mendes, verbis:

Ainda, quanto ao aspecto da continuidade do fornecimento de merenda escolar, tem-se que esta Corte já enfrentou o tema ao analisar o fornecimento de alimentação nas unidades prisionais, por meio da Consulta 678.606, relatada pelo Conselheiro Moura e Castro, em sessão plenária do dia 13/08/2003. Naquela assentada ficou acordado que esse tipo de contratação poderia se subsumir a hipótese normativa do art. 57, II, da Lei de Licitações. Assim, em sede de merenda escolar o que importa não é necessariamente a diferença entre compra de insumos para a preparação da merenda escolar ou a prestação de serviços de fornecimento de refeições às escolas públicas. O relevante na espécie é a garantia do atendimento à necessidade pública de fornecer alimentação contínua e permanente aos alunos, donde se caracteriza a obrigação de fazer, sem que as exigências de novos procedimentos licitatórios anuais adstritos aos créditos orçamentários do exercício possam comprometer o atendimento desse desiderato.

1.6 O prazo de vigência da contratação será de 03 (três) anos contados da assinatura do contrato, prorrogável, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7 Quanto à escolha pela vigência plurianual da contratação, a lei nº 14.133/21 destaca que, para vigência inicial de contrato superior a 12 meses, deve-se observar o disposto no Art. 106:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Art. 106. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes:

I - a autoridade competente do órgão ou entidade **contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;**

II - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

III - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem. A contratação plurianual permite maior previsibilidade de preços, reduzindo impactos inflacionários e permitindo que a futura contratada negocie insumos, logística e mão de obra de forma mais eficiente, refletindo em melhores condições econômicas para o Município. Além disso, a manutenção de um contrato contínuo reduz gastos com repetição de procedimentos licitatórios, diminui custos indiretos de administração contratual e evita a perda de eficiência decorrente de trocas frequentes de fornecedores.

A contratação plurianual proposta é fundamentada em diversos fatores que comprovam a maior vantagem econômica para o órgão. Em primeiro lugar, um contrato com duração de 5 anos proporciona estabilidade e previsibilidade de custos, mitigando riscos associados a variações de preço e mudanças de mercado ao longo do período. Este aspecto é crucial para a manutenção de orçamento e planejamento financeiro eficiente.

Além disso, a redução da necessidade de renegociações frequentes representa uma economia significativa em termos de custos administrativos e operacionais. Cada renegociação pode envolver despesas consideráveis, tanto para o órgão quanto para o fornecedor, e pode causar interrupções nos serviços contratados. A contratação plurianual evita essas despesas e garante a continuidade e a qualidade dos serviços.

A contratação de longo prazo também permite aproveitar economias de escala, resultando em uma redução do custo unitário dos serviços ou bens fornecidos. Este benefício é alcançado através da negociação de termos mais vantajosos e do planejamento estratégico que só é possível com uma visão de longo prazo, devido aos custos da implantação demonstrados em planilha de composição de custos.

Há, ainda, as necessidades de adequações dos sistemas institucionais - para garantir maior eficácia e eficiências do processo de uso da solução proposta - que escalam de acordo com o número de mudanças de fornecedores,





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ou seja, sempre que há um novo fornecedor, novas adequações precisam ser feitas, aumentando assim o custo de pessoal e tempo para uso da solução a ser contratada.

Por fim, a estabilidade e o planejamento a longo prazo proporcionados por um contrato de 5 anos possibilitam uma gestão mais eficaz dos recursos e uma estratégia mais robusta para atender às necessidades futuras do órgão.

Diante dessas considerações, fica evidente que a contratação plurianual oferece vantagens econômicas substanciais e contribui para uma administração mais eficiente dos recursos públicos.

1.8 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A licitante deverá apresentar os documentos exigidos pelo edital, sendo documentos comprobatórios das empresas participantes, tais como, contrato social, certidões negativas de débitos com as fazendas federal, estadual e municipal, CRF- FGTS, trabalhista, falência e concordata, atestado de capacidade técnica, balanço patrimonial e as demonstrações contábeis.

4.2. Da qualificação econômica financeira, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- a) Capital Circulante Líquido – CCL: Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios anterior ao da realização do processo licitatório, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- b) Patrimônio Líquido – PL mínimo de 10%: Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura do processo licitatório;
- c) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

4.2.1. A exigência de Patrimônio Líquido (PL) mínimo de 10% do valor estimado do contrato fundamenta-se no art. 69, §1º, da Lei nº 14.133/2021, e revela-se plenamente adequada ao porte desta contratação. Importante destacar que o valor absoluto decorrente dessa exigência em 2025 é, inclusive, **muito inferior** ao requerido no pregão anterior destinado à alimentação escolar (Pregão Eletrônico nº 045/2024), cujo total do contrato (cinco anos) era de **R\$ 36.274.050,00**, resultando em patrimônio mínimo exigido de **R\$ 3.627.405,00**. No presente certame, o valor estimado é de **R\$ 26.605.704,00**, o que leva a um patrimônio mínimo de **R\$ 2.660.570,40** — ou seja, **quase R\$ 1 milhão a menos** que o exigido anteriormente.

Esse dado é relevante porque demonstra que a exigência atual **não só está dentro dos limites legais**, como também é **menor em valores absolutos** do que aquela aplicada no pregão 045/2024. Ainda assim, mesmo com patrimônio mínimo mais elevado, o processo anterior enfrentou problemas sérios de habilitação, incluindo a inabilitação da empresa inicialmente classificada por insuficiência patrimonial e outras falhas na qualificação. Ou seja, apesar de uma exigência financeiramente maior, verificou-se vulnerabilidade real das licitantes, o que contribuiu para o atraso e para o insucesso do procedimento.

Diante desse histórico, torna-se evidente que a exigência de PL de 10% não apenas é proporcional, como também se mostra **necessária** para prevenir a repetição de episódios semelhantes, sobretudo considerando que o valor absoluto exigido agora é menor do que o daquela contratação que fracassou. **Ou seja, exigir o mesmo percentual — porém sobre um montante inferior — não restringe a competitividade e ainda atende de forma mais equilibrada à execução do serviço, que envolve fornecimento contínuo, logística diária, mão de obra numerosa e manutenção constante de equipamentos.**

Assim, a exigência de PL mínimo de 10% apresenta-se como medida razoável, proporcional e alinhada à experiência concreta do Município. Não representa barreira a empresas participantes, tampouco privilegia





grupos específicos; ao contrário, contribui para assegurar que a futura contratada disponha de condição mínima para cumprir um contrato de grande relevância social. Ao se exigir valor inferior ao de certame anterior e ao se considerar os riscos já evidenciados, a Administração reforça seu compromisso com a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, preservando o interesse público e evitando reincidência de problemas que já comprometeram contratações anteriores.

4.2.2. Deverá ser apresentado para fins de comprovação de qualificação técnica:

4.2.2.1 Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN)¹ de que a empresa está habilitada para desenvolver os serviços referentes ao objeto do Termo de Referência.

4.2.2.2 Em atendimento ao art. 13 da Resolução CFN nº703/2021, a licitante que venha a vencer a licitação ficará obrigada, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a partir da homologação do certame a:

- a) formalizar a prestação do serviço ao CRN com jurisdição no local onde se realizarão os serviços descritos no objeto do certame, conforme normas próprias do CFN; e
- b) providenciar a sua regularização junto ao CRN, na forma das normas vigentes específicas, quando se tratar de empresa não registrada no CRN da jurisdição onde ocorrerá a prestação dos serviços;

4.2.2.3 Em caso de não atendimento dos subitens anteriores, a empresa vencedora do certame ficará sujeita às penalidades previstas na legislação vigente, incluindo as normas do Sistema CFN/CRN.

4.2.2.4 A licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, **devidamente registrado no CRN da Unidade da Federação da execução dos serviços**², que comprove ter a empresa executado para órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, ou ainda, para empresas privadas, execução dos serviços de **fornecimento de alimentação, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento.**

¹ Lei nº 6583/78 - Art. 15 - O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente.

Parágrafo único - É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

² Resolução CFN nº703 de 15 de setembro de 2021.



4.2.2.4.1 A licitante deverá ainda comprovar a manutenção de no mínimo 25 postos de trabalho.

4.2.2.4.2 Com base no artigo 67, II, da Lei nº 14.133/2021, a exigência de atestados de qualificação técnica nas licitações públicas é justificada por diversos motivos fundamentais para a Administração Pública. Primeiramente, essa medida garante a competência e a experiência necessárias das empresas ou profissionais para executar o objeto do contrato, minimizando riscos de execução inadequada, atrasos ou interrupções. Em segundo lugar, a qualificação técnica assegura que o contratado possui não apenas conhecimentos teóricos, mas também a prática essencial para desempenhar suas funções com eficiência. A exigência dos quantitativos mínimos visa comprovar a qualificação técnica de no mínimo de 50% (cinquenta por cento) da quantidade máxima prevista em planilha Orçamentária (53 postos de trabalho). Ressalta-se que o percentual exigido se encontra dentro do limite estabelecido no § 2º do art. 67. Tal exigência é indispensável à garantia do cumprimento da obrigação.

4.2.2.4.3 Ainda quanto à exigência de comprovação de capacidade técnica em gestão de mão de obra, é importante esclarecer que nas licitações para contratação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, os atestados de capacidade técnica devem comprovar a aptidão da licitante na gestão de mão de obra, e não na execução de serviços idênticos aos do objeto licitado, sendo imprescindível motivar tecnicamente as situações excepcionais, a exemplo dos Acórdãos 1.443/2014-TCU-Plenário e 744/2015-TCU-2ª Câmara .

4.2.3 Quanto a formação do Quadro Técnico, a empresa deverá manter em seu quadro de funcionários:

- a) 01 (um) profissional Nutricionista Responsável Técnico, vinculado ao Sistema de Cadastro do FNDE, mediante apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo CRN da Jurisdição;
- b) Quadro técnico (QT) constituído por 03 (três) nutricionistas habilitados, os quais desenvolverão as atividades definidas em resolução própria e nas demais normas baixadas pelo CFN, em consonância com as normas do FNDE, fazendo-o sob a coordenação e supervisão do RT, assumindo com este a responsabilidade solidária. Tal exigência se faz necessária em detrimento do disposto no art. 7º, §2º, inciso II e art. 12, ambos da Resolução CFN nº789, de 13 de setembro de 2024.

4.2.3.1 O vínculo empregatício dos profissionais Nutricionistas deverá ser comprovado, mediante apresentação de cópia autenticada da Carteira de Trabalho (CTPS), ou ficha de registro de empregado, ou contrato de prestação de serviço para o empregado, ou do Contrato Social no caso de ser Sócio ou proprietário;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

4.2.3.2 Os profissionais Nutricionistas devem estar devidamente registrados e em situação regular no CRN do Estado de Minas Gerais; ou a Certidão de Registro no CRN fora do Estado de Minas Gerais deverá estar devidamente visada pelo CRN/MG;

4.2.3.3 Deverá ser apresentado atestado de responsabilidade técnica por execução de serviços;

4.2.3.4 A licitante deverá apresentar Declaração de que possui ou instalará escritório em local (cidade/município), a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato;

4.3. Da participação de empresas reunidas em consórcio e cooperativas:

4.3.1. Considerando que a vedação de participação de empresas em consórcio não resultará em risco à competitividade do certame, pois existem, no mercado, diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficientes para atender satisfatoriamente às exigências previstas no edital; e considerando que a admissão do consórcio na licitação poderá ocasionar dificuldades de gestão do serviço, entende-se conveniente a **vedação** de participação de empresas em “consórcio”.

4.3.2 As Sociedades Cooperativas, também não poderão participar do certame, nos termos do art. 5º da Lei nº12.690/2012.³

4.3.3 Das vedações

Não poderão participar deste processo licitatório empresas ou pessoas jurídicas que:

I – Apresentarem pendências fiscais ou tributárias federais, estaduais ou municipais, inclusive relativas à Seguridade Social, salvo nos casos em que a legislação permita a participação mediante apresentação de parcelamento regular ou suspensão da exigibilidade do crédito tributário;

II – Estiverem em situação irregular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

III – Possuírem pendências trabalhistas que impeçam a emissão da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;

³ Art. 5º A Cooperativa de Trabalho não pode ser utilizada para intermediação de mão de obra subordinada.





IV – Estiverem com restrições ou sanções impeditivas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa – CNIA, Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, ou outros cadastros oficiais;

V – Forem declaradas inidôneas ou suspensas por qualquer órgão da Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera federativa;

VI – Estiverem sob investigação criminal ou já tenham condenação transitada em julgado por crimes que comprometam sua idoneidade, notadamente crimes contra a Administração Pública, lavagem de dinheiro, corrupção ativa ou passiva, fraude em licitação, dentre outros previstos na legislação vigente.

O descumprimento das condições acima, se constatado a qualquer tempo, implicará a imediata inabilitação ou desclassificação do licitante, sem prejuízo da aplicação das sanções legais cabíveis.

4.4. Da Sustentabilidade

4.4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.4.1.1 Uso Racional da água:

A Contratada se compromete a:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- b) Manter critérios para aquisição e uso de equipamentos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;
- d) Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, mas garantindo a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

4.4.1.2. Eficiência Energética:

A Contratada se compromete a desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia e:

- a) Adquirir equipamentos consumidores de energia que apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto no 45.765/01);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- b) Adquirir apenas equipamentos com o selo PROCEL do Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Obedecer em toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências do Contratante as normas do INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos pelo Contratante para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração;
- e) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- f) Comunicar, oficialmente, ao Fiscal do Contrato, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- g) Sugerir ao Contratante locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias e outros;
- h) Evitar o uso de extensões elétricas;
- i) Comunicar a seus funcionários as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante.

4.4.1.3 Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos:

- a) Caso esteja implantada a coleta seletiva de resíduos na UE, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa de separação de resíduos sólidos em recipientes nas cores internacionalmente identificadas;
- b) Quando implantadas pela UE operação de compostagem/fabricação de adubo orgânico, separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;
- c) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto a capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos;

4.4.1.4 Produtos Biodegradáveis:

- a) Manter critérios para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) Utilizar produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.





4.4.1.5 Controle de Poluição Sonora: Para os equipamentos que gerem ruído excessivo no seu funcionamento, podendo causar prejuízo à saúde física e mental e afetar, particularmente, a audição das pessoas, cabe à Contratada:

- a) Observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA N° 020/94;
- b) Utilizar tecnologias adequadas e reconhecidas que permitam a redução de níveis de ruído.

4.5 Da exigência de carta de solidariedade

Não se aplica

4.6 Da Subcontratação

4.6.1 Somente será permitida a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta, ou seja, a manutenção de móveis e equipamentos, distribuição e fornecimento de panificados e bolos, além do transporte dos gêneros alimentícios até as Unidades Escolares e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

4.6.2 Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

4.7 Garantia da contratação

4.7.1 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei n° 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.7.2 Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

4.7.3 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.7.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.7.5 Especificação da garantia do serviço (**art. 40, §1º, inciso III, da Lei n° 14.133, de 2021**)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

4.7.6 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.8 Vistoria

4.8.1 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07:30 horas às 16:30 horas, previamente agendadas pelos telefones ou e-mail da unidade escolar indicados a seguir.

O prefixo dos telefones das unidades de ensino é (38) 3740, acompanhado do ramal indicado:

	UNIDADE DE ENSINO	RAMAL	ENDEREÇO
1	E. M. DONA CÂNDIDA MENDES ÁLVARES emdonacandida@pirapora.mg.gov.br	6076	R. Apolônia Mendes Pereira, 277- Cícero Passos
2	E.M. DONA RITA SANTOS BRAGA emdonarita@pirapora.mg.gov.br	6036	R. Adelson Santana, 592- Sagrada Família
3	E.M. DOUTOR OTÁVIO VIEIRA MACHADO emdrotavio@pirapora.mg.gov.br	6042	Rua A, 93- Cohab-Santos Dumont
4	E.M. GENY HATEM emgenyhatem@pirapora.mg.gov.br	6040	R. São Paulo, 300- São Geraldo
5	E.M. MARIA COELI RIBAS emcoeliribas@pirapora.mg.gov.br	6050	R. Joaquim Cândido de Oliveira, 1027-C. Jardim
6	E.M. MARIA JOSEFINA SANTOS emmariajosefina@pirapora.mg.gov.br	6052	R. Major Américo Ferreira Lima, 701- Industrial
7	E.M. MATHILDE CORDEIRO DE AQUINO emmathildecordeiro@pirapora.mg.gov.br	6032	R. Alcides, de Oliveira Rosa, 638 - Nova Pirapora
8	E.M. NOSSA SENHORA APARECIDA emnsaparecida@pirapora.mg.gov.br	6028	Av. Mascarenhas, 322- Centro
9	E.M. RUI BARBOSA emrui Barbosa@pirapora.mg.gov.br	6067	Av. Comte Santiago Dantas, 294- Centro
10	PRÉ-ESCOLAR ARCO-ÍRIS prearcoiris@pirapora.mg.gov.br	6068	R. Floriano Diniz, 603- Bom Jesus
11	CEMEI GECY ROCHA MELO (B. APARECIDA) cemeigecyrocha@gmail.com	6223	Av. América, 765- Nossa Senhora Aparecida
12	CEMEI JOSÉ RAIMUNDO GITIRANA (B. SÃO JOÃO) ueisaojoao@pirapora.mg.gov.br	6016	R. Roque Rodrigues dos Santos, 340- São João
13	C.M. DO BAIRRO BOM JESUS crechebomjesus@pirapora.mg.gov.br	6005	R. Floriano Diniz, 603- Bom Jesus
14	C.M. DO BAIRRO CÍCERO PASSOS	6030	R. Apolônia Mendes Pereira, 531- Cícero



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	creheciceropassos@pirapora.mg.gov.br		Passos
15	C.M. DO BAIRRO CIDADE JARDIM crehecidadejardim@pirapora.mg.gov.br	6009	R. Abel Dias da Silva, nº 26. B. São João
16	C.M. DO BAIRRO INDUSTRIAL crecheindustrial@pirapora.mg.gov.br	6077	R. Duque, de Caxias, 659 - Industrial
17	C.M. DO BAIRRO NOSSA SRA APARECIDA crehensaparecida@pirapora.mg.gov.br	6027	R. Maranhão, 230- Nossa Senhora Aparecida
18	C.M. DO BAIRRO NOVA PIRAPORA crechenovapirapora@pirapora.mg.gov.br	6035	R. José Gaia, 540 - Nova Pirapora
19	C.M. DO BAIRRO SAGRADA FAMÍLIA crechesagradafamilia@pirapora.mg.gov.br	6033	Rua Adelson Santana, 691 - Sagrada Família
20	C.M. DO BAIRRO SANTOS DUMONT crehesantosdumont@pirapora.mg.gov.br	6043	Av. Largo da Praça, 23- Santos Dumont
21	C.M. DO BAIRRO SÃO GERALDO crehesaogeraldo@pirapora.mg.gov.br	6039	R. São Paulo, 715- São Geraldo
22	ANEXO CEMEI JOSÉ RAIMUNDO GITIRANA (B. NOVA PIRAPORA) ueisaojoao@pirapora.mg.gov.br		R. Manoel José de Souza 184, Nova Pirapora
23	APAE PIRAPORA		Av. Alcides de Oliveira Rosa, 756 – Nova Pirapora – MG,

4.8.2 O agendamento poderá ser realizado ainda pelos e-mails: semed.financas@pirapora.mg.gov.br ou mariliafariasnutri@gmail.com, ou ainda através do telefone (38) 37406143.

4.8.3 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.8.4 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.8.5 Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.8.6 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, equipamentos, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.8.7 As visitas poderão ser realizadas em até 01 (um) dia antes da data marcada para sessão pública.





5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS

5.1.1 Para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, o Contratante disponibilizará à Contratada os equipamentos existentes nas UEs listados no **Anexo II deste Termo de Referência – “Inventário da Unidade Escolar – Equipamentos, que poderão ser utilizados ou não pela empresa Contratada.”**

5.1.2 Quando da realização da vistoria técnica, a licitante poderá verificar a presença, em cada UE, de todos os equipamentos relacionados no Anexo II - Inventário dos Equipamentos, bem como o seu estado de conservação;

5.1.3 A contratada tem a obrigação de fornecer, às suas expensas, os equipamentos e utensílios descritos no Anexo III, ausentes nas referidas UEs, uma vez que são essenciais à adequada execução do presente objeto, podendo ser retirados ao fim do período de vigência contratual;

5.1.4 Antes do início dos serviços, os equipamentos e utensílios de cada UE deverão ser inventariados pela Contratada, em conjunto com o Fiscal do Contrato - para constatação das quantidades disponibilizadas e avaliação do seu estado de conservação. O inventário deverá ser atualizado a cada 6 meses.

5.1.5 Ao final do Contrato ou eventual rescisão, se houver falta de algum item ou deterioração dos materiais constantes no inventário, o valor do item será descontado do valor a receber pela prestação de serviço executado pela CONTRATADA.

5.1.6 No caso da ocorrência do previsto no subitem anterior, a CONTRATANTE realizará pesquisa de mercado e será utilizada a média dos 3 (três) valores para cada item para a realização do cálculo de desconto, podendo-se valer de marca e/ou item similar em caso de produtos descontinuados;

5.1.7 Serão autorizadas pela CONTRATANTE a instalação e utilização de utensílios e equipamentos adicionais, caso seja verificada necessidade para a boa execução dos serviços durante a execução do Contrato;

5.1.8 A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade das unidades da CONTRATANTE;

5.1.9 Cabe a CONTRATADA o treinamento dos seus colaboradores que manusearão os referidos utensílios e equipamentos garantindo a produtividade prevista e segurança dos mesmos;

5.1.10 Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e reposição de utensílios, móveis e equipamento utilizados (seja de propriedade da CONTRATANTE ou da CONTRATADA) durante a execução do Contrato,



sem ônus adicional à CONTRATANTE em prazo que não prejudique qualquer fase da execução das preparações;

5.1.11 Encaminhar à CONTRATANTE, relatório de manutenções de equipamentos móveis e utensílios utilizados pela prestação dos serviços pertencentes ao patrimônio da CONTRATANTE;

5.2 DA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

5.2.1 Manter a limpeza das instalações das cozinhas, lactários, quando houver, depósitos de alimentos, áreas de higienização, utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria e Manual de Boas Práticas, documento de criação da própria CONTRATADA;

5.2.2 Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme Anexo V, conforme a demanda do serviço prestado;

5.2.3 Deverá ser disponibilizado todos os insumos de higiene como sabonete líquido bactericida e inodoro, álcool 70% e papel toalha descartável branco, inclusive daqueles que decorrerem de estabelecimento de endemias, pandemias ou situações sanitárias adversas e de saúde para a higiene das mãos dos manipuladores e dos alimentos nas cozinhas e lactários e armazenamento com produtos regulamentados pela ANVISA;

5.2.4 Ao servirem bolos, pães, tortas, bolachas e biscoitos, estes poderão estar envoltos em guardanapos de papel descartável, desde que servidos nos utensílios apropriados;

5.2.5 Deverão estar revestidas com telas as aberturas das áreas de produção, distribuição, higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso, realizando a manutenção das mesmas sempre que necessário;

5.2.6 Manter as áreas de armazenamento e preparo de alimentos com iluminação adequada, sendo que as luminárias deverão estar hermeticamente fechadas;

5.2.7 A CONTRATANTE poderá se utilizar da cozinha (equipamentos e utensílios), desde que comunicada antecipadamente à CONTRATADA a necessidade do espaço, e que não interfira nas atividades de elaboração da merenda, sem custos adicionais para a CONTRATANTE;

5.2.7.1 Deverá ser realizada vistoria prévia entre representante das duas partes (CONTRATANTE e CONTRATADA) antes do uso, para validação de quantidades de estoque, equipamentos, utensílios e insumos (no estoque). Em documento próprio a ser validado pelas partes;

5.2.7.2 Será de responsabilidade da CONTRATANTE os insumos que forem necessários, nestes casos, bem como pela higiene do local ao final do uso;

5.2.7.3 Em hipótese alguma poderá a CONTRATANTE se utilizar dos insumos da CONTRATADA.



5.2.8 A CONTRATADA deverá fornecer os produtos químicos e utensílios necessários para adequada higienização da área da cozinha.

5.2.9 Os produtos químicos utilizados para higienização devem ter registro regular no Ministério da Saúde.

5.2.10 A CONTRATADA deve disponibilizar a cada unidade escolar a Ficha Técnica e/ou Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) dos produtos utilizados.

5.2.11 A CONTRATADA deve capacitar os colaboradores para o uso correto dos produtos, diluição (quando for o caso) e Equipamentos de Proteção Individual necessários para manipulação do produto químico.

5.2.12 O(s) produto(s) deve(m) seguir as determinações da legislação da Anvisa RDC N°216 de 15 de setembro de 2004, quanto a instrução de uso e ausência de resíduos ou risco de contaminação do alimento.

5.3 QUANTO AOS CARDÁPIOS

5.3.1 Os cardápios, deverão seguir os cardápios elaborados pela equipe de nutrição do município, englobando os parâmetros nutricionais e as características do público-alvo, **conforme Anexo VIII**;

5.3.2 Havendo a necessidade de reforma da Área de Alimentação, que possa ocasionar mudanças no cardápio, o Fiscal do Contrato, em conjunto com a Contratada, deverá comunicar o Gestor do Contrato, imediatamente, para fins de adaptações, evitando-se a paralisação dos serviços de alimentação escolar;

5.3.3 A CONTRATADA deve manter cardápio vigente afixado na cozinha e pátio (ou refeitório), de modo visível e ao alcance dos alunos e pais.

5.3.4 O porcionamento da alimentação deve seguir a tabela de quantidades per capita/aluno, conforme Anexo VII, e os horários de distribuição da alimentação diária;

5.3.5 As UEs definirão os horários em que a alimentação será servida diariamente;

5.3.6 A Contratada deverá se adequar ao Calendário de cada Unidade Escolar, prestando serviço, exclusivamente para as ações de execução do PNAE nos dias letivos, que excepcionalmente poderá ocorrer aos finais de semana, sendo previamente comunicado pelo Fiscal do Contrato;

5.3.7 No planejamento e execução do cardápio, deverão ser utilizados os itens alimentícios com os padrões estabelecidos no - Anexo IX, seguindo a legislação pertinente ao gênero alimentício, condição essa, extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA;

5.3.8 Os cardápios poderão ser revistos por motivo justificado em caso de:

(I) escassez do produto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

(II) indisponibilidade dos produtos;

(III) mudança na legislação e/ou;

(IV) situação comprovadamente adversa à CONTRATADA que não enseje possibilidade de remediação desde que expressamente autorizados pela CONTRATANTE;

5.4 - QUANTO AOS CARDÁPIOS ESPECIAIS

5.4.1 A CONTRATADA deverá executar os cardápios específicos para alunos portadores de necessidades alimentares especiais, de acordo com a necessidade de cada Unidade Escolar;

5.4.2 Os cardápios especiais, para atendimento das patologias relativas a alimentação, deverão ser compostos por ingredientes similares aos do cardápio geral, **sem o agente** que causa alergia ou intolerância alimentar;

5.4.3 Ficará a cargo da CONTRATANTE encaminhar o nome dos alunos com restrições alimentares conforme prescrição médica ou do(a) nutricionista (com data, carimbo e assinatura do profissional);

5.4.4 Todos os profissionais da CONTRATADA envolvidos deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados, a fim de evitar contaminação cruzada.

5.5 QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

5.5.1 A CONTRATADA deverá assegurar o abastecimento das Unidades Escolares com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações e suas quantidades.

5.5.2 O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deverá ser realizado em veículos adequados, de acordo com a legislação sanitária pertinente;

5.5.3 A contratada deverá fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente;

5.5.4 Para fins de aquisição dos gêneros alimentícios, a CONTRATADA deverá observar os Anexos (Quantitativo mensal de alimentos), os quais possuem como referência o peso bruto, ou seja, a “per capita” acrescida do fator de correção.

5.5.5 Para fins de porcionamento e distribuição de cada cardápio aos alunos das unidades escolares, a CONTRATADA deverá observar o Anexo VII - Per capita de Distribuição dos Gêneros Alimentícios, onde será aplicado o fator de cocção referente a cada alimento, observando ainda a classificação dos grupos escolares.

5.6 GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR FORNECIDOS PELA CONTRATANTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

5.6.1 Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução CD/FNDE nº 06, de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar, a CONTRATANTE é obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE. Não haverá pagamento adicional para a Contratada no recebimento, armazenamento, manipulação preparo e distribuição desses alimentos.

5.6.2 Importante esclarecer que embora os gêneros alimentícios estejam contemplados no cardápio (Anexo VIII), os valores unitários de cada alimento, não foram computados na planilha de composição de custos a que deu origem ao valor de cada refeição, sendo que **o pagamento desses gêneros será de inteira responsabilidade da CONTRATANTE.**

5.6.3 A CONTRATADA fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/associação(ões) contratadas pela CONTRATANTE, podendo haver substituição dos alimentos em razão da sazonalidade.

5.6.4 O recebimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar será realizado por servidor da unidade educacional, em conjunto com a Contratada.

5.6.5 O armazenamento e preparo dos gêneros será de responsabilidade da Contratada, inclusive sobre a forma e o horário da distribuição.

5.5.10 É de responsabilidade da contratada manter o abastecimento de gás suficiente para o preparo das refeições, sem ônus para a CONTRATANTE devendo ser respeitadas as estruturas já existentes ou, em caso de necessidade de adequação, a CONTRATADA poderá realizar, as suas expensas desde que aprovadas pela CONTRATANTE, em especial, as alterações civis. No caso da necessidade de adequação deverão ser observadas as documentações e projetos estruturais já existentes, bem como os trâmites e legislações pertinentes.

6. DO CONTROLE DE QUALIDADE

6.1 A CONTRATADA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço e descrevê-los no "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar" e "Procedimentos Operacionais Padrões (POP'S)", conforme - Anexo X;

6.2 A CONTRATADA deverá realizar cadastro de Fornecedores com laudo de Visita Técnica assinado pela Nutricionista da CONTRATADA, bem como realizar visitas técnicas regulares aos mesmos;





- 6.3 Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades Escolares, inclusive dos alimentos servidos aos escolares com necessidades especiais, de acordo com Anexo XI
- 6.4 A CONTRATADA deverá também apresentar, sempre que solicitados pela CONTRATANTE, laudos de análise de quaisquer gêneros alimentícios utilizados nas preparações realizadas, por laboratório a ser indicado pela CONTRATANTE;
- 6.5 Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos no Edital (e anexos) e na legislação vigente, a CONTRATADA deverá substituir o lote de alimentos em todas as escolas que tiverem estoque;
- 6.6 Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da CONTRATADA;
- 6.7 Realizar e registrar o controle de temperatura dos equipamentos e alimentos servidos, que devem estar em acordo com a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Manual de Boas Práticas, este de criação da própria CONTRATADA;
- 6.8 A CONTRATADA, sob fiscalização da CONTRATANTE deverá aplicar teste de aceitabilidade (conforme Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/20 ou suas alterações) aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo;
- 6.9 A CONTRATADA deverá realizar, no mínimo, 12 (doze) testes de aceitabilidade anualmente, sendo realizado no mínimo 1 (um) teste por mês em cada unidade escolar, para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, conforme metodologia definida pelo FNDE para as faixas etárias acima de 3 (três) anos;
- 6.10 A CONTRATANTE realizará a escolha das preparações a serem realizados os testes;
- 6.11 Caso os valores das médias aceitáveis forem abaixo de 70% da nota máxima, será considerada falha de prestação de serviço e ensejará as aplicações das penalidades previstas no Termo de Contrato;
- 6.12 Estão dispensadas de testes os itens de hortifrúti servidos in natura.

7. QUANTO À SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

- 7.1 Deve-se observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como aos de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- 7.2 Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

normas, regulamentos e procedimentos internos da Administração, relativos a segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

7.3 Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados a seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

8. QUANTO ÀS REFEIÇÕES SERVIDAS E DA CONTAGEM

8.1 Os horários das refeições e cardápios deverão estar de acordo com o estabelecido pelo nutricionista Responsável Técnico da CONTRATANTE;

8.2 A contagem das refeições se dará através de mapeamento diário, devendo seguir o modelo do anexo XII.

8.3 A CONTRATADA poderá disponibilizar repetições, para o aluno que solicitar, sendo que a contabilização e o pagamento dessa refeição estarão condicionados ao prato feito completo e per capita estabelecido.

8.3.1 A CONTRATADA poderá confeccionar, caso necessário, para fins de repetição da refeição até 10% a mais do quantitativo estimado no mapeamento diário.

Medição inicial para EMEI/EMEF /EJA/APAE/PROJETO/INTEGRAL:

- a) Número de alunos matriculados por período e tipos de alimentação fornecidos;
- b) Número de alunos frequentes por dia, em cada período;
- c) Número total de refeições, sobremesas, lanches e outros tipos de alimentação fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), respeitando os limites máximos de alunos matriculados;
- d) Para fins de contagem das refeições montadas/porcionadas, somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia;
- e) O método de contabilização deverá permitir a exata quantificação de todos os tipos de alimentação servidas aos alunos (lanche, refeição e sobremesa, inclusive a quantificação das eventuais repetições, podendo ser realizada, por exemplo, a distribuição de fichas para a contagem de refeições, ou, ainda, qualquer outra metodologia implantada pela DAE, como projeto piloto ou em caráter definitivo;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- f) Número total de refeições, sobremesas, lanches e outros tipos de alimentação, fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), referente aos alunos com dieta especial autorizada.
- g) Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.
- h) Para fins de apontamento, faturamento e pagamento, somente será considerada repetição da alimentação escolar **quando servida completa na distribuição tipo “prato pronto”, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.**
- i) Avaliação do serviço e relatório de ocorrências, de acordo com os procedimentos fixados pela DAE.

Medição inicial para Creches (Berçário e Maternal)

- a) Número de alunos matriculados por período (parcial e integral), e por faixa etária;
- b) Número total de alunos atendidos por dia, por período (parcial e integral) e faixa etária, com a respectiva totalização mensal, respeitando os limites máximos de matriculados;
- c) Número total de alunos com dieta especial autorizada, atendidos por dia, por período (integral e parcial) e faixa etária;
- d) Avaliação do serviço e relatório de ocorrências, de acordo com os procedimentos fixados pela DAE.
- e) As repetições serão desconsideradas para fins de medição inicial, cômputo do valor para faturamento e respectivo pagamento;
- f) Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia ou somente com aquele que a criança desejar repetir.
- g) A unidade é responsável por observar o nível de repetição das alimentações, pois a repetição não deve prejudicar a aceitação da próxima alimentação;
- h) A fruta (in natura) poderá ser servida na repetição, inclusive na colação, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde.

9. DA EQUIPE DE TRABALHO

9.1 Dos postos de manipulação e distribuição de alimentos:





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

9.1.1 Para a execução dos serviços, a Contratada deve manter em cada Unidade escolar quadro de pessoal operacional e técnico, em número suficiente e adequado, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente, para efetiva cobertura dos postos de manipulação e distribuição de alimentos, nos quantitativos e locais definidos, garantindo o exato cumprimento das atividades e obrigações assumidas;

9.1.2 Os serviços serão desenvolvidos nas UEs relacionadas na Tabela constante do Anexo I, conforme turnos de funcionamento das mesmas e calendário escolar;

9.1.3 Os serviços serão prestados conforme padrões técnicos recomendados pela legislação vigente e com as responsabilidades inerentes ao processo de implantação de alimentação saudável nas escolas, contando com quadro de pessoal técnico e operacional capacitado e em número suficiente e adequado ao exato cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência;

9.1.4 Dentre os funcionários alocados em cada UE, a contratada deverá indicar um preposto, integrante do seu quadro de funcionários alocados naquela unidade, autorizado a representar a contratada perante a contratante em tudo o que disser à execução dos serviços responsável por supervisionar a prestação dos serviços em todas as suas etapas, incluindo o preparo e a apresentação das refeições servidas, sua aceitação, o porcionamento, sua temperatura e registrar as informações solicitadas pela supervisão, visando o atendimento adequado e satisfatório.

9.1.5 A contratada deverá indicar nutricionista legalmente habilitado, portador de Carteira de Identidade Profissional e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), que será tecnicamente responsável pela supervisão global dos serviços por agrupamento de escolas, e se reportará à Diretoria de Ensino – DE contratante.

9.1.6 Para a execução dos serviços, a Contratada deverá realizar todas as atividades necessárias para uma eficiente execução do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades diárias e necessárias ao atendimento ao Plano Alimentar Escolar, de acordo com cardápio elaborado e fixado pela Nutricionista;

9.2 Da equipe mínima:

9.2.1 A CONTRATADA deverá manter o quadro de funcionários para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição e cumprimento dos cardápios estabelecidos em todas as atividades correlatas.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

9.2.2 Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislações trabalhistas, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a CONTRATADA, considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.

9.2.3 A empresa deverá manter durante a execução dos serviços, 50 (cinquenta) cozinheiras (os), devendo seguir a distribuição indicada no Anexo I (Relação de Unidades Escolares a Serem Atendidas):

9.2.4 Da jornada de Trabalho:

9.2.4.1 Deverá ser respeitada a jornada de trabalho de 220 (duzentas e vinte) horas mensais, com intervalos intrajornadas de no máximo 2 (duas) horas, não podendo ser realizada atividade para a prestação dos serviços após as 22 (vinte e duas) horas ou anterior às 6 (seis) horas, salvo exceções aprovadas pela CONTRATANTE;

9.2.4.2 Os horários, dias ou rotinas das atividades poderão ser modificados, tendo em vista as peculiaridades de cada unidade, que serão previamente informados, os quais deverão ser atendidos visando sempre a flexibilização da prestação de serviços.

9.3 Treinamento de Funcionários

9.3.1 A contratada deverá treinar seus funcionários, periodicamente, para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) incluindo, também, capacitações para o preparo de alimentos, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, é recomendável que seja desenvolvido com a seguinte frequência e diretrizes capacitação semestral em boas práticas/técnicas culinárias, por profissional qualificado (nutricionista, gastrônomo, culinária ou outro profissional qualificado) e em atendimento ao público, a ser realizada, preferencialmente, no período de férias e/ou recesso escolar, seguindo o calendário da UE em que o serviço estiver sendo prestado

9.3.2 A Contratada deverá encaminhar previamente ao Gestor do Contrato o conteúdo dos treinamentos semestrais, com antecedência mínima de 30 dias, para ciência e eventuais sugestões, bem como encaminhar ao Fiscal a comprovação do treinamento aplicado;

9.4 Controle de Saúde dos Funcionários:

9.4.1 A contratada deverá realizar o controle de saúde dos funcionários nos termos da exigência do Ministério do Trabalho e Emprego – Norma Regulamentadora nº 7 (NR-7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). Uma cópia dos controles de saúde dos funcionários





atuantes na cozinha da UE deverá estar disponível na cozinha, para verificação de órgãos externos (auditores), quando em visitas de supervisão. Correrão, às expensas da Contratada, quaisquer exames laboratoriais ou tratamentos de saúde necessários aos seus funcionários.

9.5 Da Supervisão Técnica:

9.5.1 Na composição do quadro técnico cabe à Contratada indicar 1 (um) nutricionista, que será responsável técnico pelos serviços, observados os termos da legislação vigente.

9.5.2 A Contratada que apresentar, além do número mínimo de Nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética, estes serão considerados componentes do quadro técnico, entretanto esses profissionais não substituem o Nutricionista (Responsável Técnico - RT)

9.5.3 Os nutricionistas da Contratada deverão realizar visitas periódicas de supervisão nas UEs a fim de acompanhar a execução dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, mantendo a frequência mínima de 2 (duas) visitas semanais por UE, devidamente registradas por meio de relatórios

9.5.4 O nutricionista é responsável por supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas. Deverá, ainda, registrar suas visitas de supervisão por meio de relatório padrão e/ou livro ata, esclarecendo todas as orientações transmitidas aos funcionários da cozinha, bem como demais ações realizadas durante sua permanência na UE. Tal documento deverá ser assinado e carimbado pelo Fiscal Setorial de cada UE - ao término da visita, para posterior encaminhamento ao fiscal técnico do Contrato.

9.5.5 Realização de treinamentos in loco, sempre que houver necessidade;

9.5.6 Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de receitas e preparações novas;

9.5.7 Orientar seus funcionários quanto ao per capita aluno de preparo dos alimentos e o porcionamento a ser servido, estabelecidos pela Contratante;

9.5.8 O Nutricionista tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, sugerir à Contratante e aos funcionários, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios, resguardadas as exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE;

9.5.9 O nutricionista deverá dirigir-se a Direção da UE e/ou ao Fiscal do Contrato, que o acompanharão durante toda visita de supervisão, para informá-los sobre as ocorrências encontradas e tomar ciência das solicitações da própria UE registrando em livro próprio da unidade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

9.5.10 Toda equipe de supervisão técnica de trabalho da Contratada deverá atuar em conjunto com os profissionais Nutricionistas da Contratante, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.

9.6 Prazo de Vigência da Contratação:

9.6.1 O prazo de vigência da contratação é de 3 (três) anos contados da assinatura da ordem de início dos serviços, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, na forma dos Art. 106 e 107 da Lei nº14133/2021.

9.6.2 Os procedimentos de transição e finalização do contrato deverão seguir o cronograma de execução, e deverão acontecer preferencialmente quando ocorrer recessos/férias escolares, não prejudicando a continuidade dos serviços.

9.6.3 A contratada deverá iniciar o atendimento em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo na data da implantação prevista na ordem de serviço.

9.6.4 A critério da Contratante poderão ser acrescentadas unidades educacionais não relacionadas neste Termo de Referência, de acordo com Art. 124 e 125 da Lei nº14.133/2021.

9.7 Frequência: Diária:

9.7.1 Periodicidade: De segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados; tendo disponibilidade para executar atividades em final de semana, quando necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares, bem como legislação trabalhista correlata;

9.7.2 Horário: Deverá ocorrer de acordo com a demanda da Unidade Escolar, no período compreendido entre 06:00 e 22:00 horas, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT;

9.7.3 Os horários, dias ou rotinas das atividades poderão ser modificados, tendo em vista as peculiaridades de cada unidade, que serão previamente informados pela Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato ao(s) preposto(s) à CONTRATADA, os quais deverão ser atendidos visando sempre a flexibilização da prestação de serviços.

10. DAS ATRIBUIÇÕES E OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS) E NUTRICIONISTAS

10.1 COZINHEIRAS(OS)

10.1.1 ATRIBUIÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS)

- Preparar e servir refeições, conforme instruções e cardápios pré-estabelecidos pela CONTRATANTE;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- Executar os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
- Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela administração, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;
- Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
- Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo;
- Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
- Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições.
- Informar ao fiscal de contrato/preposto de cada UE, diariamente o quantitativo de gêneros alimentícios utilizados nas preparações das refeições.
- Preparar o café para os funcionários da unidade escolar (antes de cada intervalo), e disponibilizar no balcão de distribuição, para que seja levado aos respectivos refeitórios. Os insumos necessários para a preparação deverão ser fornecidos pelo CONTRATANTE;

10.2 OBRIGAÇÕES DAS(OS) COZINHEIRAS(OS) NO DESEMPENHO DAS ATRIBUIÇÕES

- Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
- Usar calçados fechados;
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem;
- Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
- Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências;
- Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
- Não fumar na cozinha e suas dependências;
- Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;
- Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas;
- Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo-os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado também por um funcionário da unidade escolar designado pela direção da escola. OBS: Nenhum gênero poderá sair da unidade sem o mesmo procedimento;





- Quando ocorrer não conformidade na entrega de itens provenientes da agricultura, a cozinheira não deverá receber o(s) itens em desacordo, devendo registrar em todas as vias da requisição de entrega o não recebimento e informar imediatamente o responsável da Unidade Escolar.
- Se ocorrer deterioração destes itens na Unidade Escolar após o recebimento, fica a CONTRATADA responsável pela reposição.
- Cumprir todas as demais obrigações descritas no MBP.
- Cumprir o horário diário de acordo com a demanda da unidade escolar de 08 horas, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;
- Cumprir os cardápios diariamente, de acordo com as orientações da CONTRATANTE.
- Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar os exames médico-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às expensas da **CONTRATADA**, e que deverão ser apresentados à **CONTRATANTE** quando solicitados;

10.3 ATRIBUIÇÕES DOS NUTRICIONISTAS

- a. Supervisionar o trabalho dos manipuladores de alimentos, fornecendo orientação quanto à realização do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas;
- b. Disponibilizar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos;
- c. Tomar ciência das solicitações da unidade educacional, registrando no Caderno de Registro Diário do Serviço de Alimentação ou sistema de informação que venha a substituí-lo;
- d. Realizar formação in loco quanto aos itens verificados em não conformidade com as boas práticas de manipulação e/ou de acordo com as orientações do nutricionista supervisor da Contratante em visita técnica, ou ainda, sempre que identificada a necessidade de aprimoramento dos procedimentos adotados pela mão de obra;
- e. Orientar e acompanhar os manipuladores de alimentos no processo de implantação de receitas e preparações novas;
- f. Orientar os manipuladores de alimentos no tocante ao preparo e distribuição de dietas especiais;
- g. Orientar seus funcionários quanto ao per capita de preparo dos alimentos;



- h.** Orientar seus funcionários quanto ao porcionamento a ser servido para cada aluno quando a distribuição não for por autosserviço, de acordo com a especificação da Contratante;
- i.** Orientar seus funcionários quanto ao registro da produção e desperdício dos alimentos, seguindo a orientação técnica da Contratante, bem como quanto à implementação e apoio às iniciativas da Contratante no sentido de minimizar o desperdício de alimentos;
- j.** Acompanhar os apontamentos do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) das unidades educacionais pelas quais é responsável, tomando imediatas providências para sanar as não conformidades;
- k.** Inspeccionar rotineiramente a alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, neste caso, aprimoramento dos cardápios, a serem discutidos com a Contratante.

A Contratada deve evitar, na medida do possível, que seu nutricionista RT assuma atribuições indevidas, tais como: controle de folha de ponto e vale transporte dos manipuladores de alimento (funções de RH), transferências e reposição de insumos (alimentos, produtos de limpeza e utensílios). Essas atribuições deverão ser realizadas por outro profissional habilitado da empresa.

Disponibilizar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos;

11. PROGRAMAS E PROJETOS PEDAGÓGICOS

11.1. Projetos de educação alimentar e nutricional (EAN), estabelecidos pela Contratante em consonância com os princípios pedagógicos e as diretrizes da Diretoria de Educação Alimentar e Nutricional (CAE/DIEDAN) e da Secretaria Municipal de Educação (SEMED) deverão ter a participação da Contratada, a fim de contribuir para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, desde que o tema alimentação esteja inserido nos projetos pedagógicos das unidades e que não haja prejuízo às atividades prestadas pela Contratada.

11.2 Qualquer tipo de ação que explore o potencial pedagógico do compartilhamento das refeições entre os profissionais da educação e alunos, fomentando a Educação Alimentar e Nutricional, deverá seguir as diretrizes estabelecidas em instrução normativa específica. A unidade educacional deverá desenvolver um projeto alinhado com o seu Projeto Político-Pedagógico – PPP.

12. SITUAÇÕES EXCEPCIONAIS

12.1 Em situações excepcionais e imprevisíveis, tais como surtos, epidemias ou pandemias ou outras situações que motivem a decretação de estado de atenção, emergência ou calamidade pública, poderão ser adotados



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

sistemas alternativos para atendimento. Nessas situações, o cardápio poderá ser adaptado conforme necessidade e disponibilidade dos gêneros alimentícios, mantendo o padrão alimentar para cada faixa etária e/ou segmento educacional.

12.2 Em caso de interesse público devidamente justificado pela Administração, as unidades educacionais poderão ser abertas ou fechadas sem prévia comunicação, devendo a Contratada, no caso de fechamento, manter gêneros alimentícios não perecíveis em estoque, em quantidade minimamente necessária para retomada do atendimento.

12.3 No caso do fechamento da escola por motivo de força maior, determinado por instâncias superiores (Governos Municipal, Estadual ou Federal), a Contratada deverá manter à disposição uma quantidade mínima de funcionários para atendimento de eventual demanda.

13. DOS UNIFORMES

13.1 Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto no Anexo VI.

14. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

14.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

14.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

14.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

14.4 O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

14.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.





14.6 DO PREPOSTO

14.6.1 A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

14.6.2 Dentre os funcionários alocados em cada UE, a contratada deverá indicar um preposto, integrante do seu quadro de funcionários alocados naquela unidade, autorizado a representar a contratada perante a contratante em tudo o que disser à execução dos serviços responsável por supervisionar a prestação dos serviços em todas as suas etapas, incluindo o preparo e a apresentação das refeições servidas, sua aceitação, o porcionamento, sua temperatura e registrar as informações solicitadas pela supervisão, visando o atendimento adequado e satisfatório.

14.6.3 A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

14.7 DAS ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO

14.7.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

14.7.2 OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE O SERVIÇO

- a) Supervisionar o trabalho dos manipuladores de alimentos, fornecendo orientação quanto à realização do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas;
- b) Disponibilizar à Contratada suas dependências e instalações, compreendendo cozinhas, lactários e despensas, para a execução dos serviços contratados.
- c) Encaminhar eventuais solicitações de alteração de cardápio para o CAE, por sistema, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis. O atendimento da alteração de cardápio pela Contratada somente ocorrerá mediante autorização prévia da CAE.
- d) Efetuar rigoroso e permanente controle sobre os serviços prestados pela Contratada, aferindo, precisamente, o número de alimentações servidas diariamente, bem como o cumprimento das obrigações previstas neste contrato.
- e) Caberá à direção das unidades educacionais, realizar a medição do serviço, registrando no formulário padronizado, ou em outro meio informatizado que venha a lhe substituir, e encaminhar para o setor de controle merenda escolar que, por sua vez, remeterá os dados das escolas sob sua competência ao gestor do contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- f) A unidade educacional, na figura do seu Fiscal de Contrato, é responsável pela fiscalização da empresa Contratada e deve sinalizar no Formulário de Avaliação do Serviço, que deverá ser preenchido juntamente com a medição inicial, ocorrências como: deixar de servir alimentação para parte ou total dos alunos, alimentação em qualidade ou quantidade inadequada, utilização de produtos não homologados, higienização inadequada, descumprimento de cardápio, não atendimento de dietas especiais autorizadas e termo de responsabilidade, entre outras.
- g) A unidade educacional deve manter o registro diário, por meio de um caderno ou outro meio que vier a substituí-lo, (Anexo XIII) com a quantidade de alimentações servidas por tipo e período, eventuais ocorrências na prestação do serviço e demais informações que julgar pertinente, com assinatura diária do servidor responsável, de modo a subsidiar o preenchimento do relatório de medição inicial e o formulário de avaliação do serviço, seguindo as orientações do CAE. O registro deverá permanecer disponível para consulta do nutricionista supervisor da Contratante, da SME e de demais órgãos de controle, que poderão solicitar cópia do relatório, sempre que necessário.
- h) Caberá ao diretor da unidade educacional, ou servidor por ele designado, realizar a degustação da alimentação a ser servida aos alunos. Este procedimento deverá ser realizado antes da distribuição de cada alimentação, por somente um servidor, de modo a possibilitar eventuais correções ou substituições de alimentos e preparações pela Contratada. A porção degustada deverá contemplar os mesmos itens que serão servidos aos alunos e em quantidade equivalente a, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do porcionamento estabelecido.
- i) À direção das unidades educacionais também caberá acompanhar regularmente a medição do desperdício de alimentos realizada pela Contratada, buscando, sempre que possível articular ações educacionais de redução, junto ao CAE e com o apoio da Contratada.
- j) O diretor da unidade não pode interferir no processo de contratação de funcionários da Contratada, bem como dispensar/afastar funcionários, reduzir carga horária, impedir acesso ao local de trabalho.
- k) Qualquer necessidade relacionada ao quadro de colaboradores da Contratada que presta serviço na unidade deve ser tratada, preferencialmente por e-mail, com o nutricionista supervisor da Contratante.
- l) A direção da unidade educacional deverá informar à CAE, sobre:
- 1.1) Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas;
 - 1.2) Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade educacional) no início de cada ano letivo;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

1.3) Qualquer evento que cause alteração no serviço de alimentação escolar, para os quais a solicitação deverá ser encaminhada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis (não contabilizada a data do evento), para análise e deliberação junto à Contratada, tais como:

c.1 Solicitação de kits lanches passeio;

c.2 Inclusão de lanche emergencial (a depender da situação, a antecedência mínima para solicitação poderá ser avaliada);

c.3 Inclusão de alimentação em dias não letivos, desde que a atividade educacional faça parte do calendário escolar ou para sediar eventos para atendimento de alunos matriculados em outras unidades e tenha sido previamente autorizada pela DRE, e reposições de aula;

c.4 Requisição de alimentação para o atendimento de necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais, tais como diabetes, intolerância à lactose e outros, sendo que, neste caso, deverá haver a devida pedido, por meio do envio de cópia do documento comprobatório (laudo de médico ou de profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar e/ou nutricional específica), conforme procedimentos da Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE, detalhados no Anexo XVI - Procedimentos para a solicitação e suspensão de dietas especiais. As solicitações serão previamente analisadas pela equipe da CAE e autorizadas apenas quando pertinentes;

c.5 Alteração no tipo de alimentação fornecida diariamente. Exemplo: alteração de refeição para lanche ou vice-versa.

14.8 Fiscalização Técnica

14.8.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

14.8.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

14.8.3 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

14.8.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

14.8.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

14.8.6 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual

14.8.7 A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo XV para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

14.8.8 Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

14.8.9 O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.8.10 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

14.8.11 A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.8.12 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

14.8.13 É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

14.8.14 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

14.8.15 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (IN05/17 - art. 62)





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

14.8.16 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, IN05/2017)

14.8.17 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

14.8.18 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

14.9 Fiscalização Administrativa

14.9.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

14.9.2 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

14.9.3 A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

14.9.4 Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

14.9.5. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

14.9.5.1 no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- A) relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- B) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
- C) Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

14.9.5.2 Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

- A) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
- B) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;
- C) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e
- D) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

14.9.5.3 Entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

- A) Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;
- B) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;
- C) Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
- D) Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e
- E) Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

14.9.5.4 Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- A) Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- B) Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- C) Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- D) Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

14.9.5.4.1 Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 12.9.5.4 acima deverão ser apresentados.

14.9.6 A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

14.9.7 A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

14.9.8 O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

14.9.9 Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

14.9.10 Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

14.9.11 No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Civas de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

14.9.12 Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

14.9.13 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

14.9.14 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficialar ao 12.9.15 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

14.9.16 A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

14.9.17 Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

14.9.18 Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

14.9.19 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

14.9.20 Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.

14.9.21 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

14.9.22 A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

14.9.23 A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

14.9.24 A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

14.9.25 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas,



previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

14.10 Gestor do Contrato

14.10.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

14.10.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

14.10.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

14.10.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

14.10.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

14.10.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

14.10.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

14.10.8 Os fiscais designados, são aqueles indicados no documento intitulado “Termo de Designação de Gestor e Fiscal da Contratação”



15. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

15.1 Na medição dos serviços prestados será considerado o preço unitário, por tipo de alimentação escolar completa e efetivamente fornecida a contento.

Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, nas situações especificadas no Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

15.2 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

15.2.1 Os serviços executados serão objeto de medição mensal, de acordo com os seguintes procedimentos:

- a) No primeiro dia útil subsequente ao mês em que forem prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados, o quais serão conferidos pela CONTRATANTE.
- b) O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, com base no Registro Diário de Refeições (Anexos XII, XIII e XIV).
- c) A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

15.2.2 Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, comunicando à CONTRATADA o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente nota fiscal/fatura.

15.3 Do recebimento

15.3.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133)

15.3.2 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

15.3.3 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

15.3.4 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

15.3.5 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

15.3.6 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

15.3.6.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

15.3.6.2 o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

15.3.7 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

15.3.8 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

15.3.9 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

15.3.10 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis, conforme item 06 do TR.

15.3.11 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

15.3.12 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.3.13 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e





quantidade do serviço e conseqüente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

15.3.14 Emissão de documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento

15.3.15 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

15.3.16 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

15.3.17 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

15.3.18 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

15.3.19 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

15.3.20 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

15.3.21 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

15.4 Liquidação

15.4.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, 32º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

15.4.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

15.4.3 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

15.4.3.1 o prazo de validade;

15.4.3.2 a data da emissão;

15.4.3.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

15.4.3.4 o período respectivo de execução do contrato;

15.4.3.5 o valor a pagar; e

15.4.3.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

15.4.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

15.4.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

15.4.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

15.4.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

15.4.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

15.4.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

15.4.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

15.5 Prazo de pagamento

15.5.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa

15.5.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) para correção monetária.

15.6 Forma de pagamento

15.6.1 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

15.6.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

15.6.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

15.6.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

15.6.5 O futuro contratado deve autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

15.6.7 Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

15.6.8 O contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 05/2017.

15.6.9 O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

15.6.10 13º (décimo terceiro) salário;

15.6.11 Férias e um terço constitucional de férias;

15.6.12 Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

15.6.13 Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

15.6.14 Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

15.6.15 O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

15.6.16 Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

15.6.17 O contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

15.6.18 Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação



da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

15.6.19 A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

15.6.20 O contratado deverá apresentar ao contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

15.6.21 O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.

16. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

16.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

16.1.1 O prestador será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR VALOR GLOBAL.

16.2 Forma de fornecimento/regime de execução

14.2.1 O regime de execução se dará na modalidade de preço por refeição servida, empreitada por preço unitário.

17. DA REPACTUAÇÃO

17.1 Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.

17.2 O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

17.2.1 Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

17.2.2 Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.

17.2.3 Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

15.2.4 Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

17.2.5 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.

17.2.6 Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.

17.2.7 É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

17.2.8 Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

17.2.9 Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

17.2.10 A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

17.2.11 A repactuação dos valores do salário, do auxílio-alimentação e dos benefícios de natureza trabalhista ou social indicados neste Termo de Referência terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, aquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação) e não o instrumento paradigma.

17.3 A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, aquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).

17.4 Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento IPCA, com base na seguinte fórmula:

$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$, onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;

I° = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

17.5 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.6 Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

17.7 Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.

17.9 Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

17.10 Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

17.11 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

17.12 Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

17.13 O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

17.14 Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

17.15 O A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

17.16 O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até 30 (trinta) dias, contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.



17.17 O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

17.18 A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

17.19 As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.

17.20 O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

17.21 Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.

18. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ **8.868.568,00 (oito milhões, oitocentos e sessenta e oito mil, quinhentos e sessenta e oito reais)**, anual, conforme custos unitários apostos na tabela abaixo:

MERENDA ESCOLAR						
VALOR TOTAL						
CARDÁPIOS						
ITENS		Refeições/ano	P. Unitário	V. Mensal	V. Anual	V. Total (3 anos de contrato)
CARDÁPIO 1		600	R\$ 7,07	R\$ 424,20	R\$ 4.242,00	R\$ 12.726,00
CARDÁPIO 2	Tipo A 1	24000	R\$ 5,16	R\$ 12.384,00	R\$ 123.840,00	R\$ 371.520,00
	Tipo A 2	13600	R\$ 9,50	R\$ 12.920,00	R\$ 129.200,00	R\$ 387.600,00
	Tipo B	37600	R\$ 8,51	R\$ 31.997,60	R\$ 319.976,00	R\$ 959.928,00
	Tipo C	37600	R\$ 7,67	R\$ 28.839,20	R\$ 288.392,00	R\$ 865.176,00
CARDÁPIO 3	Tipo A	93800	R\$ 5,24	R\$ 49.151,20	R\$ 491.512,00	R\$ 1.474.536,00
	Tipo B	93800	R\$ 8,09	R\$ 75.884,20	R\$ 758.842,00	R\$ 2.276.526,00
	Tipo C	93800	R\$ 7,49	R\$ 70.256,20	R\$ 702.562,00	R\$ 2.107.686,00
CARDÁPIO 4		190000	R\$ 8,41	R\$ 159.790,00	R\$ 1.597.900,00	R\$ 4.793.700,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 5		32000	R\$ 5,62	R\$ 17.984,00	R\$ 179.840,00	R\$ 539.520,00
CARDÁPIO 6		486000	R\$ 8,28	R\$ 402.408,00	R\$ 4.024.080,00	R\$ 12.072.240,00
CARDÁPIO 7		18800	R\$ 9,47	R\$ 17.803,60	R\$ 178.036,00	R\$ 534.108,00
CARDÁPIO 8		16200	R\$ 4,33	R\$ 7.014,60	R\$ 70.146,00	R\$ 210.438,00
TOTAL		1137800		R\$ 886.856,80	R\$ 8.868.568,00	R\$ 26.605.704,00

18.2 O valor total do contrato, considerando os 03 (três) anos, é de **R\$ 26.605.704,00 (vinte e seis milhões, seiscentos e cinco mil, setecentos e quatro reais).**

18.3 A estimativa de custo da contratação teve como referência inicial planilha de composição de custos elaborada pela Administração, o valor estimado da contratação estará materializado no Documento de Formalização de Pesquisa de Preços, parte integrante deste termo de referência.

JUSTIFICATIVA DE DIVERGÊNCIA ENTRE O QUANTITATIVO ESTIMADO NO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E O PREVISTO NO TERMO DE REFERÊNCIA

Considerando a função do **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** de estimar a demanda e subsidiar tecnicamente a contratação, e reconhecendo que o **Termo de Referência (TR)** consolida o quantitativo contratual efetivo com base em parâmetros operacionais e de medição real, verifica-se pequena diferença no total anual de refeições projetadas.

A divergência de aproximadamente **1.200 refeições** entre o total estimado no ETP e o apresentado no TR decorre de **ajustes técnicos na consolidação dos quantitativos**, considerando fatores como:

- variação da **frequência média dos alunos** ao longo do ano letivo;
- arredondamentos decorrentes da distribuição de refeições por unidade escolar;
- previsão de **repetições** ou eventuais ajustes operacionais durante a execução contratual.
- e a **não utilização, por ora, do Cardápio 01**, o que impacta diretamente a quantidade de refeições a serem efetivamente servidas no período de referência. (Situação justificada no **ANEXO XIV - Quantitativo Mensal de Aquisição dos Gêneros Alimentícios**).

Ressalta-se que a diferença representa **menos de 0,2% do total estimado**, não impactando o valor global nem as condições de execução do objeto, mantendo-se integralmente atendida a necessidade da Administração.





Assim, entende-se plenamente justificada a diferença verificada, estando os quantitativos compatíveis com a demanda prevista e com o princípio da razoabilidade que orienta as contratações públicas.

19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

19.2 A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

060212.306.2006.2057.3339030000000 – Reduzido: 3558 – Fonte 15000000

060212.306.2006.2057.3339030000000 – Reduzido: 3559 – Fonte 15520000

060212.306.2006.2061.3339030000000 – Reduzido: 8274 – Fonte 15000000

060212.306.2006.2061.3339030000000 – Reduzido: 8273 – Fonte 15520000

19.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

20. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

20.1 **ANEXO I** – Distribuição por Unidade Escolar

20.2 **ANEXO II** - Inventário dos Equipamentos das Unidades Escolares

20.3 **ANEXO III** – Equipamentos e Utensílios Necessários por Unidade Escolar

20.4 **ANEXO IV** – Especificação técnica utensílios e equipamentos

20.5 **ANEXO V** – Produtos de Limpeza e Higienização Necessários Para Execução do Objeto

20.6 **ANEXO VI** – Especificação Uniformes e EPI's

20.7 **ANEXO VII** - Per Capta/Aluno de Distribuição dos Gêneros Alimentícios

20.8 **ANEXO VIII** – Cardápios

20.9 **ANEXO IX** – Especificações dos alimentos

20.10 **ANEXO X** – Roteiro para elaboração do manual de boas práticas



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

20.11 **ANEXO XI** – Coleta de amostras

20.12 **ANEXO XII** – Registro diário de refeições

20.13 **ANEXO XIII** – Modelo de Relatório de Inspeção e Fiscalização

20.14 **ANEXO XIV** - Quantitativo Mensal de Aquisição dos Gêneros Alimentícios

20.15 **ANEXO XV** - Instrumento de Medição de Resultados (IMR) Avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução do contrato de prestação de serviços

20.16 **ANEXO XVI** - Procedimentos para a solicitação e suspensão de dietas especiais

20.17 **ANEXO XVII** – Modelo de proposta

20.18 **ANEXO XVIII** – Planilha de Composição de Custos

Pirapora-MG, 17 de novembro de 2025.

Igor Moisés Lopes Oliveira
Analista Educacional

Marilia Silva Farias
Nutricionista RT Merenda Escolar – CRN 915602



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
RELATÓRIO DE DISTRIBUIÇÃO POR UNIDADE ESCOLAR

UNIDADE ESCOLAR: CEMEI GECY ROCHA				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
18		37		55
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	18	Desjejum	37	
Almoço	18	Almoço	37	
Janta	18	Janta	37	
TOTAL: 54		TOTAL:111		165
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>132</u>

UNIDADE ESCOLAR: CEMEI JOSÉ RAIMUNDO GITIRANA						
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 3 (2 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL E EMEI)						
Alunos Matriculados ano 2025						
CEI			EMEI - PRÉ-ESCOLAR			
Berçário		Maternal	1º Período	2º Período	Total	
24		41	40	39	144	
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA						
CEI			EMEI		TOTAL	
Berçário		Maternal		Pré - escolar		
Cardápio 2	Quant.	Cardápio 3	Quant.	Cardápio 4	Quant.	
Desjejum	24	Desjejum	41	Manhã	39	
Almoço	24	Almoço	41	Tarde	40	
Janta	24	Janta	41			
TOTAL: 72		TOTAL: 123		TOTAL: 79		274
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:					<u>219</u>	





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE BOM JESUS				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
23		50		73
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	23	Desjejum	50	
Almoço	23	Almoço	50	
Janta	23	Janta	50	
TOTAL:	69	TOTAL:	150	219
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>175</u>

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE CÍCERO PASSOS				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
24		54		78
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	24	Desjejum	54	
Almoço	24	Almoço	54	
Janta	24	Janta	54	
TOTAL:	72	TOTAL:	162	234
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>187</u>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE CIDADE JARDIM				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
04		30		34
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	04	Desjejum	30	
Almoço	04	Almoço	30	
Janta	04	Janta	30	
TOTAL:	12	TOTAL:	90	102
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>82</u>

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE APARECIDA				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
09		33		42
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	09	Desjejum	33	
Almoço	09	Almoço	33	
Janta	09	Janta	33	
TOTAL:	27	TOTAL:	99	126
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>98</u>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE INDUSTRIAL				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 3 (1 BERÇÁRIO + 2 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
31		71		102
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	31	Desjejum	71	
Almoço	31	Almoço	71	
Janta	31	Janta	71	
TOTAL:	93	TOTAL:	213	306
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				245

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE NOVA PIRAPORA				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2024				
Berçário		Maternal		Total
18		41		59
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	18	Desjejum	41	
Almoço	18	Almoço	41	
Janta	18	Janta	41	
TOTAL:	54	TOTAL:	123	177
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				142



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE SAGRADA FAMÍLIA				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
20		37		57
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	20	Desjejum	37	
Almoço	20	Almoço	37	
Janta	20	Janta	37	
TOTAL:	60	TOTAL:	111	171
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>137</u>

UNIDADE ESCOLAR: CRECHE SANTOS DUMONT				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 3 (1 BERÇÁRIO + 2 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2024				
Berçário		Maternal		Total
42		74		116
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio CEI - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	42	Desjejum	74	
Almoço	42	Almoço	74	
Janta	42	Janta	74	
TOTAL:	126	TOTAL:	222	348
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>278</u>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: SÃO GERALDO				
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2 (1 BERÇÁRIO + 1 MATERNAL)				
CEI -Alunos Matriculados ano 2025				
Berçário		Maternal		Total
22		53		75
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA				
Berçário		Maternal		Total
Cardápio - 2	Quant.	Cardápio CEI- 3	Quant.	
Desjejum	22	Desjejum	53	
Almoço	22	Almoço	53	
Janta	22	Janta	53	
TOTAL:	66	TOTAL:	159	225
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:				<u>180</u>

UNIDADE ESCOLAR: PRÉ ESCOLAR ARCO-ÍRIS	
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 1	
Alunos Matriculados ano 2025	
E MEI - PRÉ-ESCOLAR	
Cardápio - 4	Total
	73
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%:	
	<u>58</u>

UNIDADE ESCOLAR: E.M. NOSSA SRA. APARECIDA			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2			
Alunos Matriculados ano 2025			
E MEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		Total
60	128		188
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
E MEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		
	Total		
Cardápio - 4	Cardápio - 6 (fundamental)	Cardápio - 5 (alunos integral)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
60	128+6	100	6
Total de refeições: 300			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: 240			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: E.M. DONA CANDIDA MENDES ALVES		
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 02		
Alunos Matriculados ano 2025		
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental	Total
129	313	442
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA		
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental Total	
Cardápio - 4	Cardápio - 6 (fundamental)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
129	313+18	18
Total de refeições: 478		
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: <u>382</u>		

UNIDADE ESCOLAR: E.M. DR. OTÁVIO VIEIRA MACHADO			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 3			
Alunos Matriculados ano 2025			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental	EJA	Total
156	489	18	663
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental Total		EJA
Cardápio - 4	Cardápio - 6	Cardápio - 8 (alunos z.r)	Cardápio - 7
156	489+30	30	18
Total de refeições: 723			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: <u>578</u>			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: E.M. GENY HATEM			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 3			
Alunos Matriculados ano 2025			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		Total
205	498		703
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		
	Total		
Cardápio - 4	Cardápio - 6	Cardápio - 5 (alunos integral)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
205	498	-	-
Total de refeições: 703			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: <u>562</u>			

UNIDADE ESCOLAR: E.M. DONA RITA SANTOS BRAGA			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2			
Alunos Matriculados ano 2025			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		Total
48	218		266
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		
	Total		
Cardápio - 4	Cardápio - 6 (fundamental)	Cardápio - 5 (alunos integral)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
48	218+34	-	34
Total de refeições: 334			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: <u>267</u>			

UNIDADE ESCOLAR: E.M. PROF. MARIA COELI RIBAS			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 3			
Alunos Matriculados ano 2025			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		Total
126	281		407
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		
	Total		
Cardápio - 4	Cardápio - 6 (fundamental)	Cardápio - 5 (alunos integral)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
126	281	100	-
Total de refeições: 507			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: <u>406</u>			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: E.M. MATHILDE CORDEIRO			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 3			
Alunos Matriculados ano 2025			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		Total
122	430		552
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental Total		
Cardápio - 4	Cardápio - 6	Cardápio - 5 (alunos integral)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
122	430	-	-
Total de refeições: 552			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: <u>442</u>			

UNIDADE ESCOLAR: E.M. MARIA JOSEFINA SANTOS			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2			
Alunos Matriculados ano 2025			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		Total
115	299		414
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental Total		
Cardápio - 4	Cardápio - 6 (fundamental)	Cardápio - 5 (alunos integral)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
115	299	-	-
Total de refeições: 414			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: 331			

UNIDADE ESCOLAR: E.M. RUI BARBOSA			
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 2			
Alunos Matriculados ano 2025			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental		Total
75	281		356
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA			
EMEI- Pré escolar	EMEF- Ensino Fundamental Total		
Cardápio - 4	Cardápio - 6 (fundamental)	Cardápio - 5 (alunos integral)	Cardápio - 8 (alunos z.r)
75	281+13	-	13
Total de refeições: 382			
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: 306			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

UNIDADE ESCOLAR: APAE
QUANTIDADE DE COZINHEIROS (AS): 1
Alunos Matriculados ano 2025: 100
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA - Cardápio - 7
Total de refeições: 100
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIÁRIA CONSIDERANDO RELATÓRIO DE FREQUÊNCIA DOS ALUNOS EM 80%: 80



ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS POR UNIDADE ESCOLAR

EQUIPAMENTOS	CEMEI GEC Y ROCHA	CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	ANEXO CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	CRECHE APARECIDA	CRECHE BOM JESUS	CRECHE CÍCERO PASSOS	CRECHE CIDADE JARDIM	CRECHE INDUSTRIAL	CRECHE NOVA PIRAPORA	CRECHE SAGRA DA FAMÍLIA	CRECHE SANTOS DUMONT	PRÉ-ESCOLA ARC O-IRIS	CRECHE SÃO GERALDO
Balança Pesadora Eletrônica Digital c/ Torre		1			1								
Batedeira planetária 5 litros uso industrial											1		
Vasilhame gás p13		2						2				3	
Vasilhame gás p45	2	2			1	2	2				2		1
Depurador industrial	1										1		
Espremedor de laranja		1			1	1	1	1			1	1	1
Fogão industrial 06 bocas					1								
Forno industrial		1			1		1				1	1	
Fogão elétrico												1	
Forno micro-ondas					1	1					1	1	
Freezer horizontal 201 litros	1	1			1		1				1	1	1
Geladeira Vertical Frostfree 450 litros		1					1					1	
Liquidificador doméstico	1			1			1				1	1	
Liquidificador Industrial	1	1		1									
Picador de legumes				1	1	1	1				1		
Processador de alimentos		1				1		1	1	1	1	1	
Purificador de água	1					1							
Termômetro digital							2						

EQUIPAMENTOS	EMEF GENY HATEM	EMEF DONA CÂNDIDA	EMEF MATHILDE CORDEIRO	EMEF MARIA JOSEFINA	EMEF COELI RIBAS	EMEF NOSSA SRA. APARECIDA	EMEF RUI BARBOSA	EMEF DONA RITA	EMEF DR. OTÁVIO	APAE
Balança pesadora eletrônica digital de bancada sem torre										01
Batedeira planetária 5 litros uso industrial		01						01		01
Vasilhame gás p13			01			02		03		01
Vasilhame gás p45	02	03	02	02			02	02	02	02
Espremedor de laranja		01					01	01	01	
Fogão industrial 06 bocas	01	03	01	02		01	01	02		02
Forno industrial		01		1						01
Forno micro-ondas										02
Freezer horizontal 550 litros	01	01	01	1		01		01	01	02
Geladeira Vertical Frostfree 450 litros		01				01		01	01	01





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Liquidificador doméstico	01							02	01
Liquidificador Industrial	01	01	01	1		01	01		01
Picador de legumes	01					01		01	01
Processador de alimentos	01	01	01	01	01	01	01	01	01
Termômetro digital									01





ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1. A CONTRATADA deverá fornecer os utensílios e equipamentos necessários para adequada execução do cardápio.
2. Os itens devem seguir os padrões de qualidade para o produto estabelecidos para manipulação de alimentos, conforme legislação da Anvisa RDC N°216 de 15 de setembro de 2004:
 - a) A superfície do utensílio deve ser lisa, impermeável, lavável e estar isenta de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam acumular resíduos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
 - b) O material utilizado na produção do utensílio que entrará em contato com o alimento não poderá transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos, ser resistente às operações de limpeza e desinfecção.
3. Quando for o caso, os equipamentos devem seguir os padrões de qualidade para o produto estabelecidos nas legislações:
 - a) Portaria Inmetro n.º 371, de 17 de julho de 2012;
 - b) Portaria n.º 446, de 27 de agosto de 2012;
 - c) Portaria n.º 566, de 23 de dezembro de 2014;
 - d) NR-12 para Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos;
 - e) Demais legislações específicas, vigentes, bem como as que vierem a suceder;
4. A CONTRATADA deve ser responsável pela substituição e/ou complementação e/ou conserto dos utensílios e equipamentos;
5. A relação dos itens mínimos para garantir a elaboração das refeições estão descritos na tabela abaixo:

EQUIPAMENTOS	CEMEI GECY ROCHA	CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	ANEXO CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	CRECHE APARECIDA	CRECHE BOM JESUS	CRECHE CÍCERO PASSOS	CRECHE E CIDADE JARDIM	CRECHE INDUSTRIAL	CRECHE NOVA PIRAPORA	CRECHE SAGRADA FAMILIA	CRECHE SANTOS DUMONT	PRÉ-ESCOLA R ARCOÍRIS	CRECHE SÃO GERALDO	CEMEI DE JARDIM
Balança pesadora eletrônica digital de bancada sem torre	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Batedeira planetária 5 litros uso industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Vasilhame gás p13	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	-	2	-	-
Vasilhame gás p45	2	2	2	1	2	2	1	1	-	-	1	-	2	2
Coifa Industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Espremedor de laranja industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fogão industrial 06 bocas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Forno industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Freezer horizontal 201 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Geladeira Vertical Frostfree 450 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Liquidificador doméstico 2 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Liquidificador Industrial 8 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Picador de legumes	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Processador de alimentos	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Purificador de água	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Termômetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

EQUIPAMENTOS	EMEF GENY HATEM	EMEF DONA CÂNDIDA	EMEF MATHILDE CORDEIRO	EMEF MARIA JOSEFINA	EMEF COELI RIBAS	EMEF NOSSA SRA. APARECIDA	EMEF RUI BARBOSA	EMEF DONA RITA	EMEF DR. OTÁVIO	APAE
Balança pesadora eletrônica digital de bancada sem torre	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Batedeira planetária 5 litros uso industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Vasilhame gás p13	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
Vasilhame gás p45	2	1	1	1	2	-	1	1	2	1
Coifa industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Espremedor de laranja industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Fogão industrial 06 bocas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Forno industrial	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Freezer horizontal 201 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Geladeira Vertical Frostfree 450 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Liquidificador doméstico 2 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Liquidificador Industrial 8 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Picador de legumes	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Processador de alimentos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Purificador de água	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Termômetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Termômetro digital tipo espeto para alimentos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

UTENSÍLIOS	CEMEI GECY ROCHA	CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	ANEXO CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	CRECHE APARECIDA	CRECHE BOM JESUS	CRECHE CÍCERO PASSOS	CRECHE CIDADE JARDIM	CRECHE INDUSTRIAL	CRECHE NOVA PIRAPORA	CRECHE SAGRADA FAMÍLIA	CRECHE SANTOS DUMONT	PRÉ-ESCOLAR ARCO-ÍRIS	CRECHE SÃO GERALDO
Abridor de Lata	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Acendedor manual de fogão a gás	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Amassador de batatas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Assadeira de vidro com tampa - 5,3 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Assadeira Retangular em alumínio 50x35cm	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2
Bacia Plastica 05 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Bacia Plastica 10 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Bacia Plastica 20 litros	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
Bacia Plastica 40 litros	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
Bule - 5 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bandeja Plástica 7 litros	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2
Bandeja Plástica 18 litros	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
Batedor Manual	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caçarola de Alumínio 10 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Caçarola de Alumínio 20 litros	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
Caçarola de Alumínio 30 litros	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
Caçarola de Alumínio 40 litros	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
Caneca de Cerâmica Branca - 325ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caneca Fervedor em inox com fundo triplo - 2litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
caldeirão 20 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa plástica Organizadora com Tampa -50litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa Plástica Retangular com Tampa 10L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa Plástica Retangular com Tampa 20L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa Plástica Retangular com Tampa 30L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Colher de Sobremesa Inox	64	159	66	42	78	78	38	102	58	73	137	78	70	70
Colher de Sopa Inox	64	159	66	42	78	78	38	102	58	73	137	78	70	70
Colher de Altíleno	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Colher de Servir	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Concha de Servir	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Copo Plastico com tampa e alça (berçario e maternal)	0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	40
Copo plastico com alça e sem tampa 200ml (pré escolar)	64	159	66	42	78	78	38	102	58	78	137	78	70	70
Cuseuzeira	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Descascador Manual de Legumes	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
Escorredor de Massa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Escorredor de Pratos	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
Escumadeira 50 cm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Espremedor de Limao	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
faca lisa de corte 19 cm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Assinado por 2 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA e MARILIA SILVA FARIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA> e informe o código A661-A282-4928-9DFA





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Faca de serra para pão	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Kit Funil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Frigideira nº26	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Garfo Trinchante 34cm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Garrafa Térmica com sistema de pressão	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Jarra Aço Inox	3	4	3	2	3	3	2	4	3	3	4	3	3	3
Jarra de Vidro	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Jarra Plástica 2 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Kit medidor de alimentos	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2
Monobloco vazado	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Panela de Pressão 7 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Panela de Pressão 20 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Panela em Inox Fundo Triplo 20l	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Peneira em aço inox	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Pegador de massa tipo pinça	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Pegador de massa em inox tipo concha	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Pedra para afiar	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Porta Filtro coador de café	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5
pote plástico com tampa - 1 litros	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
pote vidro com tampa de silicone	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
prato fundo para sopa	64	159	66	42	78	78	38	102	58	78	137	78	70	70
prato raso para lanche	64	159	66	42	78	78	38	102	58	78	137	78	70	70
Ralador Manual	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
Socador de Feijão	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Tábua para corte 50x30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
Tesoura de Cozinha	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2
Tigela/saladeira 5 litros	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
UTENSÍLIOS	EMEF GENY HATEM	EMEF DONA CÂNDIDA	EMEF MATHIL DE CORDEIRO	EMEF MARIA JOSEFINA	EMEF COELI RIBAS	EMEF NOSSA SRA. APARECIDA	EMEF RUI BARBOSA	EMEF DONA RITA	EMEF DR. OTÁVIO	APAE				
Abridor de Lata	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Acendedor manual de fogão a gás	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Amassador de batatas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Assadeira de vidro com tampa - 5,3 litros	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Assadeira Retangular em alumínio 50x35cm	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
Bacia Plástica 05 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Bacia Plástica 10 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Bacia Plástica 20 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Bacia Plástica 40 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Bule - 5 litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bandeja Plástica 7 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

Assinado por 2 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA e MARILIA SILVA FARIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA> e informe o código A661-A282-4928-9DFA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Bandeja Plástica 18 litros	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1
Batedor Manual	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Caçarola de Alumínio 10 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Caçarola de Alumínio 20 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Caçarola de Alumínio 30 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Caçarola de Alumínio 40 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Caneca de Cerâmica Branca - 325ml	360	310	304	236	304	224	282	204	455	0
Caneca Fervedor em inox com fundo triplo - 2litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
caldeirão 20 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Caixa plástica Organizadora com Tampa -50litros	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa Plástica Retangular com Tampa 10L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa Plástica Retangular com Tampa 20L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa Plástica Retangular com Tampa 30L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Colher de Sobremesa Inox	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colher de Sopa Inox	360	310	304	240	305	220	270	190	420	180
Colher de Altileno	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Colher de Servir	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Concha de Servir	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Copo Plastico com tampa e alça (berçário e maternal)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180
Copo plastico com alça e sem tampa 200ml (pré escolar)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cuscuzeira	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Descascador Manual de Legumes	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
Escorredor de Massa	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Escorredor de Pratos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Escumadeira 50 cm	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Espremedor de Limao	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
faca lisa de corte 19 cm	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Faca de serra para pão	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Kit Funil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Frigideira nº26	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Garfo Trinchante 34cm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Garrafa Térmica com sistema de pressão	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Jarra Aço Inox	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4
Jarra de Vidro	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Jarra Plástica 2 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Kit medidor de alimentos	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
Monobloco vazado	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Panela de Pressão 7 litros	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Panela de Pressão 20 litros	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Panela em Inox Fundo Triplo 20l	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Peneira em aço inox	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Pegador de massa tipo pinça	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Pegador de massa em inox tipo concha	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Pedra para afiar	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Porta Filtro coador de café	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
pote plástico com tampa - 1 litros	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
pote vidro com tampa de silicone	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
prato fundo para sopa	360	310	304	240	305	220	270	190	420	180
prato raso para lanche	360	310	304	240	305	220	270	190	420	180
Ralador Manual	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Socador de Feijão	1	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Tábua para corte 50x30	4	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Tesoura de Cozinha	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
Tigela/saladeira 5 litros	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4

6. Referências Técnicas:

- RDC Nº216 de 15 de setembro de 2004;
- Portaria Inmetro n.º 371, de 17 de julho de 2012;
- Portaria n.º 446, de 27 de agosto de 2012;
- Portaria n.º 566, de 23 de dezembro de 2014;
- NR-12 para Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos;
- Demais legislações específicas, vigentes, bem como as que vierem a suceder.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO IV - TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

1. A CONTRATADA deverá fornecer os utensílios e equipamentos necessários para adequada execução do cardápio.
2. Os itens devem seguir os padrões de qualidade para o produto estabelecidos para manipulação de alimentos, conforme legislação da Anvisa RDC N°216 de 15 de setembro de 2004 :
 - a) A superfície do utensílio deve ser lisa, impermeável, lavável e estar isenta de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam acumular resíduos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
 - b) O material utilizado na produção do utensílio que entrará em contato com o alimento não poderá transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos, ser resistente às operações de limpeza e desinfecção.
3. Quando for o caso, os equipamentos devem seguir os padrões de qualidade para o produto estabelecidos nas legislações:
 - a) Portaria Inmetro n.º 371, de 17 de julho de 2012;
 - b) Portaria n.º 446, de 27 de agosto de 2012;
 - c) Portaria n.º 566, de 23 de dezembro de 2014;
 - d) NR-12 para Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos;
 - e) Demais legislações específicas, vigentes, bem como as que vierem a suceder;
4. A CONTRATADA deve ser responsável pela substituição e/ou complementação e/ou conserto dos utensílios e equipamentos;
5. A relação dos itens mínimos para garantir a elaboração das refeições estão descritos na tabela abaixo:

EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÃO
Balança pesadora eletrônica digital de bancada sem torre	Capacidade mínima de pesagem de 20kg, com escala de sensibilidade de até 2 gramas. Para bancada. Gabinete produzido em aço inoxidável ou plástico ABS, com pés niveladores. Prato produzido em aço inoxidável. Painel com display LCD ou LED, módulo de pesagem identificado no painel em Quilograma ou Gramas e funções mínimas de Tara (para subtração do peso do recipiente) e Liga/Desliga, caso não tenha sistema de desligamento automático. Fonte de alimentação compatível para tensão de 127v/220 volts. Deve vir acompanhado de cabo de energia e bateria recarregável com autonomia mínima de 8 horas. Utilizada na bancada da unidade, para auxílio na execução das receitas.
Batedeira planetária 5 litros uso industrial	Com 03 tipos de batedores, capacidade de 5 litros, bivolt, potência 1/4cv monofásico, balde em aço inox. Utilizada para o preparo de alimentos nos ceis e unidades escolares de pequeno porte.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Botijão gás p13	Vasilhame
Botijão gás p45	Vasilhame
Coifa Industrial	Fabricada em aço inox ou aço carbono com pintura texturizada, bivolt, com medidas mínimas de 120 x 80 cm, com 02 dutos, exaustor de ar e chapéu.
Espremedor de laranja industrial	Corpo fabricado em aço inox, com bica para direcionar o suco. Potência mínima de 248W, aparelho bivolt. Altura entre 32 cm e 43 cm. Acompanha tampa (alumínio ou inox), jarra de plástico de 1000 ml, duas castanhas/carambolas (para laranja e limão) e peneira.
Fogão industrial 06 bocas	Fogão industrial, com e/ou sem forno, com no mínimo 4 bocas e bandeja coletora de resíduos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). Deve acompanhar coifa com sistema de exaustão compatível para o tamanho do fogão. Tamanho variado, conforme a demanda e capacidade da unidade escolar.
Forno industrial	construído em aço inoxidável com capacidade mínima para 6 GN's 1/1, conforme demanda da unidade. Dotado de pelo menos três modos de cocção. Câmara de cocção com dreno ou rebaixamento para saída de água. Iluminação interna e porta de vidro duplo temperado. Potência mínima 9KW – 380V – Trifásico.
Freezer horizontal 201 litros	Gabinete tipo monobloco revestido externa e internamente em chapa de aço pintada em pó, na cor branca. Com capacidade mínima de 300 litros, vedação hermética, Sistema de refrigeração por compressor hermético, bivolt, e sistema de degelo automático
Geladeira Vertical Frostfree	Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost free", voltagem 127/220V, com capacidade mínima de 450 litros . Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéster na cor branca. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas (2) portas do tipo "duplex", sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador, contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes. Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 220V, transmissão térmica convectiva por meio de evaporação e condensação através do sistema de ar forçado e liberação de calor por meio de resistências elétricas, impedindo a formação de camadas de gelo (sistema "frost free").
Liquidificador 2 litros	Com corpo em aço inox, alta rotação. Voltagem: bivolt / 220V, potência 800wats, podendo variar de 100 w, para mais ou para menos. Utilizado no preparo de alimentos nos ceis e escolas de pequeno porte.
Liquidificador industrial 8 litros	Com corpo em aço inox, baixa rotação. Voltagem: bivolt / 220V, potência 1100Wats, podendo variar de 100W, para mais



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	ou para menos. Rotação 3500RPM. Utilizado no preparo de alimentos das escolas.
Picador de legumes industrial	Estrutura (corpo) em alumínio fundido. Pintura eletrostática ou epóxi cinza esmaltada martelada. Navalha (faca) em aço inoxidável com cortes dos dois lados cambiáveis. Em formato quadrangular no corte de 9,5 mm a 10 mm. Macho plástico rígido/branco. Base com tripé em tubo. Deve acompanhar: lâmina compatível para substituição.
Processador de alimentos	Gabinete fabricado em aço inoxidável, dotado de no mínimo 6 discos (fatiador, desfiador, ralador) e vasilha coletora em alumínio. Bivolt.
Purificador de água	Purificador de água com refrigeração eletrônica e filtragem classe A, com proteção antibactérias, bivolt.
Termômetro digital	Termômetro por infravermelho com mira laser, digital. Apresentar desligamento automático e "hold". Intervalo de medição: escala de ao menos - 20°C a + 300°C. Medição na escala de Celsius (°C). Acessórios: pilhas para alimentação, caso necessário.

1.

UTENSÍLIOS	ESPECIFICAÇÃO
Abridor de Lata/Garrafa	Feito em aço inox, material resistente duradouro e fácil de limpar;
Acendedor manual de fogão a gás	Resistente, ergonômico, com ignição através de faísca, não descartável;
Amassador de batatas	Feito em aço inox. Deve apresentar textura lisa, ser resistente ao uso e desprender resíduos.
Assadeiras de vidro, com tampa	Em vidro refratário resistente, incolor, e tampa em plástico resistente. 5,3 litros.
Assadeira Retangular em alumínio	Em alumínio resistente, com textura lisa, tamanho mínimo 50x35 cm
Bacia Plástica tamanhos 05,10,20 e 40 litros.	Formato arredondado, em plástico resistente, com borda, com pegadores, fabricado em material atóxico. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Tamanhos variados. Utilizada no preparo de receitas, e apoio no porcionamento das refeições.
Bule - 5 litros	Fabricado em alumínio resistente. Cabo em polipropileno. O produto não poderá desprender resíduos. Deve apresentar textura lisa.
Bandeja Plástica	Fabricada em material atóxico, na cor branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Tamanhos 7 e 18 litros.
Batedor Manual	Produzido em aço inox resistente. O cabo poderá ser produzido em aço inox ou polipropileno na cor branca, em formato anatômico. Tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.
Caçarola de Alumínio	Em alumínio hotel, resistente, com tampa, alças e pegadores de alumínio hotel. O produto não pode desprender resíduos de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	alumínio. Tamanhos variados (5,10,20, 30 e 40 litros) conforme a necessidade e demanda das unidades.
Caneca de Cerâmica Branca	Em formato reto (mesmo diâmetro por toda a extensão da caneca), capacidade volumétrica de 325ml, não poderá ter trincas, falha de acabamento ou desprendimento de resíduos. Utilizado para alimentação dos alunos nas escolas.
Caneca Fervedor em inox com fundo triplo	Produzido em aço inox, com fundo triplo e capacidade mínima para 2 litros. Utilizada no preparo de alimentos no berçário dos ceis.
Caldeirão	Panela caldeirão industrial 32cm 20 litros nº32 em alumínio
Caixa plástica Organizadora com Tampa	Em plástico, resistente, tipo organizadora, com tampa, travas e pegadores nas laterais. Na cor transparente, 50 litros, utilizado para organização e armazenamento de utensílios e alimentos dos estudantes que necessitam de alimentação especial.
Caixa Plástica Retangular com Tampa	Fabricada em material resistente, Incolor e atóxico. Na cor branca ou transparente, 10,20 e 30 litros. Utilizado para manipulação e armazenamento de alimentos.
Colher de Sobremesa Inox	Em aço inox, resistente. Capacidade: 10 ml, podendo variar 2 ml para mais ou para menos. Medidas: cabo com 11 cm (comprimento), base com 5,5 cm (comprimento) e diâmetro de no mínimo de 3,5 cm e no máximo 4 cm (maior diâmetro), podendo ter variação de até 1 cm para mais ou para menos as medidas; espessura mínima de 2 mm. Utilizada para alimentação das crianças nos Ceis.
Colher de Sopa Inox	Em aço inox, resistente. Capacidade de 15 ml, podendo variar 2 ml para mais ou para menos. Medidas: cabo com 12,5 cm (comprimento), base com 6,5 cm (comprimento) e 4 cm (maior diâmetro), podendo tais medidas variar 1 cm para mais ou para menos; espessura mínima de 2mm. Utilizada para alimentação dos alunos nas escolas.
Colher de Altileno	Em atileno ou Nylon, maciça, formato arredondado, côncava, resistente a alta temperatura. Na cor branca. Em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade. Utilizada para preparo de alimentos que exigem altas temperaturas constantes.
Colher de Servir	Em alumínio hotel ou aço inox, resistente. Não poderá desprender resíduos. Em tamanhos variados conforme a demanda da unidade.
Concha de Servir	Em alumínio hotel ou aço inox resistente. Não poderá desprender resíduos. Em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.
Copo Plástico com tampa e alça	Feito em material resistente, não reciclado e livre de bisfenol A. Capacidade mínima de 200 ml . Deve apresentar bico anatômico com furos para saída de líquidos; alça e válvula interna antivazamento de silicone. Utilizado para alimentação das crianças nos ceis.
Copo Plástico com alça e sem tampa (caneca escolar)	Feito em material resistente, não reciclado e livre de bisfenol A. Capacidade mínima de 200 ml.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Cuscuzeira	Cuscuzeira de Alumínio, tamanhos variados.
Descascador Manual de Legumes	Em formato Y. Deve apresentar cabo único, em plástico resistente na cor branca ou aço inox, com lâmina lisa e afiada em aço inox
Escorredor de Massa	Em alumínio hotel ou inox, resistente, em formato redondo, com alças laterais e base de alumínio devidamente fixados em utensílios. O produto não poderá desprender resíduos. Tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.
Escumadeira	Em alumínio hotel ou inox. Deve apresentar cabo resistente e fixo a base. O produto não poderá desprender resíduos. 50 cm, conforme a demanda da unidade.
Espremedor de Limão	Feito totalmente em inox. Deve ser resistente e não desprender resíduos nos alimentos.
Faca lisa de corte	Cabo de polipropileno branco e superfície texturizada, anatômico, com lâmina em aço inox. Deve apresentar corte preciso e não desprender resíduos. Tamanhos variados conforme demanda da unidade.
Faca de serra para pão	Deve apresentar lâmina em aço inox, com fio serrilhado. Deve apresentar cabo em polipropileno, na cor branca, em formato anatômico. Tamanho variado, conforme demanda da unidade.
Funil	Feito em plástico não reciclado, na cor branca, resistente, livre de BPA. Em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade. Utilizado para facilitar o deslocamento de líquidos em jarras ou garrafas.
Frigideira	Feita em alumínio hotel, revestida internamente em politetrafluoretileno (PTFE) antiaderente, sem tampa, com cabo de polipropileno. Não poderá desprender resíduos. Nº 26, conforme demanda da unidade.
Garfo Trinchante 34cm	Fabricado em aço inox. Cabo em aço inox ou polipropileno branco, com formato anatômico, conforme demanda da unidade.
Garrafa Térmica com sistema de pressão	Revestimento em inox, com ampola de vidro, resistente, fácil limpeza, com alça móvel fixada na tampa, com sistema de pressão. Tamanho e capacidade variados, conforme demanda da unidade. Utilizada para o preparo e porcionamento e bebidas quentes.
Jarra Aço Inox	Jarra e tampa fabricadas em Aço Inoxidável. Acabamento liso. Tamanho variado com capacidade mínima de 2 litros. Utilizada para o porcionamento de líquidos.
Jarra de Vidro com tampa	Jarra fabricada em vidro espesso e liso. Deverá apresentar tampa plástica branca ou incolor. Tamanho variado, com capacidade mínima de 1,5 litros. Utilizado para o porcionamento de líquidos.
Jarra Plástica Graduada com Tampa	Fabricada em material resistente, Incolor e Atóxico. Tamanhos variados, com capacidade mínima de 2 litros. Utilizado para o porcionamento de líquidos nos ceis e escolas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Kit medidor de alimentos	Deve ser composto por: 1 copo medidor feito em plástico atóxico, incolor e resistente. Com capacidade mínima de 500ml. Deve apresentar no mínimo a graduação em ml e xícara. 1 conjunto de medidores de colheres, com no mínimo 4 acessórios, feito em aço inox ou plástico, atóxico na coloração branca. 1 conjunto de medidores de xícaras, com no mínimo 4 acessórios, feito em aço inox ou plástico, atóxico na coloração branca. Para auxílio na execução das receitas pelas cozinheiras.
Monobloco vazado	Em polietileno, gradeada, resistente, não dobrável, para acondicionamento de hortifrutigranjeiros. Na cor branca. Capacidade mínima de 50 litros.
Panela de Pressão	Em alumínio, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustável a base, contendo válvula para controle de pressão e válvula de segurança, com cabos ou alças confeccionadas em baquelite ou polipropileno, resistente a alta temperatura. Tamanhos 07 e 20 litros, conforme a demanda das unidades. Deve acompanhar: válvulas e borracha para reposição periódica.
Panela em Inox Fundo Triplo	Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola ou panela com cabo único. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Uso nos berçários e para produção de alimentação dos alunos com necessidade alimentar especial, 20 litros, conforme a demanda da unidade.
Peneira em aço inox	Produzido em aço inox, resistente e em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.
Pegador de massa tipo pinça	Produzido totalmente em aço inox, em formato de pinça com dentes, para facilitar a pega dos alimentos. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem. Tamanhos variados. Utilizado para o porcionamento dos alimentos pelos alunos.
Pegador de massa em inox tipo concha	Produzido totalmente em aço inox, em formato de concha com dentes, para facilitar a pega dos alimentos e perfurações na concha, para facilitar o escoamento de líquido. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem. Tamanho variado, conforme demanda da unidade. Utilizado para o porcionamento dos alimentos pelos alunos.
Pedra para afiar	Resistente e em formato anatômico, proporcionando duas opções de afiação: desgaste e acabamento.
Porta Filtro coador de café	Em plástico, resistente para suportar água em alta temperatura, corpo com alça, suporte plano. Para filtros nº 103. Na cor preta ou marrom.
Pote plástico com tampa	Resistente, atóxico, cor branca ou transparente, com tampa. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Tamanho 1 litro, conforme demanda da unidade. Utilizado para o armazenamento de alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Pote vidro com tampa de silicone	Resistente, atóxico, em vidro temperado, com tampa em silicone. Tamanhos variados, conforme demanda da unidade. Utilizado para o armazenamento de alimentos..
Prato fundo para sopa	Em vidro temperado, redondo, incolor, textura lisa, resistente. Capacidade de 250 ml - podendo variar 50 ml para mais ou para menos. Medidas 22 cm de diâmetro e 3,2 cm de altura, podendo variar de 0,5 cm para mais ou para menos. Utilizado para alimentação dos estudantes nas unidades escolares.
Prato raso para lanche	Em vidro temperado, resistente, cor cristal (incolor), textura lisa, medindo 19 cm de diâmetro, podendo ter variação de até 0,5cm para mais ou para menos. Utilizado para o porcionamento de lanches nas escolas e ceis.
Ralador Manual	Em aço inox, resistente, com 4 faces e 4 funções, com lâminas que permitam o corte preciso do alimento.
Socador de Feijão	Em polietileno atóxico, na cor branca, com cabo de aço inox. Resistente. Higiênico. Tamanho variado, conforme a demanda da unidade.
Tábua para corte tamanho 50x30 cm	Em polietileno, atóxico, higiênico, inodoro. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Utilizado para manipulação e corte de alimentos. Deve ser adotado sistema de cores de tábua diferentes para cada tipo de alimento manipulado (frutas e verduras; carnes, frios e panificados).
Tesoura de Cozinha	Com cabo ergonômico, feito de polipropileno. Lâmina em aço inox liso. Deverá apresentar comprimento total mínimo de 20cm.
Tigela Saladeira 5 litros	Produzida em aço inox resistente. Em formato arredondado para manipulação e porcionamento dos alimentos, conforme a demanda da unidade.



ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

PRODUTOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO OBJETO

1. A CONTRATADA deverá fornecer os produtos químicos e utensílios necessários para adequada higienização da área da cozinha.
2. Os produtos químicos utilizados para higienização devem ter registro regular no Ministério da Saúde.
 - 2.1. A CONTRATADA deve disponibilizar a cada unidade escolar a Ficha Técnica e/ou Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) dos produtos utilizados.
 - 2.2. A CONTRATADA deve capacitar os colaboradores para o uso correto dos produtos, diluição (quando for o caso) e Equipamentos de Proteção Individual necessários para manipulação do produto químico.
 - 2.3. O(s) produto(s) deve(m) seguir as determinações da legislação da **Anvisa RDC N°216 de 15 de setembro de 2004**, quanto a instrução de uso e ausência de resíduos ou risco de contaminação do alimento.
3. A relação dos itens mínimos para garantir a higienização adequada do ambiente da cozinha estão descritos na tabela abaixo:

3.1. Produtos de Higienização

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Água sanitária	Líquido, incolor, com teor de cloro ativo de 2 a 2,5% p/p, sem essência. Para uso em alimentos. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde
Álcool líquido	Álcool líquido para limpeza, tipo hidratado, limpeza geral, isento de impureza - Teor mínimo de 70 INPM, com selo do IMETRO. Embalado em garrafa plástica de 1 litro
Bobina descartável picotada 40x60	Em polietileno de alta densidade, com dimensões aproximadas de 40X60cm. Para armazenamento de alimentos. Bobina de 100 unidades.
Limpa alumínio para cozinha	Produto recomendado para desoxidação e limpeza de alumínio. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde
Sabonete líquido bactericida para cozinha	O produto deverá apresentar pH neutro, sem aroma e ter consistência semigel. Para higienização das mãos do manipulador de alimentos. O produto deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Acompanhar acessórios: <i>dispenser</i> para sabonete líquido.
Pano de limpeza- Pano tipo saco (grosso)	Pano tipo saco (grosso), lavado e alvejado, não gomado, bem traçado, 100% algodão, resistente. Com peso mínimo de 130gramas cada unidade. Dimensões: mínimo 40 cm e máximo 45 cm na largura por mínimo 70 cm e máximo 75 cm no comprimento. Não poderá ter aparas de fios nas bordas nem fios soltos. Deverá promover alta absorção de umidade.
Saco esterilizado para amostra	Em polietileno transparente, nas dimensões mínima de 20X30cm. Deve apresentar tarja de fundo branco leitoso para escrita e identificação da amostra.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Detergente Neutro 1º linha 500ml	Produto líquido, encorpado, viscoso, inodoro, com alto poder de limpeza e espuma, hipoalergênico, permitindo uso frequente sem causar ressecamento ou agressão das mãos. Deverá apresentar eficiência sobre gorduras animais e vegetais. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde
Sanitizante para Hortifruti pote 1Kg	Sanitizante em pó a base de Cloro Orgânico (Dicloroisocianureto de Sódio) para higienização de frutas e verduras. Deve apresentar aspecto de pó branco, homogêneo, solúvel em água e com odor característico de cloro. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde.
Esponja Fibrão	Composição: manta não tecido, de fibras sintéticas. Material resistente, não pode desprender resíduos de fibra.
Esponja dupla face Bettanin embalada	Esponja dupla face, resistente, com manta abrasiva verde elaborada a partir de fibra sintética, espuma de poliuretano amarela. Lado verde utilizado para limpeza pesada e lado amarelo para limpar superfícies delicadas.
Fósforo longo	Extra Longo com 50 Palitos com 9,4cm
Pano multiuso	Em não tecido hidroentrelaçados e picotado, contendo 300 metros, tendo 30 a 33 centímetros Deverá possuir tratamento antibacteriano (bacteriostático). O produto é para uso em cozinha (limpeza e secagem de utensílios e equipamentos) deverá oferecer alta absorção. Acompanhar acessórios: suporte metálico para o rolo multiuso.
Papel toalha 2 dobras 100% celulose c/1000 uni.	Para uso na manipulação de alimentos, de primeira qualidade, extra branco, com 100% de fibras celulósicas virgens, de origem não reciclada, interfoliado, gofrado, com 2 dobras, com alta absorção em duas folhas e alta resistência a umidade Acompanhar acessórios: <i>dispenser</i> para papel toalha.
Saco de lixo 100L c/80 uni.	Na cor preta, não transparente, resistente, suficientemente vedado, para garantir que não ocorra vazamento de lixo líquido dentro do lixeiro ou durante o transporte do mesmo até o ponto de coleta. Com tamanho e capacidade conforme a demanda da unidade.
Sabão em pó	SABAO EM PÓ: Para limpeza de roupas e mutilação. Composto: tensoativo, aniônico, tamponantes, coadjuvantes, corantes, enzima branqueador óptico, fragrância suave e água, deve conter aquilbenzeno e sulfato de sódio, possuir coloração azulada, deve ser acondicionado em embalagem plástica, com pacote de 1kg. (embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo. Qualidade superior ou similar ao Tixan.
Rodo para piso	Cabo de metal, revestido por plástico, resistente, fixado a base por sistema de rosca. Borracha na parte inferior da base. Deve remover a água sobre superfície lisa e plana à primeira passada.
Borrifador	Em plástico incolor, atóxico, resistente. Frasco reservatório, com bomba de acionamento manual e bico aspersor.
Lixeira com tampa e pedal	Fabricada em material resistente. Com tampa de acionamento por pedal, na cor branca. Tamanho e capacidade de armazenamento variado, conforme a demanda da unidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Pá coletora de lixo	Caixa em Polipropileno de alta resistência e cabo de alumínio
Rodo para pia	Cabo anatômico em plástico resistente apresentando fixação perfeitamente ajustada à base. Borracha na parte inferior da base. Deve remover a água sobre superfície lisa e plana à primeira passada.
Escova para Limpeza	Base em plástico resistente com cantos arredondados, anatômica e com textura antiderrapante. Cerdas em polipropileno, macia e resistentes com fixação adequada na base.
Balde	Em plástico resistente, incolor, com alças e capacidade mínima de 15 litros. Para higienização da cozinha.
Vassoura nylon	Vassoura de pelo sintético em polipropileno e base plástica resistente. Deve apresentar cabo de metal, revestido por plástico resistente.

2.

4. Referências Técnicas (bem como as legislações que vierem a suceder):

- RDC N°14, de 28 de Fevereiro de 2007 - Regulamento Técnico para Produtos com Ação Antimicrobiana

-RDC N°216 de 15 de Setembro de 2004.



ANEXO VI – TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÃO DOS UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

1. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus colaboradores, uniforme e Equipamentos de Proteção Individual, sempre que necessário, com frequência mínima anual;
2. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, os documentos de comprovação de fornecimento dos itens e da capacitação para uso adequado dos mesmos;
3. A relação dos itens mínimos que devem ser fornecidos a cada colaborador e respectiva quantidade estão descritos na tabela abaixo:

3.1. Uniformes

Quantidade entregue por colaborador a cada 12 meses	Especificações dos itens
03 Unidades	Calça em tecido Brim ou Oxford, não transparente.
03 unidades	Camiseta manga curta, não transparente, 100% algodão.
03 unidades	Avental em tecido de Brim, branco, não transparente, 100% algodão.
03 unidades	Touca Permanente de rede , de cor branca, feita em tecido poliamida ou poliéster.
Disponibilização Contínua Conforme Demanda	Touca descartável , branca, em tecido não tecido (TNT), 100% polipropileno, resistente e hipoalergênica.
Disponibilização Contínua Conforme Demanda	Luva de vinil descartável, para manipulação de alimentos, transparente. Deve apresentar certificado de aprovação (CA). Com tamanhos variados, conforme a necessidade do usuário.
Disponibilização Contínua Conforme Demanda	Máscara Cirúrgica Tripla com Elástico descartável. 100% polipropileno, resistente e hipoalergênica.



3.2 Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)

Quantidade entregue por colaborador a cada 12 meses	Especificações dos itens
02 Unidades	Calçado de Segurança em EVA, sem cadarço, na cor branco, com solado antiderrapante e certificado de Aprovação (CA), tamanhos variados, conforme a necessidade do usuário.
01 unidade	Avental de Segurança, feito de material resistente para lavação de louças, e higienização, na cor branca, com tiras para amarrar na cintura e comprimento adaptado para garantir cobertura de toda extensão da perna. Tamanho único.
02 unidades	Luva Térmica para alta temperatura, de cinco dedos, ambidestra, para uso em cozinhas e fornos. Deve apresentar punho com comprimento mínimo de 20cm e feita com materiais que garantam a manipulação de utensílios com segurança em temperatura mínima de 200°C. Deve apresentar e certificado de Aprovação (CA).
01 unidade	Luva anticorte tricotada em nylon com 1 ou 2 fios de aço inox grosso, na cor branca. Indicação: utilizada para corte de carnes e verduras
04 pares	Luva de borracha anatômica, em látex, antiderrapante, de punho longo. Deve apresentar certificado de aprovação (CA). Com tamanhos variados, conforme a necessidade do usuário. Indicação: utilizada para higienização de louças.
01 unidade	Óculos de proteção, com lentes de policarbonato óptico e armação em nylon, na cor transparente. Deve apresentar curvatura lateral da lente para maior proteção. Deve apresentar Certificado de aprovação (CA). Indicação: utilizada para limpeza de equipamentos e utensílios que exijam a aspersão de produtos de limpeza.

3.3 Referências Técnicas:

- Lei nº6514, de 22 de dezembro de 1977 – Consolidação das Leis de Trabalho
- Norma Regulamentadora NR 6, de 6 de julho de 1978 – Equipamentos de Proteção Individual
- Convenção Coletiva de Trabalho – MG00656/2025
- Demais legislações específicas e que estejam vigentes ou as que vierem a suceder as daqui.



**Anexo VII - Termo de Referência
PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Alimento ESTOCÁVEIS	Fator de Correção	Fator de Coção	Per capita			
			CEI	EMEI	EMEF	Educação de Jovens e Adultos (EJA) e APAE
Achocolatado, pó	1,00	1,00	x	7g	10g	15g
Açúcar cristal	1,00	1,00	x	5g	5g	5g
Amido de milho			08g	08g	08g	10g
Arroz branco tipo 1, cru	1,00	2,33	24g	30g	30g	50g
Atum, conserva em óleo	1,00	1,00	30g	30g	40g	60g
Azeitona, conserva	1,00	1,00	5g	7g	10g	10g
Batata palha	1,00	1,00	X	10g	15g	20g
Biscoito de polvilho	1,00	1,00	15g	20g	30g	30g
Biscoito de polvilho doce	1,00	1,00	x	20g	30g	30g
Biscoito salgado	1,00	1,00	15g	20g	30g	30g
Biscoito tipo cream cracker	1,00	1,00	20g	30g	30g	30g
Biscoito tipo maisena	1,00	1,00	x	30g	30g	30g
Cafê	1,00	1,00	x	5g	5g	5g
Canjica, branca, crua	1,04	2,33	25g	25g	50g	80g
Chocolate, pó	1,00	1,00	10g	20g	20g	20g
Colorau, urucum	1,00	1,00	0,2g	0,2g	0,2g	0,2g
Doce individual	1,00	1,00	X	20g	33g	66g
Ervilha, enlatada, drenada	1,00	1,00	5g	10g	10g	10g
Farinha de fubá	1,00	1,15	10g	15g	20g	20g
Farinha de tapioca/mandioca, crua	1,00	1,00	10g	15g	15g	15g
Farinha de trigo	1,00	1,00	10g	15g	30g	35g
Farinha, de rosca	1,00	1,00	10g	10g	10g	15g
Feijão, carioca, cru	1,04	2,18	15g	17g	17g	20g
Leite condensado	1,00	1,00	X	15g	30g	40g
Leite de soja em pó	1,00	1,00	13g	13g	26g	26g
Leite de vaca desnatado pó	1,00	1,00	15g	15g	30g	30g
Leite de vaca integral, integral	1,00	1,00	20g	20g	30g	30g
Macarrão, trigo, cru com ovos	1,00	2,44	20g	30g	30g	40g
Manteiga	1,00	1,00	X	05g	7g	7g
Massa pronta para tapioca	1,00	1,00	30g	35g	50g	80g
Milho verde, enlatada, drenada	1,00	1,00	5g	7g	7g	10g
Polpa de fruta, congelada	1,00	1,00	30g	30g	30g	30g
Sal refinado iodado			02g	02g	02g	02g
Vinagre de vinho branco	1,00	1,00	01ml	01ml	01ml	01ml
Flocos de milho, para cuscuz	1,00	1,00	20g	20g	30g	30g
Coco seco ralado	1,00	1,00	10g	10g	15g	17g
Iogurte natural	1,00	1,00	70ml	100ml	150ml	150ml
Manjeriçõ, cru	1,52	1,00	0,5g	0,5g	1g	1g
Milho, fubá, cru	1,00	1,15	20g	30g	60g	60g
Milho, pipoca, grãos cru	1,00	1,25	25g	30g	30g	30g
Óleo, de soja	1,00	1,00	4g	4g	4g	4g
Óleo, de girassol	1,00	1,00	4g	4g	4g	4g
Óleo, de milho	1,00	1,00	4g	4g	4g	4g
Pão de queijo assado	1,00	1,00	25g	50g	50g	50g
Pão doce	1,00	1,00	25g	50g	50g	50g



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Pão de aveia, forma	1,00	1,00	25g	50g	50g	50g
Pão cereais, forma	1,00	1,00	25g	50g	50g	50g
Pão, trigo, forma, integral	1,00	1,00	25g	50g	50g	50g
Pão, trigo, francês	1,00	1,00	25g	50g	50g	50g
Patê (frango, presunto, atum)	1,00	1,00	20g	20g	20g	20g
Queijo, requeijão, cremoso	1,00	1,00	10g	15g	30g	30g
Rapadura	1,00	1,00	20g	20g	20g	20g
Sardinha, conserva em óleo	1,00	1,00	25g	30g	40g	52g
Tempero, alho e sal	1,00	1,00	0,2g	0,2	0,2	0,2
Uva passa	1,00	1,00	5g	5g	10g	10g
Alimento CARNE	Fator de Correção	Fator de Cocção	<i>Per capita(g)</i>			
			CEI	EMEI	EMEF	Educação de Jovens e Adultos (EJA) e APAE
Carne, bovina (acém, paleta ou maça de peito moído), cru	1,12	0,77	35	45	55	65
Carne, bovina (acém ou maça de peito) sem gordura cubo, cru	1,00	0,77	35	45	55	65
Carne, bovina, paleta sem gordura, cru	1,65	0,77	35	45	55	65
Carne, bovina, almôdegas, cruas	1,00	0,77	35	45	55	65
Carne, bovina, coxão duro, sem gordura, cru	1,00	0,77	35	45	55	65
Carne, bovina, fraldinha, com gordura, crua	1,15	0,77	35	45	55	65
Carne, bovina, lagarto, cru	1,93	0,77	35	45	55	65
Carne, bovina, músculo, sem gordura, cru	1,12	0,77	35	45	55	65
Fígado bovino	1,00	0,70	30	40	40	50
File de Peito de frango	1,39	0,72	35	50	60	80
Frango, coxa, sem pele, crua	1,00	0,74	75	85	100	150
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	1,31	0,72	75	85	100	150
Hambúrguer artesanal, bovino, cru	1,00	0,72	35	45	55	65
Porco, lombo, cru	2,20	0,64	35	45	55	65
Porco, pernil, cru	2,20	0,64	35	45	55	65
Salsicha crua	1,00	1,00	----	25	30	35
Linguiça Calabresa	1,00	0,64	---	5,12	8,96	8,96
Bacon	1,00	0,22	---	1,76	3,08	3,08
Alimento Hortifrutigranjeiros	Fator de Correção	Fator de Cocção	<i>Per capita(g)</i>			
			CEI	EMEI	EMEF	Educação de Jovens e Adultos (EJA) e APAE
Abacaxi, cru	1,93	1,00	40	70	130	150
Abóbora, moranga, crua	1,50	0,88	15	20	30	40
Alface, crespa crua	1,46	1,00	3	3	5	5
Alho, cru	1,08	1,00	2	2	2	2
Banana, prata, crua	1,51	1,00	100	100	100	100
Batata doce, crua	1,21	0,95	30	35	40	50
Beterraba, crua	1,53	0,88	30	35	40	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Cebola, crua	1,73	1,00	2	2	2	2
Cebolinha, crua	1,18	1,00	0,5	0,5	1,0	1,0
Cenoura, crua	1,17	0,89	15	20	25	30
Cheiro verde (50% cebolinha e 50% salsa), cru	1,31	1,00	0,5	0,5	1,0	1,0
Chuchu, cru	1,47	0,90	15	20	25	30
Coco seco ralado	1,00	1,00	5	5	10	10
Coentro	1,26	1,00	0,5	0,5	1,0	1,0
Couve manteiga, crua	1,50	0,83	5	5	7	7
Goiaba, com casca, crua	1,22	1,00	100	100	100	100
Laranja, pêra, crua	1,5	1,00	100	100	100	100
Laranja, pêra, suco	1,00	1,00	80ml	100ml	150ml	200ml
Maçã, Fuji, com casca, crua	1,26	1,00	40	50	100	100
Mamão formosa, cru	1,38	1,00	40	60	80	80
Mamão papaia, cru	1,39	1,00	40	60	80	80
Mandioca, crua	1,31	1,10	40	50	50	70
Manga, crua	1,61	1,00	100	100	100	100
Maracujá, crua	2,16	1,00	30	30	40	40
Melancia, crua	1,90	1,00	100	130	150	200
Milho verde, cru (Unidade)	2,63	1,07	1/2	1/2	1/2	1
Ovo, de galinha, inteiro, cru (como única proteína exemplo pão com ovo, farofa de ovo)	1,12	0,95	25	50	50	50
Ovo, de galinha, inteiro, cru (como parte da preparação, feijão tropeiro, baião de 2)	1,12	0,95	10	10	15	20
Pimentão	1,26	1,00	3	3	4	4
Quiabo, cru	1,31	1,58	10	10	15	15
Repolho, cru	1,54	0,93	10	10	15	15
Tangerina, pocã, crua	1,36	1,00	100	100	100	100
Tomate, com semente, cru (legume/ verdura)	1,25	1,00	10	10	15	20
Tomate, com semente, cru (tempero ou parte da preparação)	1,25	1,00	4	4	5	5
Tomate, extrato	1,00	1,00	5	7	10	10
Uva, crua	1,11	1,00	40	60	70	70
Preparação/bebidas	Fator de Correção	Fator de Cocção	Per capita(g)			
			CEI	EMEI	EMEF	Educação de Jovens e Adultos (EJA) e APAE
Sufê/Torta nutritiva de carne/frango	1,00	1,00	40	60	80	100
Bolo caseiro sabores variados	1,00	1,00	25	50	50	80
Molho de carne/frango (recheio de pão)	1,00	1,00	20g	30g	50g	80g
Panqueca doce	1,00	1,00	40	60	115	115
Macarrão primavera/bolonhesa (prato único)	1,00	1,00	110	135	150	220
Tutu á mineira,	1,00	1,00	80	100	120	150
Purê	1,00	1,00	30	40	50	80
Arroz à grega/ arroz colorido (prato único)	1,00	1,00	110	130	150	220
Caldos/sopas	1,00	1,00	120	200	250	300
Arroz doce	1,00	1,00	80	100	150	200
Farofa	1,00	1,00	15	20	30	35
Tapioca	1,00	1,00	30	35	50	80
Iogurte, suco de frutas	1,00	1,00	x	100ml	170ml	200ml
Vitaminas	1,00	1,00	x	150ml	200ml	250ml
Café com leite ou leite puro	1,00	1,00	100	150	150	200
Fórmula 1	1,00	1,00	32g	x	x	x



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Formula 2	1,00	1,00	32g	x	x	x
Legenda:	Oferta limitada para > 3 anos e proibida para ≤ 3 anos de idade	Oferta limitada para todas as idades				
Fonte: Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Adaptada para atender a demanda do Município (-) não encontrado (x) restrito para menores de 3 anos (*) depende da preparação da receita PB= Peso bruto PL= Peso Líquido						





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Anexo VIII - Termo de Referência CARDÁPIOS

CARDÁPIO 01 – BERÇÁRIO MENORES DE 06 MESES

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG Programa de alimentação Escolar – PNAE CARDÁPIO 01 - BERÇÁRIO MENORES DE 06 MESES.				
SEMANA	DATA/DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR
1 Semana	Segunda-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
2 Semana	Segunda-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
3 Semana	Segunda-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
4 Semana	Segunda-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 02 – ALMOÇO BERÇÁRIO – TODOS MAIORES DE 06 MESES

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG
Programa de alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO 02 - ALMOÇO BERÇÁRIO - TODOS MAIORES DE 06 MESES

SEMANA	DATA/DIA	ALMOÇO						
		PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO e ou	LEGUMES/VERDURA	ARROZ	FEIJAO	SOBREMESA	SUCO
1 Semana	Segunda-Feira	Almôndegas ao molho	Parafuso a primavera(cenoura, milho, tomate)	Arroz	Feijao Cariquinha	Banana	*
	Terça-Feira	Estrogonofe de frango	Batata palha	Salada de alface e tomate	Arroz	Feijao Cariquinha	Goiaba	*
	Quarta-Feira	Cubo bovino cozido	Abobora Refogada	Tomate	Arroz	Feijao Cariquinha	Laranja	*
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa assada	Batata assada		Arroz com cenoura	Feijao Cariquinha	Mamão	*
	Sexta-Feira	Pernil picado	Farofa de Cenoura	Couve e tomate	Arroz	Feijao Cariquinha	Melancia	*
2 Semana	Segunda-Feira	Carne moída ao molho	Mandioca	Cenoura ralada e tomate	Arroz	Feijao Cariquinha	Manga	*
	Terça-Feira	Peito de Frango em cubos grelhado	Macarrão ao molho	Salada de tomate	Arroz	Feijao Cariquinha	Uva	*
	Quarta-Feira	Pernil cubo acebolado	Picadinho de abóbora	Tomate	Arroz	Tutu à mineira	mexerica	*
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa cozida	Cenoura e chuchu Ensopado	Salada de alface	Arroz	Feijao Cariquinha	Abacaxi	*
	Sexta-Feira	Pernil picado assado	Farofa de ovos	Couve e tomate	Arroz	Feijão preto	Banana	*
3 Semana	Segunda-Feira	Iscas de Carne refogada	Batata	Cenoura	Arroz	Feijao Cariquinha	Goiaba	*
	Terça-Feira	Peito de Frango em cubos grelhado	Chuchu	Salada de tomate	Arroz	Feijao Cariquinha	Laranja	*
	Quarta-Feira	Pernil picado assado	Macarrão ao sugo	Cenoura ralada com tomate	Arroz	Feijao Cariquinha	Mamão	*
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa cozida	Cenoura e chuchu Ensopado		Arroz	Feijao Cariquinha	Melancia	*
	Sexta-Feira	Carne cozida	Mandioca	Salada de tomate e cenoura	Arroz	Feijao Cariquinha	Manga	*
4 Semana	Segunda-Feira	Almôndegas ao molho	Macarrão	Baterraba Picadinha	Arroz	Feijao Cariquinha	Uva	*
	Terça-Feira	Frango ao molho	Chuchu ensopado	Cenoura ralada	Arroz	Feijao Cariquinha	mexerica	*
	Quarta-Feira	Iscas de Pernil acebolada	Picadinho de abóbora	Tomate	Arroz	Tutu à mineira	Abacaxi	*
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa assada	*	Batata soute	Arroz	Feijao Cariquinha	Banana	*
	Sexta-Feira	Carne de panela (cubo)	Batata Cozida	Chuchu	Arroz	Feijao Cariquinha	Goiaba	*

OBS: A fruta da sobremesa pode ser oferecido após o almoço ou antes do lanche da tarde.
 As refeições deve ter com como base de tempero: alho , cebola, tomate e cheiro verde e sal.
 Pode oferecer suco a os alunos menores de 3 anos por tanto que seja sem açúcar
 alidade, a exemplo da mexerica que não tem todos os meses do ano.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 02 - TIPO A1 – BERÇÁRIO (12 MESES A 01 ANO E 11 MESES)

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG
Programa de alimentação Escolar – PNAE
CARDÁPIO 02 - TIPO A1 - BERÇÁRIO (12 MESES A 01 ANO E 11 MESES)

SEMANA	DATA/DIA	DESJEJUM	
		TODOS (EXCETO < 6 MESES)	Berçário > 1 ano
1 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite integral batido com banana
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quentinho
2 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite integral batido com banana
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Tapioca com manteiga	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quentinho
3 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite integral batido com banana
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quentinho
4 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite integral batido com banana
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Tapioca com manteiga	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quentinho

Observações:

S/A* - Sem açúcar

AF* Agricultura Familiar

Não ofertar açúcar à menores de 3 anos

Se ofertar suco à menores de 3 anos, o mesmo deverá ser sem açúcar

O número de mamadeiras deverá ser de acordo com a necessidade

O cardápio poderá ser alterado de acordo com a aceitabilidade dos alunos.

Algumas receitas estão disponíveis em Receitas Inovadoras para alimentação Escolar, em atendimento às normas da Resolução CD/FNDE N° 06 DE 2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 02 - TIPO A2 – BERÇÁRIO (06 À 11 MESES E 29 DIAS)

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG Programa de Alimentação Escolar – PNAE CARDÁPIO 02 - TIPO A2 - BERÇÁRIO (06 à 11 meses e 29 dias)			
SEMANA	DATA/DIA	DESJEJUM	
1 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Fórmula infantil
2 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Tapioca com manteiga	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Fórmula infantil
3 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Fórmula infantil
4 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Fórmula infantil
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Fórmula infantil
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Fórmula infantil
	Quinta-Feira	Tapioca com manteiga	Fórmula infantil
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Fórmula infantil

Observações:

S/A* - Sem açúcar

AF* Agricultura Familiar

Não ofertar açúcar à menores de 3 anos

Se ofertar suco à menores de 3 anos, o mesmo deverá ser sem açúcar

Onúmero de mamadeiras deverá ser de acordo com a necessidade

O cardápio poderá ser alterado de acordo com a aceitabilidade dos alunos.

Algumas receitas estão disponíveis em Receitas Inovadoras para alimentação Escolar, em atendimento às normas da Resolução CD/FNDE N° 06



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 02 – JANTAR BERÇÁRIO – TODOS MAIORES DE 06 MESES

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG
Programa de alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO 02 - JANTAR BERÇÁRIO - TODOS MAIORES DE 06 MESES

SEMANA	DATA/DIA	JANTAR						
		PREPARAÇÃO	CARNE	MASSA	LEGUMES/VERDURAS			
1 Semana	Segunda-Feira	Canja de frango	Frango desfiado	Arroz	cenoura	batata	*	*
	Terça-Feira	Macarrão á bolonhesa	Came moida	Macarrão espaguete	*	*	*	*
	Quarta-Feira	Arroz com ovos mexidos	Ovos	Arroz	Cenoura em cubinhos (à parte)	*	*	*
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moida	Macarrão Padre Nosso	Abóbora japonesa	Chuchu	Repolho	Batata inglesa
	Sexta-Feira	Caldinho verde com frango	Peito de frango	Couve	*	*	*	Batata inglesa
2 Semana	Segunda-Feira	Sopa com caldo de feijão	Frango desfiado	Macarrão letrinha	Cenoura	Abóbora italiana	Quiabo	Batata doce
	Terça-Feira	Macarrão com feijão e pernil	Pernil picado	Macarrão Padre Nosso com feijão	Abóbora japonesa	*	*	Batata inglesa
	Quarta-Feira	Faro finha de cenoura e ovos	Ovos	Farinha de mandioca	Cenoura	*	*	*
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moida	Macarrão conchinha	Abóbora japonesa	Abóbora italiana	Batata inglesa	Repolho
	Sexta-Feira	Macarrão primavera molhadinho	Frango desfiado	Macarrão parafuso	Cenoura	*	*	*
3 Semana	Segunda-Feira	Sopa de macarrão com caldo de feijão	Frango desfiado	Macarrão Padre Nosso	Cenoura	Chuchu	Quiabo	Batata inglesa
	Terça-Feira	Caldo de mandioca	Cubo bovino cozido	Mandioca	*	*	*	*
	Quarta-Feira	Arroz com ovos mexidos	Ovos	Arroz	Cenoura em cubinhos	*	*	*
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moida	Arroz	Abóbora japonesa	Chuchu	Repolho	Batata inglesa
	Sexta-Feira	Macarrão á bolonhesa	Came moida	Macarrão espaguete		*	*	*
4 Semana	Segunda-Feira	Sopa de frango	Frango desfiado	Arroz	Cenoura	Abóbora italiana	Quiabo	Batata doce
	Terça-Feira	Macarrão com feijão e pernil	Pernil picado	Macarrão Padre Nosso com feijão	Abobora	*	*	Batata inglesa
	Quarta-Feira	Faro finha ou arroz de cenoura e ovos	Ovos	Farinha de mandioca ou arroz	Cenoura	*	*	*
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moida	Macarrão	Abóbora japonesa	Abóbora italiana	Batata inglesa	Repolho
	Sexta-Feira	Macarrão primavera	Frango desfiado	Macarrão parafuso	Cenoura	*	*	*

OBS: A fruta da sobremesa pode ser oferecido após o almoço ou antes do lanche da tarde.
As refeições deve ter com como base de tempero: alho , cebola, tomate e cheiro verde e sal.
Pode oferecer suco a os alunos menores de 3 anos por tanto que seja sem açúcar
validade, a exemplo da mexerica que não tem todos os meses do ano.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 03 – ALMOÇO MATERNAL

CARDÁPIO 03 - ALMOÇO - MATERNAL							
SEMANA	DATA/DIA	ALMOÇO					
		PRATO PRINCIPAL	GUARNICAO e ou	LEGUMES/VERDURA	ARROZ	FEIJAO	SOBREMESA
1 Semana	Segunda-Feira	Almôndegas ao molho	Parafuso a primavera (cenoura, milho, tomate)	Arroz	Feijao Cariquirha	Banana
	Terça-Feira	Estrogonoge de frango	Batata palha	Salada de alface e tomate	Arroz	Feijao Cariquirha	Goiaba
	Quarta-Feira	Cubo bovino cozido	Abobora Refogada	Tomate	Arroz	Feijao Cariquirha	Laranja
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa assada	Batata assada		Arroz com cenoura	Feijao Cariquirha	Marrão
	Sexta-Feira	Pernil picado	Farofa de Cenoura	Couve e tomate	Arroz	Feijao Cariquirha	Melancia
2 Semana	Segunda-Feira	Carne moída ao molho	Mandioca	Cenoura ralada e tomate	Arroz	Feijao Cariquirha	Manga
	Terça-Feira	Peito de Frango em cubos grelhado	Macarrão ao molho	Salada de tomate	Arroz	Feijao Cariquirha	Uva
	Quarta-Feira	Pernil cubo acebolado	Picadinho de abóbora	Tomate	Arroz	Tutu á mineira	mexerica
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa cozida	Cenoura e chuchu Ensopado	Salada de alface	Arroz	Feijao Cariquirha	Abacaxi
	Sexta-Feira	Pernil picado assado	Farofa de ovos	Couve e tomate	Arroz	Feijão preto	Banana
3 Semana	Segunda-Feira	Isclas de Carne refogada	Batata	Cenoura	Arroz	Feijao Cariquirha	Goiaba
	Terça-Feira	Peito de Frango em cubos grelhado	Chuchu	Salada de tomate	Arroz	Feijao Cariquirha	Laranja
	Quarta-Feira	Pernil picado assado	Macarrão ao sugo	Cenoura ralada com tomate	Arroz	Feijao Cariquirha	Marrão
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa cozida	Cenoura e chuchu Ensopado		Arroz	Feijao Cariquirha	Melancia
	Sexta-Feira	Carne cozida	Mandioca	Salada de tomate e cenoura	Arroz	Feijao Cariquirha	Manga
4 Semana	Segunda-Feira	Almôndegas ao molho	Macarrão	Baterraba Picadriha	Arroz	Feijao Cariquirha	Uva
	Terça-Feira	Frango ao molho	Chuchu ensopado	Cenoura ralada	Arroz	Feijao Cariquirha	mexerica
	Quarta-Feira	Isclas de Pernil acebolada	Picadinho de abóbora	Tomate	Arroz	Tutu á mineira	Abacaxi
	Quinta-Feira	Coxa e sobrecoxa assada	*	Batata souté	Arroz	Feijao Cariquirha	Banana
	Sexta-Feira	Carne de panela (cubo)	Batata Cozida	Chuchu	Arroz	Feijao Cariquirha	Goiaba

OBS: A fruta da sobremesa pode ser oferecido após o almoço ou antes do jantar.

As refeições devem ter como base de tempero: alho, cebola, tomate e cheiro verde e sal. A fruta deverá ser inserida de acordo com a sua sazonalidade.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 03 DESJEJUM MATERNAL – MAIORES DE 03 ANOS

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG
Programa de alimentação Escolar – PNAE
CARDÁPIO 03 - DESJEJUM -MATERNAL - MAIORES DE 03 ANOS

SEMANA	DATA/DIA	DESJEJUM	
1 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quentinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite batido com chocolate 50%
2 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quentinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Tapioca com manteiga	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite batido com chocolate 50%
3 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quentinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite batido com chocolate 50%
4 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quentinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Tapioca com manteiga	Leite quentinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite batido com chocolate 50%

Observações:

S/A* - Sem açúcar

AF* Agricultura Familiar

Não ofertar açúcar à menores de 3 anos

Se ofertar suco à menores de 3 anos, o mesmo deverá ser sem açúcar

O número de mamadeiras deverá ser de acordo com a necessidade

O cardápio poderá ser alterado de acordo com a aceitabilidade dos alunos.

Algumas receitas estão disponíveis em Receitas Inovadoras para alimentação Escolar, em atendimento às normas da Resolução CD/FNDE N° 06 DE 2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 03 - DESJEJUM – MATERNAL – MENORES DE 03 ANOS

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG
Programa de alimentação Escolar – PNAE
CARDÁPIO 03 - DESJEJUM -MATERNAL - MENORES DE 03 ANOS

SEMANA	DATA/DIA	DESJEJUM	
1 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quenteinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite quenteinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quenteinho
2 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quenteinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Tapio ca com manteiga	Leite quenteinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quenteinho
3 Semana	Segunda-Feira	Pão careca c/ geleia de frutas	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quenteinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite quenteinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quenteinho
4 Semana	Segunda-Feira	Pão de queijo caseiro	Leite batido com polpa de goiaba
	Terça-Feira	Biscoito de Peta AF*	Leite quenteinho
	Quarta-Feira	Bolo de banana com aveia e uva passa sem açúcar	Suco integral de laranja (in natura)
	Quinta-Feira	Tapio ca com manteiga	Leite quenteinho
	Sexta-Feira	Pãozinho de batata doce com manteiga	Leite quenteinho

Observações:

S/A* - Sem açúcar

AF* Agricultura Familiar

Não ofertar açúcar à menores de 3 anos

Se ofertar suco à menores de 3 anos, o mesmo deverá ser sem açúcar

O número de mamadeiras deverá ser de acordo com a necessidade

O cardápio poderá ser alterado de acordo com a aceitabilidade dos alunos.

Algumas receitas estão disponíveis em Receitas Inovadoras para alimentação Escolar, em atendimento às normas da Resolução CD/FNDE N° 06 DE 2002





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 03 – JANTAR MATERNAL

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG
Programa de alimentação Escolar – PNAE

CARDÁPIO 03 - JANTAR MATERNAL

SEMANA	DATA/DIA	JANTAR							
		PREPARAÇÃO	CARNE	MASSA	LEGUMES/VERDURAS				
1 Semana	Segunda-Feira	Canja de frango	Frango desfiado	Arroz	cenoura	batata	*	*	
	Terça-Feira	Macarrão á bolonhesa	Came moída	Macarrão espaguete	*	*	*	*	
	Quarta-Feira	Arroz com ovos mexidos	Ovos	Arroz	Cenoura em cubinhos (à parte)	*	*	*	
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moída	Macarrão Padre Nosso	Abóbora japonesa	Chuchu	Repolho	Batata inglesa	
	Sexta-Feira	Caldinho verde com frango	Peito de frango	Couve	*	*	*	Batata inglesa	
2 Semana	Segunda-Feira	Sopa com caldo de feijão	Frango desfiado	Macarrão letinha	Cenoura	Abóbora italiana	Quiabo	Batata doce	
	Terça-Feira	Macarrão com feijão e pernil	Pernil picado	Macarrão Padre Nosso com feijão	Abóbora japonesa	*	*	Batata inglesa	
	Quarta-Feira	Faro finha de cenoura e ovos	Ovos	Farinha de mandioca	Cenoura	*	*	*	
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moída	Macarrão conchinha	Abóbora japonesa	Abóbora italiana	Batata inglesa	Repolho	
	Sexta-Feira	Macarrão primavera molhadinho	Frango desfiado	Macarrão paraíso	Cenoura	*	*	*	
3 Semana	Segunda-Feira	Sopa de macarrão com caldo de feijão	Frango desfiado	Macarrão Padre Nosso	Cenoura	Chuchu	Quiabo	Batata inglesa	
	Terça-Feira	Caldo de mandioca	Cubo bovino cozido	Mandioca	*	*	*	*	
	Quarta-Feira	Arroz com ovos mexidos	Ovos	Arroz	Cenoura em cubinhos	*	*	*	
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moída	Arroz	Abóbora japonesa	Chuchu	Repolho	Batata inglesa	
	Sexta-Feira	Macarrão á bolonhesa	Came moída	Macarrão espaguete		*	*	*	
4 Semana	Segunda-Feira	Sopa de frango	Frango desfiado	Arroz	Cenoura	Abóbora italiana	Quiabo	Batata doce	
	Terça-Feira	Macarrão com feijão e pernil	Pernil picado	Macarrão Padre Nosso com feijão	Abóbora	*	*	Batata inglesa	
	Quarta-Feira	Faro finha ou arroz de cenoura e ovos	Ovos	Farinha de mandioca ou arroz	Cenoura	*	*	*	
	Quinta-Feira	Sopa de legumes	Came moída	Macarrão	Abóbora japonesa	Abóbora italiana	Batata inglesa	Repolho	
	Sexta-Feira	Macarrão primavera	Frango desfiado	Macarrão paraíso	Cenoura	*	*	*	

OBS:

As refeições deve ter com como base de tempero: alho , cebola, tomate e cheiro verde e sal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIOS 04, 06 E 07 - Pré-escolar/Fundamental/APAE E EJA

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG
Programa de Alimentação Escolar – PNAE
Cardápios 04 e 06 e 07- Pré escolar /Fundamental/APAE e EJA

DATA	DIA/SEMANA	PREPARAÇÃO	PRATO PRINCIPAL	GUARNICAÇÃO e ou	LEGUMES/VERDURA	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
1 Semana	Segunda-Feira	*	Cubo bovino cozido	Abóbora	Alface com tomate	Aroz	Feijão Cariquinha	*	*
	Terça-Feira	Macarrão primavera	Frango desfiado,	Macarrão parafuso	cenoura, milho verde, tomate,	*	*	*	*
	Quarta-Feira	Pão com ovos mexidos	Ovos mexidos	Pão francês ou careca	*	*	*	*	Polpa de fruta AF*
	Quinta-Feira	Tutu á mineira com isca de pernil	Pernil acebolado	Picadinho de abóbora	couve e Tomate	Aroz	Tutu á mineira	Fruta	
	Sexta-Feira	Arroz à grega com frango	Frango desfiado	*	cenoura, milho verde, tomate,	Aroz	*	Fruta	*
2 Semana	Segunda-Feira	Baião de 2	Carne de sol, calabresa,	bacon e ovos	Couve, tomate,	Aroz	Feijao Cariquinha	*	Natural de maracujá
	Terça-Feira	Estrogonoge de frango	Frango cubo ou desfiado	Batata palha	Salada de alface e tomate	Aroz	*	Fruta	*
	Quarta-Feira	Carne de panela com mandioca	Cubo bovino	Mandioca	Salada de couve e tomate	Aroz	Feijao Cariquinha	*	*
	Quinta-Feira	Arroz colorido com carne moída	Carne moída	*	Cenoura ralada, beterraba,	Aroz	*	*	*
	Sexta-Feira	Frango cozido com legumes	Coxa e sobrecoxa de frango	Batata e cenoura	*	Aroz	Feijao Cariquinha	Fruta	*
3 Semana	Segunda-Feira	*	Pernil acebolado	Chuchu	Cenoura	Aroz	Feijao Cariquinha	*	Polpa de fruta AF*
	Terça-Feira	Feijão tropeiro	Carne bovina, calabresa, ovos	*	Couve e tomate	Aroz	Feijao Tropeiro	*	*
	Quarta-Feira	Macarrão á bolonhesa	Carne moída	Macarrão	tomate, milho verde,			Fruta	*
	Quinta-Feira	Pão com manteiga	Pão francês ou careca	Manteiga		*	*	*	Leite com achocolatado
	Sexta-Feira	Feijoada light	Cubo, calabresa, bacon	Farofa de couve	vinagrete	Aroz	Feijão preto	Fruta	*
4 Semana	Segunda-Feira	Arroz colorido com frango	Frango desfiado	*	cenoura, tomate,	Aroz	*	*	*
	Terça-Feira	Tutu á mineira com isca de pernil	Pernil acebolado	Picadinho de abóbora	couve e Tomate	Aroz	Tutu á mineira	Fruta	*
	Quarta-Feira	Pão com molho de frango	Frango desfiado ao molho	*	*	*	*	*	Natural de maracujá
	Quinta-Feira	Caldo de mandioca	Cubo bovino	mandioca	*	*	*	*	*
	Sexta-Feira	Estrogonoge de frango	Frango cubo ou desfiado	Batata palha	Salada de alface e tomate	Aroz	*	Fruta	*

obs:

Os hortifrutis poderão ser alterados de acordo com a sazonalidade e a demanda dos produtores da Agricultura Familiar. No mês tem que ter de fruta banana (2X), uva, goiaba, mamão, melancia, laranja ou mexerica (2x),
 As refeições devem ter com como base de tempero: alho, cebola, tomate e cheiro verde e sal.
 Deverá ser observado a tabela de percapta referente a cada grupo escolar.
 De acordo com a demanda de cada escola, o diretor poderá solicitar que seja servido no final do turno a mesma refeição para os alunos da Zona Rural.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 05 – (INTEGRAL)

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG			
Programa de alimentação Escolar – PNAE			
Cardápio 05 - (Integral)			
	DATA	PRATO PRINCIPAL	BEBIDA
1 Semana	Segunda-Feira	Pão com molho de carne	Suco de polpa de fruta AF*
	Terça-Feira	Biscoito de Polvilho ou Peta AF*	Suco concentrado de maracujá
	Quarta-Feira	Pão com ovos mexidos	Suco de polpa de fruta AF*
	Quinta-Feira	Bolo simples	Suco de polpa de fruta AF*
	Sexta-Feira	Sufle/torta de legumes com frango	Laranja da
2 Semana			
	Segunda-Feira	Pão com geleia de fruta	Suco de polpa de fruta AF*
	Terça-Feira	Bolo de fubá	Suco concentrado de maracujá
	Quarta-Feira	Pão com mussarela	Suco de polpa de fruta AF*
	Quinta-Feira	Sufle/torta de legumes com carne	Suco de polpa de fruta AF*
	Sexta-Feira	Pão com molho de frango	Laranja da
3 Semana	Segunda-Feira	Biscoito de Polvilho AF*	Suco de polpa de fruta AF*
	Terça-Feira	Pão com ovos mexidos	Suco concentrado de maracujá
	Quarta-Feira	Bolo de laranja	Suco de polpa de fruta AF*
	Quinta-Feira	Pão com molho de carne	Suco de polpa de fruta AF*
	Sexta-Feira	Sufle/torta de legumes com frango	Laranja da
4 Semana	Segunda-Feira	Pão com molho de frango	Suco de polpa de fruta AF*
	Terça-Feira	Bolo simples	Suco concentrado de maracujá
	Quarta-Feira	Sufle/torta de legumes com carne	Suco de polpa de fruta AF*
	Quinta-Feira	Pão com ovos mexidos	Suco de polpa de fruta AF*
	Sexta-Feira	Biscoito de Polvilho AF*	Laranja da

obs: Os alunos que apres etam alguma restrição alimentar oferecer o alimento adequado.

Os hortifrutis poderão ser alterados de acordo com a sazonalidade e a demanda dos produtores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 08 - REFEIÇÃO COMPLEMENTAR (ALUNOS DA ZONA RURAL)

Secretaria Municipal de Educação de Pirapora/MG Programa de Alimentação Escolar – PNAE CARDÁPIO 08 - REFEIÇÃO COMPLEMENTAR (ALUNOS DA ZONA RURAL)			
	DATA	PRATO PRINCIPAL	BEBIDA
1 Semana	Segunda-Feira	Biscoito C. Cracker	Café com leite
	Terça-Feira	Bolo simples	Leite com achocolatado em pó
	Quarta-Feira	Biscoito Tipo maisena	Café com leite
	Quinta-Feira	Biscoito C. Cracker	Leite com achocolatado em pó
	Sexta-Feira	Bolo de fubá	Café com leite
2 Semana	Segunda-Feira	Biscoito C. Cracker	Café com leite
	Terça-Feira	Bolo simples	Leite com achocolatado em pó
	Quarta-Feira	Biscoito Tipo maisena	Café com leite
	Quinta-Feira	Biscoito C. Cracker	Leite com achocolatado em pó
	Sexta-Feira	Bolo de fubá	Café com leite
3 Semana	Segunda-Feira	Biscoito C. Cracker	Café com leite
	Terça-Feira	Bolo simples	Leite com achocolatado em pó
	Quarta-Feira	Biscoito Tipo maisena	Café com leite
	Quinta-Feira	Biscoito C. Cracker	Leite com achocolatado em pó
	Sexta-Feira	Bolo de fubá	Café com leite
4 Semana	Segunda-Feira	Biscoito C. Cracker	Café com leite
	Terça-Feira	Bolo simples	Leite com achocolatado em pó
	Quarta-Feira	Biscoito Tipo maisena	Café com leite
	Quinta-Feira	Biscoito C. Cracker	Leite com achocolatado em pó
	Sexta-Feira	Bolo de fubá	Café com leite
obs: Os alunos que apresentam restrição alimentar, oferecer o alimento adequado.			
Refeição complementar, solicitada de acordo com a demanda e solicitação do diretor.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO IX - ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Alimentos	Variedade/especificação
Açafrão	Açafrão, condimento preparado à base da raiz, apresentação em pó fino, homogêneo, de coloração amarelo intenso, isento de sujidades ou substâncias estranhas. Embalado em sacos plásticos, transparentes resistentes, atóxicos, cada pacote contendo 500 gramas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade. Deve apresentar certificação sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (vigilância sanitária) ou serviço de Inspeção Municipal.
Fórmula infantil em pó para lactentes 0-6 meses	Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes desde o nascimento até o sexto mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. Referência: Nestogeno 1, Aptamil 1, NAN 1
Fórmula Infantil de Seguimento - a partir de 6 meses	Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicada para lactentes à partir do sexto mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Referência: Nestogeno 2, Aptamil 2, NAN 2
Goiaba – Agricultura Familiar	Goiaba, 1ª qualidade, vermelha, tamanho médio, integra, grau de maturação médio. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Maçã vermelha, nacional	Maçã, vermelha nacional, embalada em saco de polietileno, 1ª qualidade, integra e firme. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Repolho branco	Repolho, branco, 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Biscoito Tipo Peta – Agricultura familiar	Biscoito tipo polvilho escaldado, isento de glúten, fresco e macio, formato tipo comprido, embalado em sacos plástico transparente e resistente, contendo 05 unidades em cada embalagem, cada biscoito medindo 15 cm. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (vigilância sanitária) ou serviço de Inspeção Municipal





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Polpa de Frutas – Agricultura Familiar	Polpa de frutas – sabores variados, sabores a serem definidos no momento do pedido; 100 % natural, pasteurizada, pré-homogeneizada para fácil diluição. sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma legível: registro do fabricante no órgão competente, nome do fabricante, nº do lote, data de fabricação, validade, peso. Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária) ou Serviço de Inspeção Municipal
Massa para Tapioca	Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 06 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Flocos de milho para cuscuz	Tipo flocão, obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, reembalado em papel com 500 gramas. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 06 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Farinha de Trigo Integral	Enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo integral tradicional, sem fermento com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica de 1 kg. Isenta de sujidade, parasita e larva, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Cebola	Cebola, branca, fresca, íntegra e firme, com grau de evolução. Completa do tamanho, acondicionada em embalagem adequada. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Mandioquinha Salsa	Mandioquinha extra AAA, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Polvilho Azedo	Polvilho - azedo, branca, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Chocolate em pó	Achocolatado em pó instantâneo, 50% cacau em pó solúvel, açúcar aromatizante. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Açúcar cristal pacote	Tipo 1, cristal branco, puro e natural, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas, matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em pacote transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldado. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Adoçante dietético	A base de sucralose, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 meses. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Embalagem com 100ml.
Amido de milho	Produto amiláceo extraído do milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Arroz agulhinha	Branco, tipo I, não parbolizado, classe longo fino, subgrupo polido, grãos inteiros, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 5kg em plástico atóxico, termo soldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	<p>integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido.</p>
Batata palha	<p>Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)</p>
Biscoito tipo cream cracker	<p>Biscoito água e sal tipo “cream cracker”. O biscoito deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 8 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)</p>
Café torrado e moído	<p>Café em pó homogêneo, torrado e moído, extraforte, de primeira qualidade, de primeira qualidade, aspecto, cor, odor e sabor próprios do produto. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café – ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).</p>
Canela em pó	<p>Pó fino e homogêneo, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de</p>





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Coco ralado	Coco ralado, úmido, sem açúcar, não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Colorau – Agricultura Familiar	Colorau (urucum), condimento preparado à base de frutos maduros de urucum, fubá e óleo, apresentação em pó fino, homogêneo, de coloração vermelho intenso, isento de sujidades ou substâncias estranhas. Embalado em sacos plásticos, transparentes resistentes, atóxicos, cada pacote contendo 500 g. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária) ou Serviço de Inspeção Municipal.
Leite de soja	Alimento com Soja enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com 1,00 litro (um litro), livre de lactose e colesterol.
Leite UHT sem lactose Litro	Leite de vaca, sem adulterações, zero lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Aveia em flocos	Embalada em papel impermeável, limpo, não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão, lata de folha de flandres ou alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978 Peso aproximado 500g.
Farinha de mandioca	Tipo 1, classe fina, grupo seca, subgrupo baixa acidez, ligeiramente torrada, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido
Farinha de trigo sem fermento	Especial, tipo 1, enriquecida de ferro e ácido fólico (vitamina B9), contém glúten, cor branca. Isenta de sujidade, parasita e larva, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Fécula de mandioca	Fécula de mandioca, classificação polvilho doce. Isento de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Feijão carioca	Feijão “in natura” do grupo I, comum, classe cores, variedade carioca, Tipo 1, “Safrá Corrente”. Constituído de grãos inteiros e sãos, isentos de material terroso, sujidade, mofo e mistura de outras variedades e espécies. O produto deverá ser constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, admitindo, no máximo 3% de mistura de outras classes. Embalado em saco de polietileno, transparente, atóxico, vedado, resistente. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Feijão preto	Feijão “in natura” do grupo I, comum, classe preto, Tipo 1, “Safrá Corrente”. Constituído de grãos inteiros e sãos, isentos de material terroso, sujidade, mofo e mistura de outras variedades e espécies. O produto deverá ser constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, admitindo, no máximo 3% de mistura de outras classes. Embalado em saco de polietileno, transparente, atóxico, vedado, resistente. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido. Demais condições de acordo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Fermento em pó, químico	Tipo em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Acondicionada em frasco plástico, hermeticamente fechado. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Folha de louro	Matéria prima louro, seco em folhas, aspecto físico folha seca inteira. Isenta de mofo, umidade, sujidade, materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, contendo. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Fubá de milho	Fino, amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, cor, cheiro e sabor próprios do produto, com ausência de umidade, fermentação e ranso. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Leite em pó integral	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com ferro e vitaminas, sem adição de sacarose, sem gordura trans, embalado em recipiente de uso único, com proteção apropriada contra contaminação. Embalado em saco de em polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente. Fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Macarrão conchinha com ovos	Tipo conchinha, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 500g. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Macarrão espaguete com ovos	Tipo espaguete, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 500g. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Macarrão letrinhas (alfabeto) com ovos	Tipo padre nosso, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Macarrão parafuso com ovos	Tipo parafuso, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Margarina com sal	De primeira linha, cremosa, a base de óleo vegetal comestível, leite e seus constituintes, livre de gorduras trans, com sal, mínimo 80 % de lipídios, em potes plásticos. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Milho verde	Milho verde em conserva. Livre de fermentação e ranço. Aparência de grãos inteiros, não esmagados, cor, cheiro e sabor próprios do produto. Acondicionados em embalagem apropriada. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Extrato de tomate sache	Molho de tomate concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em embalagem apropriada. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Óleo de soja	Óleo comestível de soja refinado, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original de fábrica, em frasco plástico, transparente. Produto constituído principalmente por Triglicerídeos de ácidos graxos, obtido unicamente de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. A embalagem não deve apresentar amassadura ou abaulamento. Registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 06 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Orégano	Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc n°276/2005
Sal refinado	Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 9 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Uva passa	Uva passa desidratada sem caroço, preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Vinagre de álcool, branco	Vinagre de álcool branco, tipo neutro, acidez 4, líquido, límpido, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades e materiais terrosos. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Abacaxi – Agricultura Familiar	Abacaxi nacional médio com 60 a 70% de maturação climatizada, grau máximo de evolução no tamanho, com casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais Condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Alho brasileiro	Com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, 1ª qualidade, firmes e com brilho, acondicionado de forma apropriada. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Abobrinha italiana	De primeira, tamanho médio, uniforme, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Batata doce	Firme, intacta, coloração uniforme, com brilho, tamanhos médios uniformes, inteiras, sem lesão de origem física, rachaduras, cortes. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Batata lisa	Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranho ao produto, uniforme e com brilho. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Beterraba	Extra, fresca, compacta e firme, coloração vermelha intensa, tamanho médio, sem lesões. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Cenoura vermelha– Agricultura Familiar	Sem rama, fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, compacta e firme. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Chuchu	Firme e intacto. Fresco, tamanho médio, coloração uniforme. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Maçã nacional	Cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Ovo branco	De galinha, tipo extra, classe A casca limpa, sem mancha ou deformações. Embalagem com 30 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade (prazo mínimo de validade de 15 dias contados a partir do recebimento do produto). Registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, de acordo com a Resolução. Isento de sujidades, de danos por





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Tomate – Agricultura Familiar	In natura, vermelho, tamanho médio a grande, de primeira, firme e intacto, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Abóbora Japonesa – Agricultura Familiar	Espécie de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, serem bem desenvolvida, intactas, apresentar casca firme. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alface – Agricultura Familiar	Lisa, de primeira qualidade, fresca, coloração verde, (peso da planta variando de 400g a 450g); devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas. Deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes
Banana prata– Agricultura Familiar	Em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Cheiro verde– Agricultura Familiar	Talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas (peso da planta variando de 180g a 200g). Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Couve (molho)– Agricultura Familiar	Em maço, folhas verdes sem presença de folhas amareladas, extra (peso da planta variando de 400g a 450g). Deverá estar fresco e isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Laranja– Agricultura Familiar	Fresca, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Mamão formosa– Agricultura Familiar	Tamanho médio, de primeira qualidade, com casca firme, não ter rachaduras, partes escuras ou machucadas, nem picada de insetos. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Mandioca– Agricultura Familiar	Extra, in natura, deverá ser de classificação branca, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Mandioca minimamente processada – Agricultura Familiar	In natura, descascada e embalada á vácuo, deverá ser de classificação branca, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Embalagem plástica atóxica. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 4 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Manga– Agricultura Familiar	In Natura, de 1ª qualidade semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.
Maracujá– Agricultura Familiar	Tamanho médio, in natura, grupo amarelo, coloração uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Melancia– Agricultura Familiar	Redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade.
Mexerica (Tangerina)– Agricultura Familiar	Extra, fresca, tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme e intacta, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Milho verde em espiga– Agricultura Familiar	Espiga de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado
Quiabo	Firme, novo e bem desenvolvido, sem ferimentos ou defeitos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Uva– Agricultura Familiar	Rubi ou Niágara – deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando
CARNES E DERIVADOS	
Acém cubo	Carne Bovina (Acém), cortada em cubos, limpa, magra, sem pele, sem pelancas, congelada. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas
Acém moído	Carne Bovina Triturada (Acém), limpa, magra, sem pele, sem pelancas, congelada. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas
Bacon	Bacon defumado, em manta, fresco, com pele, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Carne de sol	Carne bovina de 2ª qualidade, pouca gordura, cortada em cubos, deverá vir em manta inteira, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 1 kg. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas
Coxa e sobrecoxa de frango	Coxa e sobrecoxa de Frango, Coxa (50% do total) e contra coxa (50% do total), congelada, sem tempero, limpa, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas
Linguiça calabresa	Preparada com carne não mista, toucinho e pouco condimentos, sem pimenta, baixo teor de gordura, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, em gomos de aproximadamente 90g, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Mantida em temperatura de refrigeração adequada. O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e vácuo. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas
Pernil suíno	Carne suína, em peça, de 1 qualidade, limpa, sem gordura aparente, magra, congelada; sem osso. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e a vácuo. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Peito de frango com osso	Peito de frango, inteiro, com osso e sem pele, congelado, sem tempero, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e a vácuo. sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas
Queijo muçarela	Fatiado e resfriado. O produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácido. Textura firme e sem buracos. Embalagem incolor e transparente, atóxica. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, peso, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega).





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO X

– ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (POP'S) PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA

Roteiro para a CONTRATADA na elaboração de seu “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”.

1– OBJETIVO

O presente roteiro objetiva estabelecer os requisitos mínimos que devem constar no “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar”, a ser elaborado pela CONTRATADA, após assinatura do contrato, nas unidades educacionais em que prestar serviço, depois da análise e validação pela CONTRATANTE. O “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar” é específico para cada unidade escolar, deve ser elaborado de forma individual e atualizado constantemente, considerando as legislações sanitárias vigentes, livros e publicações técnicas.

2– ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR” será importante instrumento para subsidiar os envolvidos, quanto ao controle e acompanhamento dos procedimentos operacionais que visem a prevenir e a proteger a saúde da população escolar atendida e preservar o meio ambiente.

3- REFERÊNCIA

O “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR” deve observar, entre outras, a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC Nº 216/2004, e demais legislações pertinentes ao município de Pirapora/MG.

4- ITENS DO MANUAL

Objetivo

Nome da Unidade Escolar:

Endereço;

Etapas e modalidades de ensino da unidade escolar;

Nome do Gestor Escolar;

Horário de Funcionamento;

Número de alunos matriculados;

Número de refeições servidas diariamente;

Número de colaboradores que trabalham no local e suas funções.

5-EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

5.1 - Descrição

O acesso às instalações (como são as ruas em volta, se existe foco de insalubridade); Se existe separação entre as atividades; Descrever o material utilizado para revestir pisos, paredes, teto, bancadas de trabalho, mesas de manipulação; Descrever portas, janelas e outras aberturas (se possuem sistema automático de fechamento, se possuem tela, se estão íntegros); Descrever o reservatório de





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

água da unidade escolar; Como é o destino do esgoto sanitário. Se possui ralos sifonados, com fechamento; como são as áreas internas e externas (se estão livres de materiais em desuso e entulhos, se estão livres de animais);

Como é a iluminação da área de manipulação de alimentos, se possui lâmpadas protegidas contra quedas e explosões; Se as instalações elétricas (fiação elétrica) estão fixas e protegidas; Como é a ventilação na área de trabalho; Condições das instalações de gás (localização/estrutura); Como são os vestiários e os banheiros de uso dos manipuladores de alimentos e onde se localizam; Como é realizada a guarda dos pertences das cozinheiras; Estado de conservação dos equipamentos e móveis;

5.2 - Layout da unidade de produção da Unidade Escolar.

6-RECURSOS HUMANOS

Quadro de colaboradores; Descrição das atividades desenvolvidas pelos colaboradores;
Descrição dos procedimentos em relação à higiene e comportamento pessoal dos(as) manipuladores(as) de alimentos; Detalhamento do uniforme utilizado pelo(a) manipulador(a) de alimentos na área de produção.

7-HIGIENIZAÇÃO

Importância da higienização na área de produção, depósito e refeitório;
Normas utilizadas no processo de higienização;
Procedimento de higienização dos equipamentos;
Procedimento de higienização de utensílios;
Cuidados de materiais de limpeza e higiene.

8-CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANOS

8.1 Procedimento utilizado para o controle de vetores e pragas urbanos.

9-ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Controle de qualidade da água;
Higienização da caixa d'água.

10-MANEJO DOS RESÍDUOS

Descrição de como é feito o manejo dos resíduos na área de produção e na unidade externa;
Informação a respeito da separação do lixo (orgânico e inorgânico), se ocorrer.

11-MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

11.1 -Descrição da aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.

12-PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

12.1 -Descrição do processo do pré-preparo e preparo das refeições.



13-COLETA DE AMOSTRAS

13.1-Descrição do processo de coleta de amostras.

14-FLUXO DE RECEBIMENTO

14.1 Descrição do processo (organograma).

15 – POP’s do MANUAL

O “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR” deve prever os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados – POP’s, da CONTRATADA:

HIGIENE E SAÚDE DOS COLABORADORES; HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS; CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS; POTABILIDADE DA ÁGUA;

ITENS OBRIGATÓRIOS EM CADA POP:

1-Objetivo

Para que fazer o POP? Que importância tem para o controle higiênico-sanitário dos alimentos?

2-Campo de Aplicação. Identificar a escola;

3-Definição (glossário) termos utilizados e suas definições;

4-Documentação

Legislação Federal, Estadual ou Municipal e as referências;

5-Responsabilidade

Quem é responsável pela elaboração e monitoramento do POP? (gerente, nutricionista, chefe de cozinha);

6-Descritivo Técnico

Descrever a técnica simplificada relativa às boas práticas do POP do item proposto;

7-Monitoramento

Criar planilhas com objetivo de monitorar e controlar os pontos importantes de cada POP;

8-Registro

O registro das observações ou avaliações deve ser realizado em planilhas, que devem ser datadas e assinadas

pelo responsável do controle do POP;

9-Ação Corretiva

Plano para acompanhamento das ações de correções necessárias para UAN, de forma bem especificada;

10-Verificação

Avaliação dos registros de monitoramento realizados pelo responsável técnico do estabelecimento através de um superior externo.

ASSINATURA DO MANUAL PELA CONTRATADA:

1 - A elaboração do manual deve ter a responsabilidade técnica de, pelo menos, um(a) Nutricionista RT da PROPONENTE, entre outros profissionais que esta considerar adequados para dele responsabilizar-se. Isto porque:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

1.1 - O Nutricionista com registros no CRN da contratada, é o Responsável Técnico (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional;

1.2 - O RT deve garantir a qualidade assegurada do serviço prestado pela CONTRATADA, de acordo com o manual e o contrato, visto;

1.2.1 - Ser o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados;

1.2.2 - Ser o profissional responsável por:

a) Capacitar periodicamente os(as) funcionários(as) da cozinha, observando as instruções da CONTRATANTE;

b) Participar da elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar, observando os:

2 - Dispositivos legais vigentes no país;

3 - Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, elaborados de acordo com parâmetros e critérios da CONTRATANTE e CONTRATADA, os quais podem ser atualizados sempre que necessário à adequada prestação do serviço;

3.1 - Ser responsável para que o manual de boas práticas tenha os Procedimentos Operacionais Padronizados atualizados;

3.2 - Ser responsável por implantar e acompanhar rotineiramente todos os procedimentos do manual de boas práticas, em todas as unidades educacionais em que a empresa prestar serviço;

3.3 - Ser responsável por acompanhar, quando for o caso, e com a finalidade de prestar esclarecimentos sobre os procedimentos adotados na prestação do serviço, as inspeções realizadas por:

a) autoridades sanitárias;

b) responsáveis pela gestão do contrato de serviço na CONTRATANTE;

c) responsáveis pela fiscalização do contrato na CONTRATANTE;

d) responsáveis pela fiscalização do serviço nas unidades escolares e gerencias regionais na CONTRATANTE;

e) segmentos participantes da Gestão Compartilhada do Programa de Alimentação Escolar.

3.4 - Ser responsável por notificar ao serviço de vigilância em saúde as ocorrências abaixo relacionadas, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir seus danos:

a) casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, na unidade em que a CONTRATADA prestar serviço;

b) casos de produtos com problemas no processo de fabricação, com risco aos consumidores da unidade em que a CONTRATADA prestar serviço;

c) casos de recebimento de alimento contaminado, na unidade em que a CONTRATADA prestar serviço. Observação: os POPs que devem constar no Manual de Boas Práticas deverão ser estabelecidos a partir das orientações da Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO XI - COLETA DE AMOSTRAS

TAREFA: Realizar a coleta de amostras das preparações servidas nas unidades escolares do município de Pirapora/MG.

EXECUTANTE: Cozinheira, capacitada para a função.

OBJETIVO: Realizar a coleta adequada de amostras, auxiliando nos estudos epidemiológicos, no caso de ocorrências ou suspeita de DTA (Doença Transmitida por Alimentos e Água).

RECURSOS NECESSÁRIOS:

Saco de Amostra Esterilizado;
Embalagem Plástica para Guarda de Alimentos (uso opcional);
Tesoura, de uso exclusivo;
Solução de Álcool 70%;
Caneta Esferográfica de Cor Preta ou Azul;
Caixa Organizadora, Identificada para Coleta de Amostras (uso opcional).

ATIVIDADES:

1. Separar os sacos de amostras, em quantidade suficiente para coletar as amostras de todas as preparações.
2. Elaborar etiquetas de identificação das amostras, contendo os seguintes dados:
 - a) Nome da Instituição de Ensino (Escola ou CEI);
 - b) Amostra coletada (Por exemplo: Arroz Branco);
 - c) Data da coleta (Data na qual o alimento foi coletado);
 - d) Horário da coleta;
 - e) Nome do responsável pela coleta (Nome Legível).
2. Higienizar as mãos com sabonete bactericida conforme procedimento descrito no Manual de Higiene e Manipulação de Alimentos;
3. Desinfetar a tesoura com álcool 70%;
4. Cortar a parte de cima do saco de amostras com a tesoura desinfetada. Abrir o saco de amostras com as mãos, cuidando para não tocar no interior do saco de amostrar e nem soprá-lo;
5. Higienizar o utensílio a ser utilizado para coletar a amostra;
6. Realizar a coleta da amostra (mínimo de 100g);
7. Retirar o ar e fechar a embalagem;
8. Após retirar todas as amostras servidas no período, acondicioná-las em uma embalagem plástica, com identificação do turno e data de coleta de amostras e fechá-lo com um nó firme;
9. Armazenar a embalagem com as amostras em caixa organizadora identificada, exclusiva para esta finalidade, dentro do refrigerador a temperatura de até 4°C.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

10. Após 72 horas (3 dias) do término de distribuição de cada turno, desprezar o conteúdo da amostra em local apropriado.

11. Para coleta de amostra da água utilizada na produção de alimentos, orientamos higienizar a torneira com álcool 70%. Deixar a água escorrer por 30 segundos e, após proceder à coleta de amostra.

PERIODICIDADE:

As amostras de alimentos devem ser coletadas de todas as preparações ofertadas aos alunos, ao início do período de servimento de cada refeição.

CUIDADOS:

Qualquer conduta inadequada, tais como a não higienização da tesoura de corte, a abertura inadequada dos sacos de amostras e o armazenamento das amostras em temperatura inadequada pode comprometer o resultado da análise laboratorial. Portanto a padronização da técnica é fundamental.

OBS.: QUAIS PREPARAÇÕES NECESSITAM DE COLETA DE AMOSTRAS

A amostra deve ser coletada de todos os alimentos servidos no turno e da água utilizada na produção de alimentos. As preparações que compõem o cardápio principal devem ser coletadas de forma individualizada. Por exemplo, na preparação "feijão, omelete, salada de alface e suco de uva" deverão ser coletadas 5 amostras individualizadas. Uma para a preparação feijão, outra para a preparação omelete, outra para salada de alface, outra para suco de uva e a última amostra para a água da torneira utilizada no preparo da refeição. Quando há oferta de lanches, orienta-se o preparo de uma unidade a mais que deve ser reservada para coleta de amostras. As frutas cortadas e manipuladas também devem ter coletada amostra, assim como sucos e cafés.

REFERÊNCIAS: SILVA JUNIOR, Êneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 1995. BRASIL. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21. Disponível em < <http://anvisa.gov.br> > acesso em 9 de junho de 2015. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação. Diário Oficial do Estado 19 abr 2013 - nº. 73 - Poder Executivo - Seção I – pág. 32 – 35.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO XII - REGISTRO DIÁRIO DE REFEIÇÕES

CONTROLE DE ENTRADA DE ESTOQUE

Unidade de Ensino:		
Data:		
Tipo de refeição	Produtos Retirados do Estoque	Quantidade
Assinatura e matrícula do responsável:		

Assinado por 2 pessoas: LIGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA e MARILIA SILVA FARIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA> e informe o código A661-A282-4928-9DFA





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CONTROLE DE RETIRADA DE ESTOQUE

Unidade de Ensino:		
Data:		
Tipo de refeição	Produtos Retirados do Estoque	Quantidade
Assinatura e matrícula do responsável:		

Assinado por 2 pessoas: IGOR MOISÉS LOBES OLIVEIRA e MARILIA SILVA FARIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA> e informe o código A661-A282-4928-9DFA





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO XIII – MODELO DE RELATÓRIO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

BERÇÁRIO																					
Unidade de ensino:																					
DATA	CARDÁPIO 01- MAMAEIRA (< DE 6 MESES)				CARDÁPIO 02 - DESJEJUM - TIPO A1 (> 1 ANO)				CARDÁPIO 02 - DESJEJUM - TIPO A2 (< 1 ANO)				CARDÁPIO 02 - ALMOÇO - TIPO B				CARDÁPIO 02 - JANTAR - TIPO C				
	DESEJUM	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL REFEIÇÕES + REPETIÇÃO	REFEIÇÕES	REPETIÇÕES	NAE	TOTAL REFEIÇÕES + REPETIÇÃO	REFEIÇÕES	REPETIÇÕES	NAE	TOTAL REFEIÇÕES + REPETIÇÃO	REFEIÇÕES	REPETIÇÕES	NAE	TOTAL REFEIÇÕES + REPETIÇÃO	REFEIÇÕES	REPETIÇÕES	NAE	TOTAL REFEIÇÕES + REPETIÇÃO	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0					0	
			0				0				0				0						



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO XIV - QUANTITATIVO MENSAL DE AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

*Obs.: o cardápio 01 não foi contabilizado, por se tratar de crianças com menos de 6 meses de idade, cuja demanda ainda não existe no município.

CARDÁPIO-02 - BERÇARIO - DESJEJUM TPO A1

ALIMENTOS	PERCAPTA	N. VEZES NO	GECY	JOSE	APAREC	BOM	INDUSTRI	NOVA	SAGRADA	CICERO	CIDADE	SANTO	SÃO	TOTAL	TOTAL
Número alunos			18	12	9	12	19	12	10	18	4	24	12	150	120
Banana	316,67	ver receitas	5,70	3,80	2,85	3,80	6,02	3,80	3,17	5,70	1,27	7,60	3,80	47,50	38,00
Batata Doce	72,00	ver receitas	1,30	0,86	0,65	0,86	1,37	0,86	0,72	1,30	0,29	1,73	0,86	10,80	8,64
Batata Inglesa	84,67	ver receitas	1,52	1,02	0,76	1,02	1,61	1,02	0,85	1,52	0,34	2,03	1,02	12,70	10,16
Biscoito de peta	15,00	4	1,08	0,72	0,54	0,72	1,14	0,72	0,60	1,08	0,24	1,44	0,72	9,00	7,20
Cúrcuma	2,00	ver receitas	0,04	0,02	0,02	0,02	0,04	0,02	0,02	0,04	0,01	0,05	0,02	0,30	0,24
Farinha de aveia receita	40,00	ver receitas	0,72	0,48	0,36	0,48	0,76	0,48	0,40	0,72	0,16	0,96	0,48	6,00	4,80
Farinha de tapioca	30,00	2	1,08	0,72	0,54	0,72	1,14	0,72	0,60	1,08	0,24	1,44	0,72	9,00	7,20
Fermento biológico, seco	0,67	ver receitas	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,00	0,02	0,01	0,10	0,08
Geléia de Frutas	6,00	2	0,22	0,14	0,11	0,14	0,23	0,14	0,12	0,22	0,05	0,29	0,14	1,80	1,44
Leite integral, em pó	322,00	ver receitas	5,80	3,86	2,90	3,86	6,12	3,86	3,22	5,80	1,29	7,73	3,86	48,30	38,64
leite Integral UHT	54,40	ver receitas	0,98	0,65	0,49	0,65	1,03	0,65	0,54	0,98	0,22	1,31	0,65	8,16	6,53
Manteiga	5,00	6	0,54	0,36	0,27	0,36	0,57	0,36	0,30	0,54	0,12	0,72	0,36	4,50	3,60
Óleo de soja	57,07	ver receitas	1,03	0,68	0,51	0,68	1,08	0,68	0,57	1,03	0,23	1,37	0,68	8,56	6,85
Ovo de galinha, unidade - receita	70,00	ver receitas	1,26	0,84	0,63	0,84	1,33	0,84	0,70	1,26	0,28	1,68	0,84	10,50	8,40
Laranja	400,00	ver receitas	7,20	4,80	3,60	4,80	7,60	4,80	4,00	7,20	1,60	9,60	4,80	60,00	48,00
Uva Passa	13,33	ver receitas	0,24	0,16	0,12	0,16	0,25	0,16	0,13	0,24	0,05	0,32	0,16	2,00	1,60
Pão careca	25,00	2	0,90	0,60	0,45	0,60	0,95	0,60	0,50	0,90	0,20	1,20	0,60	7,50	6,00
Polpa de Goiaba	30,00	4	2,16	1,44	1,08	1,44	2,28	1,44	1,20	2,16	0,48	2,88	1,44	18,00	14,40
Polvilho doce	144,93	ver receitas	2,61	1,74	1,30	1,74	2,75	1,74	1,45	2,61	0,58	3,48	1,74	21,74	17,39
Queijo meia cura	40,00	ver receitas	0,72	0,48	0,36	0,48	0,76	0,48	0,40	0,72	0,16	0,96	0,48	6,00	4,80
Sal	0,80	ver receitas	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,01	0,01	0,01	0,00	0,02	0,01	0,12	0,10
Canela	0,33	ver receitas	0,01	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00	0,05	0,04



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO-02 - BERÇARIO - DESJEJUM TPO A2

ALIMENTOS	PERCAPTA	N. VEZES NO	GECY	JOSE	APAREC	BOM	INDUSTRI	NOVA	SAGRADA	CICERO	CIDADE	SANTO	SÃO	TOTAL	TOTAL
Número alunos			0	12	0	11	12	6	10	6	0	18	10	85	68
Banana	76,67	ver receitas	- ,0	0,92	- ,0	0,84	0,92	0,46	0,77	0,46	- ,0	1,38	0,77	6,52	5,21
Batata Doce	72,00	ver receitas	- ,0	0,86	- ,0	0,79	0,86	0,43	0,72	0,43	- ,0	1,30	0,72	6,12	4,90
Batata Inglesa	84,67	ver receitas	- ,0	1,02	- ,0	0,93	1,02	0,51	0,85	0,51	- ,0	1,52	0,85	7,20	5,76
Biscoito de peta	15,00	4,00	- ,0	0,72	- ,0	0,66	0,72	0,36	0,60	0,36	- ,0	1,08	0,60	5,10	4,08
Cúrcuma	2,00	ver receitas	- ,0	0,02	- ,0	0,02	0,02	0,01	0,02	0,01	- ,0	0,04	0,02	0,17	0,14
Farinha de aveia receita	40,00	ver receitas	- ,0	0,48	- ,0	0,44	0,48	0,24	0,40	0,24	- ,0	0,72	0,40	3,40	2,72
Farinha de tapioca	30,00	2,00	- ,0	0,72	- ,0	0,66	0,72	0,36	0,60	0,36	- ,0	1,08	0,60	5,10	4,08
Fermento biológico, seco	40,00	ver receitas	- ,0	0,48	- ,0	0,44	0,48	0,24	0,40	0,24	- ,0	0,72	0,40	3,40	2,72
Geléia de Frutas	6,00	2,00	- ,0	0,14	- ,0	0,13	0,14	0,07	0,12	0,07	- ,0	0,22	0,12	1,02	0,82
Fórmula Infantil	32,00	20,00	- ,0	7,68	- ,0	7,04	7,68	3,84	6,40	3,84	- ,0	11,52	6,40	54,40	43,52
leite Integral UHT	54,40	ver receitas	- ,0	0,65	- ,0	0,60	0,65	0,33	0,54	0,33	- ,0	0,98	0,54	4,62	3,70
Manteiga	5,00	6,00	- ,0	0,36	- ,0	0,33	0,36	0,18	0,30	0,18	- ,0	0,54	0,30	2,55	2,04
Óleo de soja	57,07	ver receitas	- ,0	0,68	- ,0	0,63	0,68	0,34	0,57	0,34	- ,0	1,03	0,57	4,85	3,88
Ovo de galinha, unidade	70,00	ver receitas	- ,0	0,84	- ,0	0,77	0,84	0,42	0,70	0,42	- ,0	1,26	0,70	5,95	4,76
Uva Passa	13,33	ver receitas	- ,0	0,16	- ,0	0,15	0,16	0,08	0,13	0,08	- ,0	0,24	0,13	1,13	0,91
Pão careca	25,00	2,00	- ,0	0,60	- ,0	0,55	0,60	0,30	0,50	0,30	- ,0	0,90	0,50	4,25	3,40
Polvilho doce	144,93	ver receitas	- ,0	1,74	- ,0	1,59	1,74	0,87	1,45	0,87	- ,0	2,61	1,45	12,32	9,86
Queijo meia cura	40,00	ver receitas	- ,0	0,48	- ,0	0,44	0,48	0,24	0,40	0,24	- ,0	0,72	0,40	3,40	2,72
Sal	0,80	ver receitas	- ,0	0,01	- ,0	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	- ,0	0,01	0,01	0,07	0,05
Canela	0,33	ver receitas	- ,0	0,00	- ,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	- ,0	0,01	0,00	0,03	0,02





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO-02 - TIPO B - BERÇARIO - ALMOÇO

ALIMENTOS	PERCAPTA P/ALUNO	REPETIÇÕES NO MÊS	GEC Y ROCHA	JOSE RAIMUNDO	APARECIDA	BO M JESUS	INDUSTRIAL	NOVA PIRAPORA	SAGRADA FAMILIA	CICERO PASSOS	CIDA DE JARDIM	SANTOS DUMONT	SÃO GERARDO	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
Número alunos			18	24	9	23	31	18	20	24	4	42	22	235	188
Abacaxi uni	40,00	2	1,44	1,92	0,72	1,84	2,48	1,44	1,60	1,92	0,32	3,36	1,76	18,80	15,04
Abóbora moranga	15	3	0,81	1,08	0,41	1,04	1,40	0,81	0,90	1,08	0,18	1,89	0,99	10,58	8,46
Alface lisa	3	2	0,11	0,14	0,05	0,14	0,19	0,11	0,12	0,14	0,02	0,25	0,13	1,41	1,13
Almôndega	35	2	1,26	1,68	0,63	1,61	2,17	1,26	1,40	1,68	0,28	2,94	1,54	16,45	13,16
Arroz	24	20	8,64	11,52	4,32	11,04	14,88	8,64	9,60	11,52	1,92	20,16	10,56	112,80	90,24
Banana	100	3	5,40	7,20	2,70	6,90	9,30	5,40	6,00	7,20	1,20	12,60	6,60	70,50	56,40
Batata inglesa	30	4	2,16	2,88	1,08	2,76	3,72	2,16	2,40	2,88	0,48	5,04	2,64	28,20	22,56
Beterraba	30	1	0,54	0,72	0,27	0,69	0,93	0,54	0,60	0,72	0,12	1,26	0,66	7,05	5,64
Carne bovina acém, sem gordura	35	4	2,52	3,36	1,26	3,22	4,34	2,52	2,80	3,36	0,56	5,88	3,08	32,90	26,32
Carne bovina moída	35	1	0,63	0,84	0,32	0,81	1,09	0,63	0,70	0,84	0,14	1,47	0,77	8,23	6,58
Cebola	2	20	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Cenoura	15	10	2,70	3,60	1,35	3,45	4,65	2,70	3,00	3,60	0,60	6,30	3,30	35,25	28,20
Cheiro verde	0,5	20	0,18	0,24	0,09	0,23	0,31	0,18	0,20	0,24	0,04	0,42	0,22	2,35	1,88
Chuchu	15	5	1,35	1,80	0,68	1,73	2,33	1,35	1,50	1,80	0,30	3,15	1,65	17,63	14,10
Couve	5	2	0,18	0,24	0,09	0,23	0,31	0,18	0,20	0,24	0,04	0,42	0,22	2,35	1,88
Extrato tomate	5	4	0,36	0,48	0,18	0,46	0,62	0,36	0,40	0,48	0,08	0,84	0,44	4,70	3,76
Frango, Coxa e sobrecoxa sem pele	75	4	5,40	7,20	2,70	6,90	9,30	5,40	6,00	7,20	1,20	12,60	6,60	70,50	56,40





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Farinha de mandioca	10	4	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Feijao Cariquinha	15	19	5,13	6,84	2,57	6,56	8,84	5,13	5,70	6,84	1,14	11,97	6,27	66,98	53,58
Feijão Preto	15	1	0,27	0,36	0,14	0,35	0,47	0,27	0,30	0,36	0,06	0,63	0,33	3,53	2,82
Goiaba	100	3	5,40	0,86	0,60	0,30	0,30	5,40	6,00	7,20	1,20	12,60	6,60	46,46	37,17
Laranja	100	2	3,60	4,80	1,80	4,60	6,20	3,60	4,00	4,80	0,80	8,40	4,40	47,00	37,60
Macarão parafuso	20	1	0,36	0,48	0,18	0,46	0,62	0,36	0,40	0,48	0,08	0,84	0,44	4,70	3,76
Macarrão espaguete	20	3	1,08	1,44	0,54	1,38	1,86	1,08	1,20	1,44	0,24	2,52	1,32	14,10	11,28
Mamão	40	2	1,44	1,92	0,72	1,84	2,48	1,44	1,60	1,92	0,32	3,36	1,76	18,80	15,04
Mandioca	40	2	1,44	0,17	0,16	0,08	0,08	1,44	1,60	1,92	0,32	3,36	1,76	12,33	9,87
Manga	100	2	3,60	4,80	1,80	4,60	6,20	3,60	4,00	4,80	0,80	8,40	4,40	47,00	37,60
Melancia	100	2	3,60	4,80	1,80	4,60	6,20	3,60	4,00	4,80	0,80	8,40	4,40	47,00	37,60
mexerica	100	2	3,60	4,80	1,80	4,60	6,20	3,60	4,00	4,80	0,80	8,40	4,40	47,00	37,60
Milho Verde enlatado	5	1	0,09	0,12	0,05	0,12	0,16	0,09	0,10	0,12	0,02	0,21	0,11	1,18	0,94
Ovo de galinha, unidade	10	1	0,18	0,24	0,09	0,23	0,31	0,18	0,20	0,24	0,04	0,42	0,22	2,35	1,88
Óleo vegetal	4	20	1,44	1,92	0,72	1,84	2,48	1,44	1,60	1,92	0,32	3,36	1,76	18,80	15,04
Peito de Frango sem pele	35	4	2,52	3,36	1,26	3,22	4,34	2,52	2,80	3,36	0,56	5,88	3,08	32,90	26,32
Pernil suíno	35	5	3,15	4,20	1,58	4,03	5,43	3,15	3,50	4,20	0,70	7,35	3,85	41,13	32,90
Tempero alho e sal	2	20	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Tomate	4	12	0,86	1,15	0,43	1,10	1,49	0,86	0,96	1,15	0,19	2,02	1,06	11,28	9,02
Uva	40	2	1,44	1,92	0,72	1,84	2,48	1,44	1,60	1,92	0,32	3,36	1,76	18,80	15,04



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO-02 - BERÇARIO - JANTAR

ALIMENTOS	PERCAPTA P/ALUNO	REPETIÇÕES NO MÊS	GECY ROCHA	JOSE RAIMUNDO	APARECIDA	BOMJESUS	INDUSTRIAL	NOVA PIRAPORA	SAGRADA FAMILIA	CICERO PASSOS	CIDADE JARDIM	SANTOS DUMONT	SÃO GERALDO	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
Número alunos			18	24	9	23	31	18	20	24	4	42	22	235	188
Batata inglesa	30	9	4,86	6,48	2,43	6,21	8,37	4,86	5,40	6,48	1,08	11,34	5,94	63,45	50,76
Batata doce	30	2	1,08	1,44	0,54	1,38	1,86	1,08	1,20	1,44	0,24	2,52	1,32	14,10	11,28
Repolho	10	4	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Quiabo	10	3	0,54	0,72	0,27	0,69	0,93	0,54	0,60	0,72	0,12	1,26	0,66	7,05	5,64
Chuchu	15	3	0,81	1,08	0,41	1,04	1,40	0,81	0,90	1,08	0,18	1,89	0,99	10,58	8,46
Abóbora italiana	15	4	1,08	1,44	0,54	1,38	1,86	1,08	1,20	1,44	0,24	2,52	1,32	14,10	11,28
cenoura	15	10	2,70	3,60	1,35	3,45	4,65	2,70	3,00	3,60	0,60	6,30	3,30	35,25	28,20
Abóbora japonesa	15	5	1,35	1,80	0,68	1,73	2,33	1,35	1,50	1,80	0,30	3,15	1,65	17,63	14,10
Arroz	24	5	2,16	2,88	1,08	2,76	3,72	2,16	2,40	2,88	0,48	5,04	2,64	28,20	22,56
Macarrão Padre Nosso	20	4	1,44	1,92	0,72	1,84	2,48	1,44	1,60	1,92	0,32	3,36	1,76	18,80	15,04
Couve	5	1	0,09	0,12	0,05	0,12	0,16	0,09	0,10	0,12	0,02	0,21	0,11	1,18	0,94
Macarrão espaguete	20	2	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Macarrão letrinha	20	1	0,36	0,48	0,18	0,46	0,62	0,36	0,40	0,48	0,08	0,84	0,44	4,70	3,76
Farinha de mandioca	10	2	0,36	0,48	0,18	0,46	0,62	0,36	0,40	0,48	0,08	0,84	0,44	4,70	3,76
Macarrão conchinha	20	2	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Macarrão parafuso	20	2	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Mandioca	40	1	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Ovo de galinha, unidade	25	4	1,80	2,40	0,90	2,30	3,10	1,80	2,00	2,40	0,40	4,20	2,20	23,50	18,80
Carne moída	35	6	3,78	5,04	1,89	4,83	6,51	3,78	4,20	5,04	0,84	8,82	4,62	49,35	39,48
Peito de frango	35	7	4,41	5,88	2,21	5,64	7,60	4,41	4,90	5,88	0,98	10,29	5,39	57,58	46,06
Carne bovina (cubo)	35	1	0,63	0,84	0,31	0,84	1,15	0,63	0,70	0,84	0,14	1,47	0,77	5,38	4,30
Pernil suíno	35	2	1,26	1,68	0,63	1,61	2,17	1,26	1,40	1,68	0,28	2,94	1,54	16,45	13,16
Tempo alho e sal	2	20	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Cebola	2	20	0,72	0,96	0,36	0,92	1,24	0,72	0,80	0,96	0,16	1,68	0,88	9,40	7,52
Cheiro verde	0,5	15	0,14	0,18	0,07	0,17	0,23	0,14	0,15	0,18	0,03	0,32	0,17	1,76	1,41
Tomate	4	12	0,86	1,15	0,43	1,10	1,49	0,86	0,96	1,15	0,19	2,02	1,06	11,28	9,02
Feijão	15	3	0,81	1,08	0,41	1,04	1,40	0,81	0,90	1,08	0,18	1,89	0,99	10,58	8,46





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

BERÇÁRIO - RECEITAS

BOLO BANANA COM AVEIA E PASSAS			
RENDIMENTO:60 UNIDADES	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Banana	GR	1150	76,667
Farinha/flocos de Aveia	GR	600	40,000
ovos	Uni.	9	0,600
uva passa	GR	200	13,333
fermento em pó	GR	10	0,667
canela	GR	5	0,333
Óleo	ML	360	24,000
leite em pó	GR	30	2,000
PÃO DE BATATA DOCE			
RENDIMENTO: 10 UNIDADES (30gr)	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	PERCAPTA P/ALUNO
batata doce:	gr	180	72
polvilho doce	gr	150	60
óleo de soja	ml	50	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ovos	Uni.	1	0,4
cúrcuma	gr	5	2
LEITE BATIDO COM POLPA DE GOIABA			
Rendimento: 03 porções de 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Leite em pó	gr	60	80,000
Polpa	gr	30	40,000
água	ml	210	280,000
SUCO NATURAL DE LARANJA			
Rendimento: 12 porções de 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
laranja	gr	960	320,000
LEITE BATIDO COM BANANA			
Rendimento: 01 porção 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Água	ml	80	320,000
banana	gr	60	240,000



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

leite em pó	gr	20	80
ABACAXI			
Rendimento: 12 porção 40gr	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	02		
ABACAXI	U.M	Quant.	QUANT/ALUNO
	unidade	1	0,167
LEITE PURO			
Rendimento: 01 porção 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	08		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Leite em pó	gr	20	160,000
água	ml	80	640
PÃO DE QUEJO CASEIRO			
Rendimento: 40 porções 25G	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Batata Inglesa	gr	635	63,5
Leite Integral Fluido	ml	408	40,8
óleo de Soja	ml	98	9,8
Ovos	unid.	3	0,3
Polvilho Doce	gr.	637	63,7
Queijo Meia Cura	gr.	300	30
Sal	gr.	6	0,6





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MATERNALCARDÁPIO-03 - TIPO A - DESJEJUM

ALIMENTOS	PERCAPTA	N. VEZES NO	GECY	JOSE	JOSE	APAREC	BOM	INDUSTRI	NOVA	SAGRADA	CICERO	CIDADE	SANTO	SÃO	TOTAL	TOTAL
Número alunos			37	41	65	33	50	71	41	37	54	30	74	53	586	469
Banana	76,67	ver receitas	2,84	3,14	4,98	2,53	3,83	5,44	3,14	2,84	4,14	2,30	5,67	4,06	44,93	35,94
Batata Doce	72,00	ver receitas	2,66	2,95	4,68	2,38	3,60	5,11	2,95	2,66	3,89	2,16	5,33	3,82	42,19	33,75
Batata Inglesa	84,67	ver receitas	3,13	3,47	5,50	2,79	4,23	6,01	3,47	3,13	4,57	2,54	6,27	4,49	49,62	39,69
Biscoito de peta	15,00	4	2,22	2,46	3,90	1,98	3,00	4,26	2,46	2,22	3,24	1,80	4,44	3,18	35,16	28,13
Cúrcuma	0,20	ver receitas	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,12	0,09
Farinha de aveia receita	40,00	ver receitas	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Farinha de tapioca	30,00	2	2,22	2,46	3,90	1,98	3,00	4,26	2,46	2,22	3,24	1,80	4,44	3,18	35,16	28,13
Fermento biológico, seco	0,67	ver receitas	0,02	0,03	0,04	0,02	0,03	0,05	0,03	0,02	0,04	0,02	0,05	0,04	0,39	0,31
Geléia de Frutas	6,00	2	0,44	0,49	0,78	0,40	0,60	0,85	0,49	0,44	0,65	0,36	0,89	0,64	7,03	5,63
Leite integral, em pó	20,00	4	2,96	3,28	5,20	2,64	4,00	5,68	3,28	2,96	4,32	2,40	5,92	4,24	46,88	37,50
leite Integral UHT	54,40	ver receitas	2,01	2,23	3,54	1,80	2,72	3,86	2,23	2,01	2,94	1,63	4,03	2,88	31,88	25,50
Manteiga	5,00	6	1,11	1,23	1,95	0,99	1,50	2,13	1,23	1,11	1,62	0,90	2,22	1,59	17,58	14,06
Óleo de soja	57,07	ver receitas	2,11	2,34	3,71	1,88	2,85	4,05	2,34	2,11	3,08	1,71	4,22	3,02	33,44	26,75
Ovo de galinha, unidade - receita	70,00	ver receitas	2,59	2,87	4,55	2,31	3,50	4,97	2,87	2,59	3,78	2,10	5,18	3,71	41,02	32,82
Laranja	400,00	ver receitas	14,80	16,40	26,00	13,20	20,00	28,40	16,40	14,80	21,60	12,00	29,60	21,20	234,40	187,52
Uva Passa	13,33	ver receitas	0,49	0,55	0,87	0,44	0,67	0,95	0,55	0,49	0,72	0,40	0,99	0,71	7,81	6,25
Pão careca	25,00	2	1,85	2,05	3,25	1,65	2,50	3,55	2,05	1,85	2,70	1,50	3,70	2,65	29,30	23,44
Polpa de Goiaba	30,00	4	4,44	4,92	7,80	3,96	6,00	8,52	4,92	4,44	6,48	3,60	8,88	6,36	70,32	56,26
Polvilho doce	144,93	ver receitas	5,36	5,94	9,42	4,78	7,25	10,29	5,94	5,36	7,83	4,35	10,72	7,68	84,93	67,94
Queijo meia cura	40,00	ver receitas	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Sal	0,80	ver receitas	0,03	0,03	0,05	0,03	0,04	0,06	0,03	0,03	0,04	0,02	0,06	0,04	0,47	0,38
Canela	0,33	ver receitas	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,20	0,16
Chocolate 50%	10	4	0,6	1,2	0,44	0,8	1,08	1,56	1,16	0,72	1,2	0,72	1,8	1,2	12,48	9,98





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semmed@pirapora.mg.gov.br

MATERNALCARDÁPIO-03 - TIPO B - ALMOÇO

ALIMENTOS	PERCAPTA P/ ALUNO	REPETIÇÕES NO MÊS	GECY ROCHA	JOSÉ RAIMUNDO	JOSE RAIMUNDO (ANEXO)	APARECIDA	BOM JESUS	INDUSTRIAL	NOVA PIRAPORA	SAGRADA FAMILIA	CICERO PASSOS	CIDADE JARDIM	SANTOS DUMONT	SÃO GERALDO	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
Número alunos			37	41	65	33	50	71	41	37	54	30	74	53	586	469
Abacaxi uni	40,00	2	2,96	3,28	5,20	2,64	4,00	5,68	3,28	2,96	4,32	2,40	5,92	4,24	46,88	37,50
Abóbora moranga	15	3	1,67	1,85	2,93	1,49	2,25	3,20	1,85	1,67	2,43	1,35	3,33	2,39	26,37	21,10
Alface lisa	3	2	0,22	0,25	0,39	0,20	0,30	0,43	0,25	0,22	0,32	0,18	0,44	0,32	3,52	2,81
Almôndega	35	2	2,59	2,87	4,55	2,31	3,50	4,97	2,87	2,59	3,78	2,10	5,18	3,71	41,02	32,82
Arroz	24	20	17,76	19,68	31,20	15,84	24,00	34,08	19,68	17,76	25,92	14,40	35,52	25,44	281,28	225,02
Banana	100	3	11,10	12,30	19,50	9,90	15,00	21,30	12,30	11,10	16,20	9,00	22,20	15,90	175,80	140,64
Batata inglesa	30	4	4,44	4,92	7,80	3,96	6,00	8,52	4,92	4,44	6,48	3,60	8,88	6,36	70,32	56,26
Beterraba	30	1	1,11	1,23	1,95	0,99	1,50	2,13	1,23	1,11	1,62	0,90	2,22	1,59	17,58	14,06
Carne bovina acém, sem go	35	4	5,18	5,74	9,10	4,62	7,00	9,94	5,74	5,18	7,56	4,20	10,36	7,42	82,04	65,63
Carne bovina moída	35	1	1,30	1,44	2,28	1,16	1,75	2,49	1,44	1,30	1,89	1,05	2,59	1,86	20,51	16,41
Cebola	2	20	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Cenoura	15	10	5,55	6,15	9,75	4,95	7,50	10,65	6,15	5,55	8,10	4,50	11,10	7,95	87,90	70,32
Cheiro verde	0,5	20	0,37	0,41	0,65	0,33	0,50	0,71	0,41	0,37	0,54	0,30	0,74	0,53	5,86	4,69
Chuchu	15	5	2,78	3,08	4,88	2,48	3,75	5,33	3,08	2,78	4,05	2,25	5,55	3,98	43,95	35,16
Couve	5	2	0,37	0,41	0,65	0,33	0,50	0,71	0,41	0,37	0,54	0,30	0,74	0,53	5,86	4,69
Extrato tomate	5	4	0,74	0,82	1,30	0,66	1,00	1,42	0,82	0,74	1,08	0,60	1,48	1,06	11,72	9,38
Frango, Coxa e sobrecoxa s	75	4	11,10	12,30	19,50	9,90	15,00	21,30	12,30	11,10	16,20	9,00	22,20	15,90	175,80	140,64
Farinha de mandioca	10	4	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Feijao Cariquinha	15	19	10,55	11,69	18,53	9,41	14,25	20,24	11,69	10,55	15,39	8,55	21,09	15,11	167,01	133,61
Feijão Preto	15	1	0,56	0,62	0,98	0,50	0,75	1,07	0,62	0,56	0,81	0,45	1,11	0,80	8,79	7,03
Goiaba	100	3	11,10	1,48	2,34	0,60	0,30	0,30	12,30	11,10	16,20	9,00	22,20	15,90	102,82	82,25
Laranja	100	2	7,40	8,20	13,00	6,60	10,00	14,20	8,20	7,40	10,80	6,00	14,80	10,60	117,20	93,76
Macarão parafuso	20	1	0,74	0,82	1,30	0,66	1,00	1,42	0,82	0,74	1,08	0,60	1,48	1,06	11,72	9,38
Macarrão espagete	20	3	2,22	2,46	3,90	1,98	3,00	4,26	2,46	2,22	3,24	1,80	4,44	3,18	35,16	28,13
Mamão	40	2	2,96	3,28	5,20	2,64	4,00	5,68	3,28	2,96	4,32	2,40	5,92	4,24	46,88	37,50
Mandioca	40	2	2,96	0,30	0,47	0,16	0,08	0,08	3,28	2,96	4,32	2,40	5,92	4,24	27,16	21,73
Manga	100	2	7,40	8,20	13,00	6,60	10,00	14,20	8,20	7,40	10,80	6,00	14,80	10,60	117,20	93,76
Melancia	100	2	7,40	8,20	13,00	6,60	10,00	14,20	8,20	7,40	10,80	6,00	14,80	10,60	117,20	93,76
mexeric	100	2	7,40	8,20	13,00	6,60	10,00	14,20	8,20	7,40	10,80	6,00	14,80	10,60	117,20	93,76
Milho Verde enlatado	5	1	0,19	0,21	0,33	0,17	0,25	0,36	0,21	0,19	0,27	0,15	0,37	0,27	2,93	2,34
Ovo de galinha, unidade	10	1	0,37	0,41	0,65	0,33	0,50	0,71	0,41	0,37	0,54	0,30	0,74	0,53	5,86	4,69
Óleo vegetal	4	20	2,96	3,28	5,20	2,64	4,00	5,68	3,28	2,96	4,32	2,40	5,92	4,24	46,88	37,50
Peito de Frango sem pele	35	4	5,18	5,74	9,10	4,62	7,00	9,94	5,74	5,18	7,56	4,20	10,36	7,42	82,04	65,63
Pernil suíno	35	5	6,48	7,18	11,38	5,78	8,75	12,43	7,18	6,48	9,45	5,25	12,95	9,28	102,55	82,04
Tempero alho e sal	2	20	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Tomate	4	12	1,78	1,97	3,12	1,58	2,40	3,41	1,97	1,78	2,59	1,44	3,55	2,54	28,13	22,50
Uva	40	2	2,96	3,28	5,20	2,64	4,00	5,68	3,28	2,96	4,32	2,40	5,92	4,24	46,88	37,50





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semmed@pirapora.mg.gov.br

MATERNALCARDÁPIO-03 - TIPO C - JANTAR

ALIMENTOS	PERCAPTA P/ALUNO	REPETIÇÕES NO MÊS	GECY ROCHA	JOSÉ RAIMUNDO	JOSE RAIMUNDO (ANEXO)	APARECIDA	BOM JESUS	INDUSTRIAL	NOVA PIRAPORA	SAGRADA FAMILIA	CICERO PASSOS	CIDADE JARDIM	SANTOS DUMONT	SÃO GERALDO	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
Número alunos			37	41	65	33	50	71	41	37	54	30	74	53	586	469
Batata inglesa	30	9	9,99	11,07	17,55	8,91	13,50	19,17	11,07	9,99	14,58	8,10	19,98	14,31	158,22	126,58
Batata doce	30	2	2,22	2,46	3,90	1,98	3,00	4,26	2,46	2,22	3,24	1,80	4,44	3,18	35,16	28,13
Repolho	10	4	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Quiabo	10	3	1,11	1,23	1,95	0,99	1,50	2,13	1,23	1,11	1,62	0,90	2,22	1,59	17,58	14,06
Chuchu	15	3	1,67	1,85	2,93	1,49	2,25	3,20	1,85	1,67	2,43	1,35	3,33	2,39	26,37	21,10
Abóbora italiana	15	4	2,22	2,46	3,90	1,98	3,00	4,26	2,46	2,22	3,24	1,80	4,44	3,18	35,16	28,13
cenoura	15	10	5,55	6,15	9,75	4,95	7,50	10,65	6,15	5,55	8,10	4,50	11,10	7,95	87,90	70,32
Abóbora japonesa	15	5	2,78	3,08	4,88	2,48	3,75	5,33	3,08	2,78	4,05	2,25	5,55	3,98	43,95	35,16
Arroz	24	5	4,44	4,92	7,80	3,96	6,00	8,52	4,92	4,44	6,48	3,60	8,88	6,36	70,32	56,26
Macarrão Padre Nosso	20	4	2,96	3,28	5,20	2,64	4,00	5,68	3,28	2,96	4,32	2,40	5,92	4,24	46,88	37,50
Couve	5	1	0,19	0,21	0,33	0,17	0,25	0,36	0,21	0,19	0,27	0,15	0,37	0,27	2,93	2,34
Macarrão espaguete	20	2	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Macarrão letrinha	20	1	0,74	0,82	1,30	0,66	1,00	1,42	0,82	0,74	1,08	0,60	1,48	1,06	11,72	9,38
Farinha de mandioca	10	2	0,74	0,82	1,30	0,66	1,00	1,42	0,82	0,74	1,08	0,60	1,48	1,06	11,72	9,38
Macarrão conchinha	20	2	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Macarrão parafuso	20	2	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Mandioca	40	1	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Ovo de galinha, unidade	10	4	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Carne moída	35	6	7,77	8,61	13,65	6,93	10,50	14,91	8,61	7,77	11,34	6,30	15,54	11,13	123,06	98,45
Peito de frango	35	7	9,07	10,05	15,93	8,09	12,25	17,40	10,05	9,07	13,23	7,35	18,13	12,99	143,57	114,86
Carne bovina (cubo)	35	1	1,30	0,10	0,07	0,04	0,04	2,49	1,44	1,30	1,89	1,05	2,59	1,86	14,13	11,31
Pernil suíno	35	2	2,59	2,87	4,55	2,31	3,50	4,97	2,87	2,59	3,78	2,10	5,18	3,71	41,02	32,82
Cebola	2	20	1,48	1,64	2,60	1,32	2,00	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	23,44	18,75
Cheiro verde	0,5	15	0,28	0,31	0,49	0,25	0,38	0,53	0,31	0,28	0,41	0,23	0,56	0,40	4,40	3,52
Tempero alho e sal	2	20	1,48	0,60	0,08	0,04	0,04	2,84	1,64	1,48	2,16	1,20	2,96	2,12	16,64	13,31
Tomate	4	15	2,22	2,46	3,90	1,98	3,00	4,26	2,46	2,22	3,24	1,80	4,44	3,18	35,16	28,13
Feijão	15	3	1,67	1,85	2,93	1,49	2,25	3,20	1,85	1,67	2,43	1,35	3,33	2,39	26,37	21,10





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MATERNAL - RECEITAS

BOLO BANANA COM AVEIA E PASSAS			
RENDIMENTO:60 UNIDADES	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Banana	GR	1150	76,667
Farinha/flocos de Aveia	GR	600	40,000
ovos	Uni.	9	0,600
uva passa	GR	200	13,333
fermento em pó	GR	10	0,667
canela	GR	5	0,333
Óleo	ML	360	24,000
leite em pó	GR	30	2,000
PÃO DE BATATA DOCE			
RENDIMENTO: 10 UNIDADES (30gr)	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	PERCAPTA P/ALUNO
batata doce:	gr	180	72
polvilho doce	gr	150	60
óleo de soja	ml	50	20
ovos	Uni.	1	0,4
cúrcuma	gr	5	2





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

LEITE BATIDO COM POLPA DE GOIABA			
Rendimento: 03 porções de 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Leite em pó	gr	60	80,000
Polpa	gr	30	40,000
água	ml	210	280,000
SUCO NATURAL DE LARANJA			
Rendimento: 12 porções de 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
laranja	gr	960	320,000
LEITE BATIDO COM BANANA			
Rendimento: 01 porção 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Água	ml	80	320,000
banana	gr	60	240,000
leite em pó	gr	20	80



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ABACAXI			
Rendimento: 12 porção 40gr	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	02		
ABACAXI	U.M	Quant.	QUANT/ALUNO
	unidade	1	0,167
LEITE PURO			
Rendimento: 01 porção 80ml	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	08		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Leite em pó	gr	20	160,000
água	ml	80	640
PÃO DE QUEJO CASEIRO			
Rendimento: 40 porções de 25gr	REPETIÇÕES NO MÊS:		
	04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Batata Inglesa	gr	635	63,5
Leite Integral Fluido	ml	408	40,8
óleo de Soja	ml	98	9,8
Ovos	unid.	3	0,3
Polvilho Doce	gr.	637	63,7
Queijo Meia Cura	gr.	300	30
Sal	gr.	6	0,6





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 04- PRÉ ESCOLAR - 1º TURNO e 2º TURNO															
ALIMENTOS	PERCAPTA P/ ALUNO	REPETIÇÕES NO MÊS	CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	EM. APARECIDA	PRÉ ESCOLAR ARCO ÍRIS	EM COELI RIBAS	EM. D. CANDIDA MENDES	EM. DONA RITA	EM. DR. OTÁVIO	EM. GENY HATEM	EM. MARIA JOSEFINA	EM. MATHILDE CORDEIRO	EM. RUI BARBOSA	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
Número alunos			79	60	73	126	129	48	156	205	115	122	75	1188	950
Abóbora	20,00	3	4,74	3,60	4,38	7,56	7,74	2,88	9,36	12,30	6,90	7,32	4,50	71,28	57,02
Açúcar	5,00	4	1,58	1,20	1,46	2,52	2,58	0,96	3,12	4,10	2,30	2,44	1,50	23,76	19,01
Achocolatado	7,00	1	0,55	0,42	0,51	0,88	0,90	0,34	1,09	1,44	0,81	0,85	0,53	8,32	6,65
Alface	3,00	3	0,71	0,54	0,66	1,13	1,16	0,43	1,40	1,85	1,04	1,10	0,68	10,69	8,55
Arroz	30,00	14	33,18	25,20	30,66	52,92	54,18	20,16	65,52	86,10	48,30	51,24	31,50	498,96	399,17
Bacon	1,76	2	0,28	0,21	0,26	0,44	0,45	0,17	0,55	0,72	0,40	0,43	0,26	4,18	3,35
Banana	100,00	2	15,80	12,00	14,60	25,20	25,80	9,60	31,20	41,00	23,00	24,40	15,00	237,60	190,08
Batata	35,00	1	2,77	2,10	2,56	4,41	4,52	1,68	5,46	7,18	4,03	4,27	2,63	41,58	33,26
Batata palha	10,00	2	1,58	1,20	1,46	2,52	2,58	0,96	3,12	4,10	2,30	2,44	1,50	23,76	19,01
Beterraba	35,00	1	2,77	2,10	2,56	4,41	4,52	1,68	5,46	7,18	4,03	4,27	2,63	41,58	33,26
Calabresa	5,12	3	1,21	0,92	1,12	1,94	1,98	0,74	2,40	3,15	1,77	1,87	1,15	18,25	14,60
Cubo bovino	45,00	5	17,78	13,50	16,43	28,35	29,03	10,80	35,10	46,13	25,88	27,45	16,88	267,30	213,84
Carne moída	45,00	2	7,11	5,40	6,57	11,34	11,61	4,32	14,04	18,45	10,35	10,98	6,75	106,92	85,54
Carne de Sol	45,00	1	3,56	2,70	3,29	5,67	5,81	2,16	7,02	9,23	5,18	5,49	3,38	53,46	42,77
Cebola	2,00	20	3,16	2,40	2,92	5,04	5,16	1,92	6,24	8,20	4,60	4,88	3,00	47,52	38,02
Cenoura	20,00	6	9,48	7,20	8,76	15,12	15,48	5,76	18,72	24,60	13,80	14,64	9,00	142,56	114,05
Cheiro verde	0,50	18	0,71	0,54	0,66	1,13	1,16	0,43	1,40	1,85	1,04	1,10	0,68	10,69	8,55
Chuchu	20,00	1	1,58	1,20	1,46	2,52	2,58	0,96	3,12	4,10	2,30	2,44	1,50	23,76	19,01
Couve	5,00	6	2,37	1,80	2,19	3,78	3,87	1,44	4,68	6,15	3,45	3,66	2,25	35,64	28,51
Coxa e sobrecoxa	85,00	1	6,72	5,10	6,21	10,71	10,97	4,08	13,26	17,43	9,78	10,37	6,38	100,98	80,78
Farinha de mandioca	15,00	3	3,56	2,70	3,29	5,67	5,81	2,16	7,02	9,23	5,18	5,49	3,38	53,46	42,77
Feijão Cariquinha	17,00	8	10,74	8,16	9,93	17,14	17,54	6,53	21,22	27,88	15,64	16,59	10,20	161,57	129,25
Feijão preto	17,00	1	1,34	1,02	1,24	2,14	2,19	0,82	2,65	3,49	1,96	2,07	1,28	20,20	16,16
Goiaba	100,00	1	7,90	6,00	7,30	12,60	12,90	4,80	15,60	20,50	11,50	12,20	7,50	118,80	95,04
Laranja	100,00	1	7,90	6,00	7,30	12,60	12,90	4,80	15,60	20,50	11,50	12,20	7,50	118,80	95,04
Leite em Pó	20,00	1	1,58	1,20	1,46	2,52	2,58	0,96	3,12	4,10	2,30	2,44	1,50	23,76	19,01
Macarrão espaguete	30,00	1	2,37	1,80	2,19	3,78	3,87	1,44	4,68	6,15	3,45	3,66	2,25	35,64	28,51
Macarrão parafuso	30,00	1	2,37	1,80	2,19	3,78	3,87	1,44	4,68	6,15	3,45	3,66	2,25	35,64	28,51
Mamão	60,00	1	4,74	3,60	4,38	7,56	7,74	2,88	9,36	12,30	6,90	7,32	4,50	71,28	57,02
Mandioca	50,00	2	7,90	6,00	7,30	12,60	12,90	4,80	15,60	20,50	11,50	12,20	7,50	118,80	95,04
Manteiga	5,00	1	0,40	0,30	0,37	0,63	0,65	0,24	0,78	1,03	0,58	0,61	0,38	5,94	4,75
Maracujá	100,00	2	15,80	12,00	14,60	25,20	25,80	9,60	31,20	41,00	23,00	24,40	15,00	237,60	190,08
Melancia	130,00	1	10,27	7,80	9,49	16,38	16,77	6,24	20,28	26,65	14,95	15,86	9,75	154,44	123,55
Mexerica	100,00	1	7,90	6,00	7,30	12,60	12,90	4,80	15,60	20,50	11,50	12,20	7,50	118,80	95,04
Milho	7,00	3	1,66	1,26	1,53	2,65	2,71	1,01	3,28	4,31	2,42	2,56	1,58	24,95	19,96
Óleo	4,00	20	6,32	4,80	5,84	10,08	10,32	3,84	12,48	16,40	9,20	9,76	6,00	95,04	76,03
Ovo (preparação)	10,00	2	1,58	1,20	1,46	2,52	2,58	0,96	3,12	4,10	2,30	2,44	1,50	23,76	19,01
Ovo (única PTN)	50,00	1	3,95	3,00	3,65	6,30	6,45	2,40	7,80	10,25	5,75	6,10	3,75	59,40	47,52
Pão francês/careca	50,00	2	7,90	6,00	7,30	12,60	12,90	4,80	15,60	20,50	11,50	12,20	7,50	118,80	95,04
Peito de frango	50,00	6	23,70	18,00	21,90	37,80	38,70	14,40	46,80	61,50	34,50	36,60	22,50	356,40	285,12
Pernil suíno	45,00	3	10,67	8,10	9,86	17,01	17,42	6,48	21,06	27,68	15,53	16,47	10,13	160,38	128,30
Polpa de frutas	30,00	2	4,74	3,60	4,38	7,56	7,74	2,88	9,36	12,30	6,90	7,32	4,50	71,28	57,02
Pimentão	3,00	1	0,24	0,18	0,22	0,38	0,39	0,14	0,47	0,62	0,35	0,37	0,23	3,56	2,85
Tempero alho e sal	2,00	20	3,16	2,40	2,92	5,04	5,16	1,92	6,24	8,20	4,60	4,88	3,00	47,52	38,02
Tomate	10,00	12	9,48	7,20	8,76	15,12	15,48	5,76	18,72	24,60	13,80	14,64	9,00	142,56	114,05
Uva	60,00	1	4,74	3,60	4,38	7,56	7,74	2,88	9,36	12,30	6,90	7,32	4,50	71,28	57,02



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

PRÉ-ESCOLAR - RECEITAS

SUCO POLPA			
RENDIMENTO: 20 porções de 100ml	REPETIÇÕES NO MÊS:		
IGREDIENTE	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
polpa	gr	1000	100,000
SUCO NATURAL DE MARACUJÁ			
RENDIMENTO: 20 porções de 100ml	REPETIÇÕES NO MÊS:		
IGREDIENTE	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
maracujá	gr	1000	100,000



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 05 - ALUNOS DO FUNDAMENTAL - INTEGRAL						
ALIMENTOS	PERCAPTA P/ ALUNO C/ CORREÇÃO	REPETIÇÕES NO MÊS	APARECIDA	COELI RIBAS	TO TAL	TOTAL CONSIDER ANDO FREQUENCI A DE 80%
Número de Refeições			100,00	100,00	200,00	160,00
Açúcar	177,25	ver receita	17,73	17,73	35,45	28,36
Abobrinha	54,55	ver receita	5,45	5,45	10,91	8,73
Aveia	14,55	ver receita	1,45	1,45	2,91	2,33
Alho	6,14	ver receita	0,61	0,61	1,23	0,98
Biscoito de polvilho ou peta	30,00	3,00	9,00	9,00	18,00	14,40
Carne bovina, acém, moída	107,95	ver receita	10,80	10,80	21,59	17,27
Cenoura	79,55	ver receita	7,95	7,95	15,91	12,73
Cebola	50,00	ver receita	5,00	5,00	10,00	8,00
Colorau	1,82	ver receita	0,18	0,18	0,36	0,29
Farinha de trigo sem fermento	134,64	ver receita	13,46	13,46	26,93	21,54
Fermento em pó, químico	6,33	ver receita	0,63	0,63	1,27	1,01
Filé de Peito de Frango	107,95	ver receita	10,80	10,80	21,59	17,27
Fubá de milho	13,00	ver receita	1,30	1,30	2,60	2,08
Geléia de fruta	20,00	1,00	2,00	2,00	4,00	3,20
Laranja	525,00	ver receita	52,50	52,50	105,00	84,00
Leite UHT	145,23	ver receita	14,52	14,52	29,05	23,24
Margarina	21,40	ver receita	2,14	2,14	4,28	3,42
Maracujá	30,00	ver receita	3,00	3,00	6,00	4,80
Óleo de soja	74,09	ver receita	7,41	7,41	14,82	11,85
Ovos unidade	119,16	ver receita	11,92	11,92	23,83	19,07
Pão doce/frances	50,00	9,00	45,00	45,00	90,00	72,00
Queijo, Muçarela, fatia	30,00	1,00	3,00	3,00	6,00	4,80
Sal	6,39	ver receita	0,64	0,64	1,28	1,02
Polpa de Fruta	30,00	12,00	36,00	36,00	72,00	57,60
Tomate	161,36	ver receita	16,14	16,14	32,27	25,82





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

INTEGRAL - RECEITAS

TORTA NUTRITIVA DE LEGUMES/CARNE			
RENDIMENTO: 11 PORÇÕES DE 80G		REPETIÇÕES NO MÊS: 02	
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
OVOS	Uni.	2	0,36
OLEO	gr	135	24,55
LEITE	ml	200	36,36
SAL	gr	10	1,82
FARINHA DE TRIGO	gr	120	21,82
AVEIA EM FLOCOS	gr	40	7,27
FERMENTO EM PÓ	gr	15	2,73
ALHO	gr	10	1,82
CENOURA	gr	150	27,27
ABOBRINHA	gr	150	27,27
TOMATE	gr	100	18,18



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARNE MOIDA/FRANGO	gr	250	45,45
COLORAU	gr	5	0,91
TORTA NUTRITIVA DE LEGUMES FRANGO			
RENDIMENTO: 11 PORÇÕES DE 80G		REPETIÇÕES NO MÊS: 02	
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
OVOS	Uni.	2	0,36
OLEO	gr	135	24,55
LEITE	ml	200	36,36
SAL	gr	10	1,82
FARINHA DE TRIGO	gr	120	21,82
AVEIA EM FLOCOS	gr	40	7,27
FERMENTO EM PÓ	gr	15	2,73
ALHO	gr	10	1,82
CENOURA	gr	150	27,27
ABOBRINHA	gr	150	27,27
TOMATE	gr	100	18,18



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARNE MOIDA/FRANGO	gr	250	45,45
COLORAU	gr	5	0,91
BOLO SIMPLES			
RENDIMENTO:20 UNIDADES DE 50GR	REPETIÇÕES NO MÊS: 02		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Ovos	UNI.	4	0,40
Açúcar	GR	255	25,50
Margarina ou manteiga	GR	200	20,00
Farinha de trigo	GR	200	20,00
Leite UHT gelado	ML	150	15,00
Fermento em pó químico	GR	20	2,00
BOLO DE FUBÁ			
RENDIMENTO:20 UNIDADES DE 50GR	REPETIÇÕES NO MÊS: 01		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Ovos	UNI.	3	0,15
Açúcar	GR.	255	12,75
Óleo	GR.	200	10,00
Fubá	GR.	260	13,00
Farinha de trigo	GR.	120	6,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

Leite líquido ou leite de coco	ML	150	7,50
Sal	GT	5	0,25
MOLHO CARNE MOÍDA			
Rendimento: 16 porções de 50gr	REPETIÇÕES NO MÊS: 02		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
tomate	gr	1000	125,000
cebola	gr	200	25,000
cenoura	gr	100	12,500
alho	gr	10	1,250
açúcar	gr	20	2,500
agua	ml	500	62,500
molho carne moída/frango	gr	500	62,500
sal	gr	10	1,250
MOLHO DE FRANGO			
Rendimento: 16 porções de 50gr	REPETIÇÕES NO MÊS: 02		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
tomate	gr	1000	125,000
cebola	gr	200	25,000
cenoura	gr	100	12,500
alho	gr	10	1,250
açúcar	gr	20	2,500
agua	ml	500	62,500
molho carne moída/frango	gr	500	62,500
sal	gr	10	1,250
BOLO DE LARANJA			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

RENDIMENTO: 60 UNIDADES de 50g	REPETIÇÕES NO MÊS: 01		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Farinha de trigo	gr	1300	21,67
sumo de laranja	ml	500	8,33
Leite	ml	1000	16,67
Açucar	gr	680	11,33
Ovos	unid	12	0,20
Margarina	gr	28	0,47
Óleo	ml	300	5,00
Fermento em pó	gr	32	0,53
SUCO POLPA			
RENDIMENTO: 20 porções de 150ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 03		12
INGREDIENTE	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
polpa	gr	1500	900,000
açúcar	gr	100	60
SUCO NATURAL DE MARACUJÁ			
RENDIMENTO: 20 porções de 150ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTE	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
maracujá	gr	1500	300,000
açúcar	gr	100	20
SUCO LARANJADA			
Rendimento: 20 porções de 150ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 04		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

laranja	gr	1500	300,000
açúcar	gr	100	20,000
OVOS MEXIDOS			
Rendimento: 01 porção	REPETIÇÕES NO MÊS: 03		
INGREDIENTES	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
Ovos unidades	gr	0,5	1,500



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semad@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 06- ENSINO FUNDAMENTAL													
ALIMENTOS	PERCAPTA P/ ALUNO	REPETIÇÕES NO MÊS	E.M. APARECIDA*	E.M COELI RIBAS	E.M. D. CANDIDA MENDES *	E.M. DONA RITA *	E.M. DR. OTÁVIO *	E.M. GENY HATEM	E.M. MARIA JOSEFINA	E.M. MATHILDE CORDEIRO	E.M. RUI BARBOSA *	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
NÚMERO DE REFEIÇÕES			134	281	331	252	519	498	299	430	294	3038	2430
Abóbora	30,00	3	12,06	25,29	29,79	22,68	46,71	44,82	26,91	38,70	26,46	273,42	218,74
Açúcar	5,00	4	2,68	5,62	6,62	5,04	10,38	9,96	5,98	8,60	5,88	60,76	48,61
Achocolatado	10,00	1	1,34	2,81	3,31	2,52	5,19	4,98	2,99	4,30	2,94	30,38	24,30
Alface	5,00	3	2,01	4,22	4,97	3,78	7,79	7,47	4,49	6,45	4,41	45,57	36,46
Arroz	30,00	14	56,28	118,02	139,02	105,84	217,98	209,16	125,58	180,60	123,48	1275,96	1020,77
Bacon	3,08	2	0,83	1,73	2,04	1,55	3,20	3,07	1,84	2,65	1,81	18,71	14,97
Banana	100,00	2	26,80	56,20	66,20	50,40	103,80	99,60	59,80	86,00	58,80	607,60	486,08
Batata	40,00	1	5,36	11,24	13,24	10,08	20,76	19,92	11,96	17,20	11,76	121,52	97,22
Batata palha	15,00	2	4,02	8,43	9,93	7,56	15,57	14,94	8,97	12,90	8,82	91,14	72,91
Beterraba	40,00	1	5,36	11,24	13,24	10,08	20,76	19,92	11,96	17,20	11,76	121,52	97,22
Calabresa	8,96	3	3,60	7,55	8,90	6,77	13,95	13,39	8,04	11,56	7,90	81,66	65,33
Cubo bovino	55,00	5	36,85	77,28	91,03	69,30	142,73	136,95	82,23	118,25	80,85	835,45	668,36
Carne moída	55,00	2	14,74	30,91	36,41	27,72	57,09	54,78	32,89	47,30	32,34	334,18	267,34
Carne de Sol	55,00	1	7,37	15,46	18,21	13,86	28,55	27,39	16,45	23,65	16,17	167,09	133,67
Cebola	2,00	20	5,36	11,24	13,24	10,08	20,76	19,92	11,96	17,20	11,76	121,52	97,22
Cenoura	25,00	6	20,10	42,15	49,65	37,80	77,85	74,70	44,85	64,50	44,10	455,70	364,56
Cheiro verde	0,50	18	1,21	2,53	2,98	2,27	4,67	4,48	2,69	3,87	2,65	27,34	21,87
Chuchu	25,00	1	3,35	42,15	49,65	37,80	77,85	74,70	44,85	64,50	44,10	438,95	351,16
Colorau	0,20	20	0,54	1,12	1,32	1,01	2,08	1,99	1,20	1,72	1,18	12,15	9,72
Couve	7,00	6	5,63	11,80	13,90	10,58	21,80	20,92	12,56	18,06	12,35	127,60	102,08
Coxa e sobrecoxa	100,00	1	13,40	28,10	33,10	25,20	51,90	49,80	29,90	43,00	29,40	303,80	243,04
Farinha de mandioca	15,00	3	6,03	12,65	14,90	11,34	23,36	22,41	13,46	19,35	13,23	136,71	109,37
Feijao Cariquinha	17,00	8	18,22	38,22	45,02	34,27	70,58	67,73	40,66	58,48	39,98	413,17	330,53
Feijão preto	17,00	1	2,28	4,78	5,63	4,28	8,82	8,47	5,08	7,31	5,00	51,65	41,32
Goiaba	100,00	1	13,40	28,10	33,10	25,20	51,90	49,80	29,90	43,00	29,40	303,80	243,04
Laranja	100,00	1	13,40	28,10	33,10	25,20	51,90	49,80	29,90	43,00	29,40	303,80	243,04
Leite em Pó	30,00	1	4,02	8,43	9,93	7,56	15,57	14,94	8,97	12,90	8,82	91,14	72,91
Macarrão espaguete	30,00	1	4,02	8,43	9,93	7,56	15,57	14,94	8,97	12,90	8,82	91,14	72,91
Macarrão parafuso	30,00	1	4,02	8,43	9,93	7,56	15,57	14,94	8,97	12,90	8,82	91,14	72,91
Mamão	80,00	1	10,72	22,48	26,48	20,16	41,52	39,84	23,92	34,40	23,52	243,04	194,43
Mandioca	50,00	2	13,40	28,10	33,10	25,20	51,90	49,80	29,90	43,00	29,40	303,80	243,04
Manteiga	7,00	1	0,94	1,97	2,32	1,76	3,63	3,49	2,09	3,01	2,06	21,27	17,01
Maracujá	40,00	2	10,72	22,48	26,48	20,16	41,52	39,84	23,92	34,40	23,52	243,04	194,43
Melancia	150,00	1	20,10	42,15	49,65	37,80	77,85	74,70	44,85	64,50	44,10	455,70	364,56
Mexerica	100,00	1	13,40	28,10	33,10	25,20	51,90	49,80	29,90	43,00	29,40	303,80	243,04
Milho	7,00	3	2,81	5,90	6,95	5,29	10,90	10,46	6,28	9,03	6,17	63,80	51,04
Óleo	4,00	20	10,72	22,48	26,48	20,16	41,52	39,84	23,92	34,40	23,52	243,04	194,43
Ovo (preparação)	15,00	2	4,02	8,43	9,93	7,56	15,57	14,94	8,97	12,90	8,82	91,14	72,91
Ovo (unica PTN)	50,00	1	6,70	14,05	16,55	12,60	25,95	24,90	14,95	21,50	14,70	151,90	121,52
Pão francês/careca	50,00	2	13,40	28,10	33,10	25,20	51,90	49,80	29,90	43,00	29,40	303,80	243,04
Peito de frango	60,00	6	48,24	101,16	119,16	90,72	186,84	179,28	107,64	154,80	105,84	1093,68	874,94
Pernil suino	55,00	3	22,11	46,37	54,62	41,58	85,64	82,17	49,34	70,95	48,51	501,27	401,02
Polpa de frutas	30,00	2	8,04	16,86	19,86	15,12	31,14	29,88	17,94	25,80	17,64	182,28	145,82
Pimentão	4,00	1	0,54	1,12	1,32	1,01	2,08	1,99	1,20	1,72	1,18	12,15	9,72
Tempero alho e sal	2,00	20	5,36	11,24	13,24	10,08	20,76	19,92	11,96	17,20	11,76	121,52	97,22
Tomate	15,00	12	24,12	50,58	59,58	45,36	93,42	89,64	53,82	77,40	52,92	546,84	437,47
Uva	70,00	1	9,38	19,67	23,17	17,64	36,33	34,86	20,93	30,10	20,58	212,66	170,13





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

RECEITAS – CARDÁPIO 06

SUCO POLPA			
RENDIMENTO: 20 porções de 150ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 02		
IGREDIENTE	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
polpa	gr	1500	150,000
SUCO NATURAL DE MARACUJÁ			
RENDIMENTO: 20 porções de 150ml	REPETIÇÕES NO MÊS: 02		
IGREDIENTE	U.M	QUANT.	QUANT/ALUNO
maracujá	gr	1500	150,000





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
 CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO 07- APAE E EJA						
ALIMENTOS	PERCAPTA P/ ALUNO	REPETIÇÕES NO MÊS	APAE	E.M. DR. OTÁVIO (EJA)	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES			100	18	118	94
Abóbora	40,00	3	12,00	2,16	14,16	11,33
Açúcar	5,00	4	2,00	0,36	2,36	1,89
Achocolatado	15,00	1	1,50	0,27	1,77	1,42
Alface	5,00	3	1,50	0,27	1,77	1,42
Arroz	50,00	14	70,00	12,60	82,60	66,08
Bacon	3,08	2	0,62	0,11	0,73	0,58
Banana	100,00	2	20,00	3,60	23,60	18,88
Batata	50,00	1	5,00	0,90	5,90	4,72
Batata palha	20,00	2	4,00	0,72	4,72	3,78
Beterraba	50,00	1	5,00	0,90	5,90	4,72
Calabresa	8,96	3	2,69	0,48	3,17	2,54
Cubo bovino	65,00	5	32,50	5,85	38,35	30,68
Carne moída	65,00	2	13,00	2,34	15,34	12,27
Carne de Sol	65,00	1	6,50	1,17	7,67	6,14
Cebola	2,00	20	4,00	0,72	4,72	3,78
Cenoura	30,00	6	18,00	3,24	21,24	16,99
Cheiro verde	1,00	18	1,80	0,32	2,12	1,70
Chuchu	30,00	1	3,00	0,54	3,54	2,83
Colorau	0,20	20	0,40	0,07	0,47	0,38
Couve	7,00	6	4,20	0,76	4,96	3,96
Coxa e sobrecoxa	150,00	1	15,00	2,70	17,70	14,16
Farinha de mandioca	15,00	3	4,50	0,81	5,31	4,25





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semmed@pirapora.mg.gov.br

Feijao Cariquinha	20,00	8	16,00	2,88	18,88	15,10
Feijão preto	20,00	1	2,00	0,36	2,36	1,89
Goiaba	100,00	1	10,00	1,80	11,80	9,44
Laranja	100,00	1	10,00	1,80	11,80	9,44
Leite em Pó	30,00	1	3,00	0,54	3,54	2,83
Macarrão espaguete	40,00	1	4,00	0,72	4,72	3,78
Macarrão parafuso	40,00	1	4,00	0,72	4,72	3,78
Mamão	80,00	1	8,00	1,44	9,44	7,55
Mandioca	70,00	2	14,00	2,52	16,52	13,22
Manteiga	7,00	1	0,70	0,13	0,83	0,66
Maracujá	40,00	2	8,00	0,72	8,72	6,98
Melancia	200,00	1	20,00	3,60	23,60	18,88
Mexerica	100,00	1	10,00	1,80	11,80	9,44
Milho	10,00	3	3,00	0,54	3,54	2,83
Óleo	4,00	20	8,00	1,44	9,44	7,55
Ovo (preparação unica)	50,00	1	5,00	0,90	5,90	4,72
Ovo (Parte da preparação)	20,00	2	4,00	0,72	4,72	3,78
Pão francês/careca	50,00	2	10,00	1,80	11,80	9,44
Peito de frango	80,00	6	48,00	8,64	56,64	45,31
Pernil suíno	65,00	3	19,50	3,51	23,01	18,41
Polpa de frutas	30,00	2	6,00	1,08	7,08	5,66
Pimentão	4,00	1	0,40	0,07	0,47	0,38
Tempero alho e sal	2,00	20	4,00	0,72	4,72	3,78
Tomate	20,00	12	24,00	4,32	28,32	22,66
Uva	70,00	1	7,00	1,26	8,26	6,61



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CARDÁPIO Nº 8 - ZONA RURAL

ALIMENTOS	PERCAPTA P/ ALUNO C/ CORREÇÃO	REPETIÇÕES NO MÊS	APARECIDA	D. CANDIDA	DONA RITA	DR.OTÁVIO	RUI BARBOSA	TOTAL	TOTAL CONSIDERANDO FREQUENCIA DE 80%
Numero de Refeições			6	18	34	30	13	101	81
Achocolatado em pó	10,00	8	0,48	1,44	2,72	2,40	1,04	8,08	6,46
Açúcar	102,00	ver receita	0,61	1,84	3,47	3,06	1,33	10,30	8,24
Biscoito tipo cream craker	30,00	8	1,44	4,32	8,16	7,20	3,12	24,24	19,39
Biscoito tipo maisena	30,00	4	0,72	2,16	4,08	3,60	1,56	12,12	9,70
Café	5,00	12	0,36	1,08	2,04	1,80	0,78	6,06	4,85
Farinha de Trigo	64,00	ver receita	0,38	1,15	2,18	1,92	0,83	6,46	5,17
Fermento em pó	4,00	ver receita	0,02	0,07	0,14	0,12	0,05	0,40	0,32
Fubá	52,00	ver receita	0,31	0,94	1,77	1,56	0,68	5,25	4,20
Leite UHT	60,00	ver receita	0,36	1,08	2,04	1,80	0,78	6,06	4,85
Leite em pó	30,00	20	3,60	10,80	20,40	18,00	7,80	60,60	48,48
Manteiga	40,00	ver receita	0,24	0,72	1,36	1,20	0,52	4,04	3,23
Óleo	40,00	ver receita	0,24	0,72	1,36	1,20	0,52	4,04	3,23
ovos unidade	70,00	ver receita	0,42	1,26	2,38	2,10	0,91	7,07	5,66
Sal	1,00	ver receita	0,01	0,02	0,03	0,03	0,01	0,10	0,08



ANEXO XV - Instrumento de Medição de Resultados (IMR) Avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução do contrato de prestação de serviços

1. Serão avaliados pela direção da unidade educacional e a cada visita do nutricionista supervisor da Contratante, os critérios a seguir. Quando a resposta do critério avaliado for negativa, será considerada uma “não conformidade” e acarretará na aplicação de pontos, que serão somados diariamente, por unidade educacional.

Tabela 01 - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

ENUNCIADO	DESCRIÇÃO	PONTOS	TOLERÂNCIA
RECEITA	• Preparo inadequado ou em desacordo com receituário/orientação do fabricante.	8	1
VALIDADE E QUALIDADE	• Alimentos servidos com prazo de validade vencido ou qualidade inadequada.	14	1
DEIXOU DE SERVIR 1 ITEM DO CARDÁPIO	• Deixou de servir 1 item previsto no cardápio estabelecido para cada tipo de alimentação	12	1
DEIXOU DE SERVIR 2 OU MAIS ITENS DO CARDÁPIO	• Deixou de servir 2 ou mais itens previstos no cardápio estabelecido para cada tipo de alimentação	14	1
DEIXOU DE SERVIR 1 ITEM DO CARDÁPIO DIETA ESPECIAL	• Deixou de servir 1 item previsto no cardápio de dieta especial estabelecido para cada tipo de alimentação	12	1
DEIXOU DE SERVIR 2 OU MAIS ITENS DO CARDÁPIO DIETA ESPECIAL	• Deixou de servir 2 ou mais itens previstos no cardápio de dieta especial estabelecido para cada tipo de alimentação	14	1
APRESENTAÇÃO	• Não utilizou utensílios de	6	1



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

	mesa/sobremesa adequados para oferta dos alimentos Alimento servido em temperatura inadequada para consumo • Apresentação inadequada em relação à consistência, corte dos alimentos, disposição dos alimentos no prato, entre outros, em desacordo com orientações do CAE		
PORCIONAMENTO E/OU PER CAPITA	• Quantidade do alimento servido em desacordo com o estabelecido	10	1
CARDÁPIO (DIETA ESPECIAL)	• Não cumpriu o cardápio estabelecido para dieta especial	5	2
CARDÁPIO	• Não cumpriu o cardápio estabelecido	5	2

2. A Contratada deverá acompanhar as ocorrências de não conformidade, por meio de sistema disponibilizado pela Contratante. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade em até 3 (três) dias úteis após a notificação das ocorrências, que será avaliada pela fiscalização em até 5 (cinco) dias úteis após o registro da justificativa e poderá ser aceita, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da Contratada.
3. Dirimidas as eventuais dúvidas, o fiscal do contrato formalizará o fator de pontuação da qualidade aferida, que será computado na medição final do serviço para fins de faturamento.
4. A soma dos pontos diários, após avaliação da fiscalização quanto à contrarrazão apresentada pela Contratada, quando houver, ensejará o desconto no valor faturado para a unidade educacional no(s) dia(s) das respectivas ocorrências, de acordo com a seguinte tabela:





Tabela 2 - Faixa de pontuação e desconto no faturamento do dia da unidade educacional (IMR)

Faixa de pontuação apurada no IMR		Desconto no faturamento do dia
Inicial	Final	
5	10	1,0%
11	20	2,0%
21	30	3,0%
31	40	4,0%
41	50	5,0%
51	60	6,0%
61	70	7,0%
71	80	8,0%
	>81	9,0%

5. A coluna “Tolerância” (tabela 1) apresenta a pontuação de cada item aferido pelo IMR, com a especificação de quantas reincidências de não conformidade na avaliação de cada critério serão admitidas no mês, antes de gerarem uma sanção.
6. As sanções decorrentes da reincidência das ocorrências relacionadas ao IMR serão aplicadas com base no faturamento mensal da unidade educacional onde as não conformidades ocorreram, com percentuais variáveis, de acordo com a gravidade do fato gerador, descritas na Cláusula Décima do Anexo VII – Minuta de Contrato. Cabe atentar que a sanção será aplicada cumulativamente ao IMR, quando for o caso, assim como, glosas por inexecução na prestação do serviço



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO XVI - Procedimentos para a solicitação e suspensão de dietas especiais

O diretor da unidade deverá informar ao Núcleo de Necessidades Nutricionais Específicas do CAE e por meio de sistema, a existência e continuidade das dietas especiais da seguinte forma:

- No início do ano letivo - Encaminhar solicitação de atendimento da dieta especial e o laudo contendo o diagnóstico da doença e a orientação alimentar a ser seguida, por meio de sistema**
Alunos que não pertencem mais à unidade;

- Caso o aluno não esteja mais matriculado na unidade, enviar o cancelamento por meio de sistema; d. Alunos com alta médica – Enviar o laudo atestando a alta, por meio de sistema.**





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO XVII – Modelo de proposta

ORÇAMENTO

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Nome do Representante Legal:

Telefone:

VALORES - CARDÁPIOS MERENDA ESCOLAR					
ITENS		Refeições/ano	P. Unitário	V. Mensal	V. Anual
CARDÁPIO 1		600			
CARDÁPIO 2	Tipo A 1	24000			
	Tipo A 2	13600			
	Tipo B	37600			
	Tipo C	37600			
CARDÁPIO 3	Tipo A	93800			
	Tipo B	93800			
	Tipo C	93800			
CARDÁPIO 4		190000			
CARDÁPIO 5		32000			
CARDÁPIO 6		486000			
CARDÁPIO 7		18800			
CARDÁPIO 8		16200			
TOTAL		1137800			

Local, data

ASSINATURA (REPRESENTANTE LEGAL OU SÓCIO PROPRIETÁRIO)

RG



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ANEXO XVIII – Planilha de Composição de Custos

 MERENDA ESCOLAR					
VALOR TOTAL					
CARDÁPIOS					
ITENS		Refeições/ano	P. Unitário	V. Mensal	V. Anual
CARDÁPIO 1		600	R\$ 5,06	R\$ 303,60	R\$ 3.036,00
CARDÁPIO 2	Tipo A 1	24000	R\$ 5,18	R\$ 12.432,00	R\$ 124.320,00
	Tipo A 2	13600	R\$ 7,97	R\$ 10.839,20	R\$ 108.392,00
	Tipo B	37600	R\$ 8,92	R\$ 33.539,20	R\$ 335.392,00
	Tipo C	37600	R\$ 6,80	R\$ 25.568,00	R\$ 255.680,00
CARDÁPIO 3	Tipo A	93800	R\$ 3,62	R\$ 33.955,60	R\$ 339.556,00
	Tipo B	93800	R\$ 6,34	R\$ 59.469,20	R\$ 594.692,00
	Tipo C	93800	R\$ 4,58	R\$ 42.960,40	R\$ 429.604,00
CARDÁPIO 4		190000	R\$ 5,46	R\$ 103.740,00	R\$ 1.037.400,00
CARDÁPIO 5		32000	R\$ 4,65	R\$ 14.880,00	R\$ 148.800,00
CARDÁPIO 6		486000	R\$ 5,08	R\$ 246.888,00	R\$ 2.468.880,00
CARDÁPIO 7		18800	R\$ 9,63	R\$ 18.104,40	R\$ 181.044,00
CARDÁPIO 8		16200	R\$ 3,68	R\$ 5.961,60	R\$ 59.616,00
TOTAL		1137800		R\$ 608.641,20	R\$ 6.086.412,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

		MERENDA ESCOLAR	
		COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO	
		CARDÁPIO 1 - FÓRMULA (Berçário)	
Custos alimentação		R\$	181,56
Custo mão de obra		R\$	12,19
Custo equipamentos e utensílios		R\$	1,66
Custos com serviços auxiliares		R\$	0,08
TOTAL DOS CUSTOS		R\$	195,49
Custos indiretos	10%	R\$	215,04
Lucro	25%	R\$	268,80
Tributos	12,85%	R\$	303,34
Valor Mensal		R\$	303,34
Valor Anual		R\$	3.033,39
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)		R\$	5,06

OBS: Todos os custos, exceto com alimentos, foram obtidos do valor unitário dos custos do cardápio 2 (Berçário). Os custos foram calculados para somente um aluno, tendo em vista que ainda não tem alunos matriculados nesta categoria.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS			
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás			
CARDÁPIO 2 - BERCÁRIO							
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	RS	575,57	
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	RS	57,56	
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios			
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios			
				Material de limpeza			
				Gás de cozinha			
				Total			
				RS 6.254,01			
				RS 6.254,01			
Dados Complementares				Custos com Serviços Auxiliares			
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinheira/ Nutricionista RT			Transporte/Nutricionistas			
Salário normativo da categoria	RS 2.150,00	RS 1.700,00	RS 2.365,00	Treinamento			
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			Total			
Data base da categoria	2025			RS 306,53			
				RS 306,53			
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Custos com Alimentos			
Custos com Pessoal				Cardápio 2			
Salários	Qtde	%	Valor	Total			
Nutricionista	0,93		RS 1.999,50	RS 17.579,43			
Nutricionista RT	0,17		RS 394,17	RS 17.579,43			
Merendeira	12		RS 20.400,00				
				TOTAL DOS CUSTOS			
				RS 69.973,52			
				Custos Indiretos			
Encargos Sociais e Trabalhistas				Base de Cálculo (Custos Totais)			
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				Custos Indiretos			
				10,00%			
				6.997,35			
				Total			
				RS 76.970,87			
				Lucro			
				Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)			
				Lucro			
				25,00%			
				19.242,72			
				Total			
				RS 96.213,59			
				Tributos			
				Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)			
				ICMS			
				7,00%			
				RS 6.734,95			
				PIS			
				0,65%			
				RS 625,39			
				COFINS			
				3,00%			
				RS 2.886,41			
				IR			
				1,20%			
				RS 1.154,56			
				CSLL			
				1,00%			
				RS 962,14			
				Total de Tributos			
				12,85%			
				RS 12.363,45			
				Valor Mensal			
				RS 108.577,04			
				Valor Anual			
				RS 1.085.770,36			
				VALOR DO CARDÁPIO (4 refeições)			
				RS 28,88			
				TIPO A1 - Desjejum (12 meses à 1 ano e 11 meses)			
				RS 5,18			
				TIPO A2 - Desjejum (6 à 11 meses e 29 dias)			
				RS 7,97			
				TIPO B - Almoço			
				RS 8,92			
				TIPO C - Jantar			
				RS 6,80			
Encargos Sociais e Trabalhistas							
GRUPO A							
INSS				20,00%			
				4.558,73			
SESI ou SESC				1,50%			
				341,91			
SENAI ou SENAC				1,00%			
				227,94			
INCRA				0,20%			
				45,59			
Salário educação				2,50%			
				569,84			
FGTS				8,00%			
				1.823,49			
Seguro acidente do trabalho				3,00%			
				683,81			
SEBRAE				0,60%			
				136,76			
Total Grupo A				36,80%			
				8.388,07			
GRUPO B - Tempo Não Trabalhado							
Férias				11,11%			
				2.532,63			
Aviso Prévio trabalhado				1,94%			
				442,20			
Auxílio doença				1,39%			
				316,83			
Acidente de trabalho				0,33%			
				75,22			
Faltas legais				0,27%			
				61,54			
Afastamento maternidade				0,07%			
				15,96			
Licença paternidade				0,02%			
				4,56			
13º Salário				8,33%			
				1.899,47			
Total Grupo B'				23,46%			
				5.348,41			
GRUPO C							
Aviso prévio indenizado				0,42%			
				95,73			
Indenização adicional				0,16%			
				36,47			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado				0,03%			
				6,84			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)				3,20%			
				729,40			
Indenização (rescisão sem justa causa -10% FGTS)				0,04%			
				9,12			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do t				0,02%			
				4,56			
Incidência dos encargos dos grupo A e B				8,87%			
				2021,80			
Total do grupo C				12,74%			
				2903,91			
Total dos Encargos Sociais				73,00%			
				RS 16.640,39			
Auxílios/Benefícios							
Cesta Básica							
Cesta Básica				Qtde			
Valor				Valor			
RS 240,00				13,10			
				RS 3.143,20			
Percentual da participação do empregado				RS 0,00			
Total Auxílio Alimentação				RS 3.143,20			
Plano de Saúde							
Plano de Saúde				Qtde			
Valor				Valor			
RS 216,80				13,10			
				RS 1.987,55			
70%							
Seguro de Vida							
Seguro de Vida				RS 38,91			
				13,10			
				RS 509,59			
Uniformes e EPIs							
Uniformes e EPIs				RS 57,97			
				13,10			
				RS 759,16			
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				RS 45.833,56			

Assinado por 2 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA e MARILIA SILVA FARIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA> e informe o código A661-A282-4928-9DFA





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS	
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás	
CARDÁPIO 3 - MATERNAL					
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	R\$ 677,90
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	R\$ 67,79
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios	R\$ 763,63
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios	R\$ 38,18
Dados Complementares				Material de limpeza	R\$ 2.199,93
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinha/ Nutricionista RT			Gás de cozinha	R\$ 3.533,00
Salário normativo da categoria	R\$ 2.150,00	R\$ 1.700,00	R\$ 2.365,00	Total	R\$ 7.280,44
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			Custos com Serviços Auxiliares	
Data base da categoria	2025			Transporte/Nutricionistas	R\$ 113,93
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Treinamento	R\$ 243,92
Custos com Pessoal				Total	R\$ 357,85
Salários	Qtde	%	Valor	Custos com Alimentos	
Nutricionista	1,10		R\$ 2.365,00	Cardápio 3	R\$ 31.058,50
Nutricionista RT	0,17		R\$ 394,17	Total	R\$ 31.058,50
Merendeira	13		R\$ 22.100,00	TOTAL DOS CUSTOS	
			R\$ 24.859,17	R\$ 88.675,45	
Encargos Sociais e Trabalhistas				Custos Indiretos	
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				Base de Cálculo (Custos Totais)	R\$ 88.675,45
GRUPO A				Custos Indiretos	10,00% 8.867,55
INSS		20,00%	4.971,83	Total	R\$ 97.543,00
SESI ou SESC		1,50%	372,89	Lucro	
SENAI ou SENAC		1,00%	248,59	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)	R\$ 97.543,00
INCRA		0,20%	49,72	Lucro	25,00% 24.385,75
Salário educação		2,50%	621,48	Total	R\$ 121.928,75
FGTS		8,00%	1.988,73	Tributos	
Seguro acidente do trabalho		3,00%	745,78	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)	R\$ 121.928,75
SEBRAE		0,60%	149,16	ICMS	7,00% R\$ 8.535,01
Total Grupo A		36,80%	9.148,17	PIS	0,65% R\$ 792,54
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado				COFINS	3,00% R\$ 3.657,86
Férias		11,11%	2.762,13	IR	1,20% R\$ 1.463,14
Aviso Prévio trabalhado		1,94%	482,27	CSLL	1,00% R\$ 1.219,29
Auxílio doença		1,39%	345,54	Total de Tributos	12,85% R\$ 14.448,56
Acidente de trabalho		0,33%	82,04	Valor Mensal	
Faltas legais		0,27%	67,12	R\$ 136.377,30	
Afastamento maternidade		0,07%	17,40	Valor Anual	
Licença paternidade		0,02%	4,97	R\$ 1.363.773,02	
13º Salário		8,33%	2.071,60	VALOR DO CARDÁPIO (3 refeições)	
Total Grupo B'		23,46%	5.833,07	TIPO A - Desjejum	
GRUPO C				R\$ 3,62	
Aviso prévio indenizado		0,42%	104,41	TIPO B - Almoço	
Indenização adicional		0,16%	39,77	R\$ 6,34	
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		0,03%	7,46	TIPO C - Jantar	
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		3,20%	795,49	R\$ 4,58	
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		0,04%	9,94		
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente c		0,02%	4,97		
Incidência dos encargos dos grupo A e B	0,42%	8,87%	2205,01		
Total do grupo C		12,74%	3167,06		
Total dos Encargos Sociais		73,00%	R\$ 18.148,30		
Auxílios/Benefícios					
Cesta Básica					
Cesta Básica	Qtde		Valor		
R\$ 240,00	14,27		R\$ 3.424,00		
Percentual da participação do empregado			R\$ 0,00		
Total Auxílio Alimentação			R\$ 3.424,00		
Plano de Saúde					
Plano de Saúde	Qtde		Valor		
R\$ 216,80	14,27		R\$ 2.165,11		
	70%				
Seguro de Vida					
Seguro de Vida					
R\$ 38,91	14,27		R\$ 555,12		
Uniformes e EPIs					
Uniformes e EPIs					
R\$ 57,97	14,27		R\$ 826,98		
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				R\$ 49.978,67	

Assinado por 2 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA e MARILIA SILVA FARIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA> e informe o código A661-A282-4928-9DFA





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS	
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás	
CARDÁPIO 4 - PRÉ-ESCOLAR					
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	R\$ 265,49
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	R\$ 26,55
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios	R\$ 725,87
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios	R\$ 36,29
Dados Complementares				Material de limpeza	R\$ 1.807,09
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinheira/ Nutricionista RT			Gás de cozinha	R\$ 1.822,00
Salário normativo da categoria	R\$ 2.150,00	R\$ 1.700,00	R\$ 2.365,00	Total	R\$ 4.683,30
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			Custos com Serviços Auxiliares	
Data base da categoria	2025			Transporte/Nutricionistas	R\$ 113,93
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Treinamento	R\$ 140,72
Custos com Pessoal				Total	R\$ 254,65
Salários	Qtde	%	Valor	Custos com Alimentos	
Nutricionista	0,93		R\$ 1.999,50	Cardápio 4	R\$ 32.503,42
Nutricionista RT	0,17		R\$ 394,17	Total	R\$ 32.503,42
Merendeira	7,4		R\$ 12.580,00	TOTAL DOS CUSTOS	
			R\$ 14.973,67	R\$ 67.498,25	
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				Custos Indiretos	
GRUPO A				Base de Cálculo (Custos Totais)	R\$ 67.498,25
INSS		20,00%	2.994,73	Custos Indiretos	6.749,83
SESI ou SESC		1,50%	224,61	Total	R\$ 74.248,08
SENAI ou SENAC		1,00%	149,74	Lucro	
INCRA		0,20%	29,95	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)	R\$ 74.248,08
Salário educação		2,50%	374,34	Lucro	18.562,02
FGTS		8,00%	1.197,89	Total	R\$ 92.810,09
Seguro acidente do trabalho		3,00%	449,21	Tributos	
SEBRAE		0,60%	89,84	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)	R\$ 92.810,09
Total Grupo A		36,80%	5.510,31	ICMS	7,00%
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado				PIS	0,65%
Férias		11,11%	1.663,74	COFINS	3,00%
Aviso Prévio trabalhado		1,94%	290,49	IR	1,20%
Auxílio doença		1,39%	208,13	CSLL	1,00%
Acidente de trabalho		0,33%	49,41	Total de Tributos	12,85%
Faltas legais		0,27%	40,43	Valor Mensal	R\$ 103.808,09
Afastamento maternidade		0,07%	10,48	Valor Anual	R\$ 1.038.080,90
Licença paternidade		0,02%	2,99	VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)	
13º Salário		8,33%	1.247,81	R\$ 5,46	
Total Grupo B'		23,46%	3.513,49		
GRUPO C					
Aviso prévio indenizado		0,42%	62,89		
Indenização adicional		0,16%	23,96		
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		0,03%	4,49		
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		3,20%	479,16		
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		0,04%	5,99		
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente c		0,02%	2,99		
Incidência dos encargos dos grupo A e B	0,42%	8,87%	1328,16		
Total do grupo C		12,74%	1907,65		
Total dos Encargos Sociais		73,00%	R\$ 10.931,44		
Auxílios/Benefícios					
Cesta Básica					
Cesta Básica	Qtde		Valor		
R\$ 240,00	8,50		R\$ 2.039,20		
Percentual da participação do empregado			R\$ 0,00		
Total Auxílio Alimentação			R\$ 2.039,20		
Plano de Saúde					
Plano de Saúde	Qtde		Valor		
R\$ 216,80	8,50		R\$ 1.289,45		
	70%				
Seguro de Vida					
Seguro de Vida					
R\$ 38,91	8,50		R\$ 330,61		
Uniformes e EPIs					
Uniformes e EPIs					
R\$ 57,97	8,50		R\$ 492,52		
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				R\$ 30.056,88	





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semad@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS	
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás	
CARDÁPIO 5 - INTEGRAL					
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	RS 47,98
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	RS 4,80
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios	RS 139,41
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios	RS 6,97
Dados Complementares				Material de limpeza	RS 235,71
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinheira/ Nutricionista RT			Gás de cozinha	RS 111,00
Salário normativo da categoria	RS 2.150,00	RS 1.700,00	RS 2.365,00	Total	RS 545,87
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			Custos com Serviços Auxiliares	
Data base da categoria	2025			Transporte/Nutricionistas	RS 32,55
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Treinamento	RS 28,14
Custos com Pessoal				Total	RS 60,69
Salários	Qtde	%	Valor	Custos com Alimentos	
Nutricionista	0,12		RS 258,00	Cardápio 5	RS 3.332,85
Nutricionista RT	0,17		RS 394,17	Total	RS 3.332,85
Merendeira	1,3		RS 2.210,00	TOTAL DOS CUSTOS	
			RS 2.862,17	RS 9.666,39	
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				Custos Indiretos	
GRUPO A				Base de Cálculo (Custos Totais)	RS 9.666,39
INSS	20,00%		572,43	Custos Indiretos	10,00% 966,64
SESI ou SESC	1,50%		42,93	Total	RS 10.633,03
SENAI ou SENAC	1,00%		28,62	Lucro	
IN CRA	0,20%		5,72	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)	RS 10.633,03
Salário educação	2,50%		71,55	Lucro	25,00% 2.658,26
FGTS	8,00%		228,97	Total	RS 13.291,29
Seguro acidente do trabalho	3,00%		85,87	Tributos	
SEBRAE	0,60%		17,17	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)	RS 13.291,29
Total Grupo A	36,80%		1.053,28	ICMS	7,00% RS 930,39
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado				PIS	0,65% RS 86,39
Férias	11,11%		318,02	COFINS	3,00% RS 398,74
Aviso Prévio trabalhado	1,94%		55,53	IR	1,20% RS 159,50
Auxílio doença	1,39%		39,78	CSLL	1,00% RS 132,91
Acidente de trabalho	0,33%		9,45	Total de Tributos	12,85% RS 1.575,02
Faltas legais	0,27%		7,73	Valor Mensal	RS 14.866,30
Afastamento maternidade	0,07%		2,00	Valor Anual	RS 148.663,04
Licença paternidade	0,02%		0,57	VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)	
13º Salário	8,33%		238,51	RS 4,63	
Total Grupo B'	23,46%		671,59		
GRUPO C					
Aviso prévio indenizado	0,42%		12,02		
Indenização adicional	0,16%		4,58		
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%		0,86		
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)	3,20%		91,59		
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)	0,04%		1,14		
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente c	0,02%		0,57		
Incidência dos encargos dos grupo A e B	0,42%		8,87%		
Total do grupo C	12,74%		364,64		
Total dos Encargos Sociais	73,00%		RS 2.089,51		
Auxílios/Benefícios					
Cesta Básica					
Cesta Básica	Qtde		Valor		
RS 240,00	1,59		RS 380,80		
Percentual da participação do empregado			RS 0,00		
Total Auxílio Alimentação			RS 380,80		
Plano de Saúde					
Plano de Saúde	Qtde		Valor		
RS 216,80	1,59		RS 240,79		
	70%				
Seguro de Vida					
Seguro de Vida					
RS 38,91	1,59		RS 61,74		
Uniformes e EPIS					
Uniformes e EPIS					
RS 57,97	1,59		RS 91,97		
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				RS 5.726,98	





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semad@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS	
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás	
CARDÁPIO 5 - INTEGRAL					
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	R\$ 47,98
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	R\$ 4,80
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios	R\$ 139,41
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios	R\$ 6,97
Dados Complementares				Material de limpeza	R\$ 235,71
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinha/ Nutricionista RT			Gás de cozinha	R\$ 111,00
Salário normativo da categoria	R\$ 2.150,00	R\$ 1.700,00	R\$ 2.365,00	Total	R\$ 545,87
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			Custos com Serviços Auxiliares	
Data base da categoria	2025			Transporte/Nutricionistas	R\$ 32,55
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Treinamento	R\$ 28,14
Custos com Pessoal				Total	R\$ 60,69
Salários	Qtde	%	Valor	Custos com Alimentos	
Nutricionista	0,12		R\$ 258,00	Cardápio 5	R\$ 3.332,85
Nutricionista RT	0,17		R\$ 394,17	Total	R\$ 3.332,85
Merendeira	1,3		R\$ 2.210,00		
			R\$ 2.862,17	TOTAL DOS CUSTOS	
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				R\$ 9.666,39	
GRUPO A				Custos Indiretos	
INSS	20,00%		572,43	Base de Cálculo (Custos Totais)	R\$ 9.666,39
SESI ou SESC	1,50%		42,93	Custos Indiretos	10,00% 966,64
SENAI ou SENAC	1,00%		28,62	Total	R\$ 10.633,03
INCRA	0,20%		5,72	Lucro	
Salário educação	2,50%		71,55	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)	R\$ 10.633,03
FGTS	8,00%		228,97	Lucro	25,00% 2.658,26
Seguro acidente do trabalho	3,00%		85,87	Total	R\$ 13.291,29
SEBRAE	0,60%		17,17	Tributos	
Total Grupo A	36,80%		1.053,28	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)	R\$ 13.291,29
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado				ICMS	7,00% R\$ 930,39
Férias	11,11%		318,02	PIS	0,65% R\$ 86,39
Aviso Prévio trabalhado	1,94%		55,53	COFINS	3,00% R\$ 398,74
Auxílio doença	1,39%		39,78	IR	1,20% R\$ 159,50
Acidente de trabalho	0,33%		9,45	CSLL	1,00% R\$ 132,91
Faltas legais	0,27%		7,73	Total de Tributos	12,85% R\$ 1.575,02
Afastamento maternidade	0,07%		2,00	Valor Mensal	
Licença paternidade	0,02%		0,57	R\$ 14.866,30	
13º Salário	8,33%		238,51	Valor Anual	
Total Grupo B'	23,46%		671,59	R\$ 148.663,04	
GRUPO C				VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)	
Aviso prévio indenizado	0,42%		12,02	R\$ 4,63	
Indenização adicional	0,16%		4,58		
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%		0,86		
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)	3,20%		91,59		
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)	0,04%		1,14		
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente c	0,02%		0,57		
Incidência dos encargos dos grupo A e B	0,42%		253,87		
Total do grupo C	12,74%		364,64		
Total dos Encargos Sociais	73,00%		R\$ 2.089,51		
Auxílios/Benefícios					
Cesta Básica					
Cesta Básica	Qtde		Valor		
R\$ 240,00	1,59		R\$ 380,80		
Percentual da participação do empregado			R\$ 0,00		
Total Auxílio Alimentação			R\$ 380,80		
Plano de Saúde					
Plano de Saúde	Qtde		Valor		
R\$ 216,80	1,59		R\$ 240,79		
	70%				
Seguro de Vida					
Seguro de Vida					
R\$ 38,91	1,59		R\$ 61,74		
Uniformes e EPIS					
Uniformes e EPIS					
R\$ 57,97	1,59		R\$ 91,97		
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				R\$ 5.726,98	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -**

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS	
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás	
CARDÁPIO 5 - INTEGRAL					
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	RS 47,98
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	RS 4,80
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios	RS 139,41
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios	RS 6,97
				Material de limpeza	RS 235,71
				Gás de cozinha	RS 111,00
				Total	RS 545,87
Dados Complementares				Custos com Serviços Auxiliares	
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinheira/ Nutricionista RT			Transporte/Nutricionistas	RS 32,55
Salário normativo da categoria	RS 2.150,00	RS 1.700,00	RS 2.365,00	Treinamento	RS 28,14
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			Total	RS 60,69
Data base da categoria	2025			Custos com Alimentos	
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Custos com Alimentos	
Custos com Pessoal				Cardápio 5	RS 3.332,85
Salários	Qtde	%	Valor	Total	RS 3.332,85
Nutricionista	0,12		RS 258,00		
Nutricionista RT	0,17		RS 394,17		
Merendeira	1,3		RS 2.210,00		
			RS 2.862,17		
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				TOTAL DOS CUSTOS	
				RS 9.666,39	
GRUPO A				Custos Indiretos	
INSS	20,00%		572,43	Base de Cálculo (Custos Totais)	RS 9.666,39
SESI ou SESC	1,50%		42,93	Custos Indiretos	10,00% 966,64
SENAI ou SENAC	1,00%		28,62	Total	RS 10.633,03
INCRA	0,20%		5,72	Lucro	
Salário educação	2,50%		71,55	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)	RS 10.633,03
FGTS	8,00%		228,97	Lucro	25,00% 2.658,26
Seguro acidente do trabalho	3,00%		85,87	Total	RS 13.291,29
SEBRAE	0,60%		17,17	Tributos	
Total Grupo A	36,80%		1.053,28	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)	RS 13.291,29
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado				ICMS	7,00% RS 930,39
Férias	11,11%		318,02	PIS	0,65% RS 86,39
Aviso Prévio trabalhado	1,94%		55,53	COFINS	3,00% RS 398,74
Auxílio doença	1,39%		39,78	IR	1,20% RS 159,50
Acidente de trabalho	0,33%		9,45	CSLL	1,00% RS 132,91
Faltas legais	0,27%		7,73	Total de Tributos	12,85% RS 1.575,02
Afastamento maternidade	0,07%		2,00	Valor Mensal	
Licença paternidade	0,02%		0,57	RS 14.866,30	
13º Salário	8,33%		238,51	Valor Anual	
Total Grupo B'	23,46%		671,59	RS 148.663,04	
GRUPO C				VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)	
Aviso prévio indenizado	0,42%		12,02	RS 4,63	
Indenização adicional	0,16%		4,58		
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%		0,86		
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)	3,20%		91,59		
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)	0,04%		1,14		
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente c	0,02%		0,57		
Incidência dos encargos dos grupo A e B	0,42%		253,87		
Total do grupo C	12,74%		364,64		
Total dos Encargos Sociais	73,00%		RS 2.089,51		
Auxílios/Benefícios					
Cesta Básica					
Cesta Básica	Qtde		Valor		
RS 240,00	1,59		RS 380,80		
Percentual da participação do empregado			RS 0,00		
Total Auxílio Alimentação			RS 380,80		
Plano de Saúde					
Plano de Saúde	Qtde		Valor		
RS 216,80	1,59		RS 240,79		
	70%				
Seguro de Vida					
Seguro de Vida					
RS 38,91	1,59		RS 61,74		
Uniformes e EPIS					
Uniformes e EPIS					
RS 57,97	1,59		RS 91,97		
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				RS 5.726,98	





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS			
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás			
CARDÁPIO 6 - FUNDAMENTAL							
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	RS	399,85	
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	RS	39,99	
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios	RS	1.161,76	
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios	RS	58,09	
Dados Complementares				Material de limpeza	RS	1.335,67	
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinha/ Nutricionista RT			Gás de cozinha	RS	2.711,00	
Salário normativo da categoria	RS 2.150,00	RS 1.700,00	RS 2.365,00	Total	RS	5.706,36	
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			RS 5.706,36			
Data base da categoria	2025			Custos com Serviços Auxiliares			
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Transporte/Nutricionistas	RS	97,65	
Custos com Pessoal				Treinamento	RS	281,45	
Salários	Qtde	%	Valor	Total	RS	379,10	
Nutricionista	0,70		RS 1.505,00	Custos com Alimentos			
Nutricionista RT	0,17		RS 394,17	Cardápio 6	RS	98.740,46	
Merendeira	15,2		RS 25.840,00	Total		RS 98.740,46	
			RS 27.739,17	TOTAL DOS CUSTOS			
Encargos Sociais e Trabalhistas				RS 160.666,66			
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				Custos Indiretos			
GRUPO A				Base de Cálculo (Custos Totais)		RS 160.666,66	
INSS	20,00%		5.547,83	Custos Indiretos	10,00%	16.066,67	
SESI ou SESC	1,50%		416,09	Total		RS 176.733,32	
SENAI ou SENAC	1,00%		277,39	Lucro			
INCRA	0,20%		55,48	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)		RS 176.733,32	
Salário educação	2,50%		693,48	Lucro	25,00%	44.183,33	
FGTS	8,00%		2.219,13	Total		RS 220.916,65	
Seguro acidente do trabalho	3,00%		832,18	Tributos			
SEBRAE	0,60%		166,44	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)		RS 220.916,65	
Total Grupo A	36,80%		10.208,01	ICMS	7,00%	RS 15.464,17	
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado				PIS	0,65%	RS 1.435,96	
Férias	11,11%		3.082,13	COFINS	3,00%	RS 6.627,50	
Aviso Prévio trabalhado	1,94%		538,14	IR	1,20%	RS 2.651,00	
Auxílio doença	1,39%		385,57	CSLL	1,00%	RS 2.209,17	
Acidente de trabalho	0,33%		91,54	Total de Tributos	12,85%	RS 26.178,62	
Faltas legais	0,27%		74,90	Valor Mensal		RS 247.095,28	
Afastamento maternidade	0,07%		19,42	Valor Anual		RS 2.470.952,77	
Licença paternidade	0,02%		5,55	VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)			
13º Salário	8,33%		2.311,60	RS 5,08			
Total Grupo B'	23,46%		6.508,84				
GRUPO C							
Aviso prévio indenizado	0,42%		116,50				
Indenização adicional	0,16%		44,38				
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%		8,32				
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)	3,20%		887,65				
Indenização (rescisão sem justa causa -10% FGTS)	0,04%		11,10				
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente c	0,02%		5,55				
Incidência dos encargos dos grupo A e B	0,42%		2460,46				
Total do grupo C	12,74%		3533,97				
Total dos Encargos Sociais	73,00%		RS 20.250,82				
Auxílios/Benefícios							
Cesta Básica							
Cesta Básica	Qtde		Valor				
RS 240,00	16,07		RS 3.856,00				
Percentual da participação do empregado			RS 0,00				
Total Auxílio Alimentação			RS 3.856,00				
Plano de Saúde							
Plano de Saúde	Qtde		Valor				
RS 216,80	16,07		RS 2.438,28				
	70%						
Seguro de Vida							
Seguro de Vida							
RS 38,91	16,07		RS 625,15				
Uniformes e EPIs							
Uniformes e EPIs							
RS 57,97	16,07		RS 931,32				
			###				
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				RS 55.840,74			

Assinado por 2 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA e MARILIA SILVA FARIAS
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA> e informe o código A661-A282-4928-9DFA





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

MERENDA ESCOLAR				CUSTOS COM INSUMOS	
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO				Custos com Equipamentos, Utensílios, Material de limpeza e Gás	
CARDÁPIO 7 - APAE e EJA					
Nº Processo	2025			Depreciação Equipamentos	R\$ 111,96
Pregão	2025			Manutenção Equipamentos	R\$ 11,20
Tipo de Serviço				Depreciação de Utensílios	R\$ 325,29
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.				Reposição de Utensílios	R\$ 16,26
Dados Complementares				Material de limpeza	R\$ 471,41
Tipo de serviço	Nutricionista/ Cozinheira/ Nutricionista RT			Gás de cozinha	R\$ 600,00
Salário normativo da categoria	R\$ 2.150,00	R\$ 1.700,00	R\$ 2.365,00	Total	R\$ 1.536,13
Categoria profissional	Nutricionista/ Cozinheiro			Custos com Serviços Auxiliares	
Data base da categoria	2025			Transporte/Nutricionistas	R\$ 65,10
CUSTOS COM MÃO DE OBRA				Treinamento	R\$ 18,76
Custos com Pessoal				Total	R\$ 83,86
Salários	Qtde	%	Valor	Custos com Alimentos	
Nutricionista	0,22		R\$ 473,00	Cardápio 7	R\$ 4.688,07
Nutricionista RT	0,17		R\$ 394,17	Total	R\$ 4.688,07
Merendeira	1,1		R\$ 1.870,00	TOTAL DOS CUSTOS	
			R\$ 2.737,17	R\$ 11.769,92	
Encargos Sociais para não optantes do Simples Nacional				Custos Indiretos	
GRUPO A				Base de Cálculo (Custos Totais)	R\$ 11.769,92
INSS		20,00%	547,43	Custos Indiretos	10,00% 1.176,99
SESI ou SESC		1,50%	41,06	Total	R\$ 12.946,91
SENAI ou SENAC		1,00%	27,37	Lucro	
INCRA		0,20%	5,47	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos)	R\$ 12.946,91
Salário educação		2,50%	68,43	Lucro	25,00% 3.236,73
FGTS		8,00%	218,97	Total	R\$ 16.183,64
Seguro acidente do trabalho		3,00%	82,12	Tributos	
SEBRAE		0,60%	16,42	Base de Cálculo (Custos Totais + Custos Indiretos + Lucro)	R\$ 16.183,64
Total Grupo A		36,80%	1.007,28	ICMS	7,00% R\$ 1.132,85
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado				PIS	0,65% R\$ 105,19
Férias		11,11%	304,13	COFINS	3,00% R\$ 485,51
Aviso Prévio trabalhado		1,94%	53,10	IR	1,20% R\$ 194,20
Auxílio doença		1,39%	38,05	CSLL	1,00% R\$ 161,84
Acidente de trabalho		0,33%	9,03	Total de Tributos	12,85% R\$ 1.917,76
Faltas legais		0,27%	7,39	Valor Mensal	R\$ 18.101,40
Afastamento maternidade		0,07%	1,92	Valor Anual	R\$ 181.013,99
Licença paternidade		0,02%	0,55	VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)	
13º Salário		8,33%	228,10	R\$ 9,63	
Total Grupo B'		23,46%	642,26		
GRUPO C					
Aviso prévio indenizado		0,42%	11,50		
Indenização adicional		0,16%	4,38		
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		0,03%	0,82		
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		3,20%	87,59		
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		0,04%	1,09		
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente c		0,02%	0,55		
Incidência dos encargos dos grupo A e B	0,42%	8,87%	242,79		
Total do grupo C		12,74%	348,72		
Total dos Encargos Sociais		73,00%	R\$ 1.998,25		
Auxílios/Benefícios					
Cesta Básica					
Cesta Básica	Qtde		Valor		
R\$ 240,00	1,49		R\$ 356,80		
Percentual da participação do empregado			R\$ 0,00		
Total Auxílio Alimentação			R\$ 356,80		
Plano de Saúde					
Plano de Saúde	Qtde		Valor		
R\$ 216,80	1,49		R\$ 225,62		
	70%				
Seguro de Vida					
Seguro de Vida					
R\$ 38,91	1,49		R\$ 57,85		
Uniformes e EPIs					
Uniformes e EPIs					
R\$ 57,97	1,49		R\$ 86,18		
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				R\$ 5.461,86	





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

		MERENDA ESCOLAR	
		COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO	
		CARDÁPIO 8 - ZONA RURAL	
Custos alimentação		R\$	3.225,45
Custo mão de obra		R\$	558,41
Custo equipamentos e utensílios		R\$	57,06
Custos com serviços auxiliares		R\$	3,79
TOTAL DOS CUSTOS		R\$	3.844,72
Custos indiretos	10%	R\$	4.229,19
Lucro	25%	R\$	5.286,48
Tributos	12,85%	R\$	5.965,80
Valor Mensal		R\$	5.965,80
Valor Anual		R\$	59.657,96
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)		R\$	3,68

OBS: Todos os custos, exceto com alimentos, foram obtidos de um percentual estabelecido de 1% dos custos do cardápio 6 (Fundamental).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
 Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

CUSTOS COM TRANSPORTE PARA NUTRICIONISTAS		
Custo de Combustível		
Coefficiente básico de consumo de combustível (litros/km):	11,00	
Preço médio do litro de combustível (R\$/litro):	RS 6,86	
Total	0,62364	
Custo de Óleos e Lubrificantes		
Coefficiente básico de consumo de óleos e lubrificantes (litros/):	0,0010	
Preço médio do litro de óleo/lubrificante (R\$/litro):	RS 24,95	
Total	0,02495	
Custo de Rodagem		
Vida Útil Estimada	62.500	
Quantidade Pneus	4	
Preço médio do pneu (R\$/pneu):	RS 283,79	
Total	0,01816	
Custo de Manutenção		
Km média para manutenção	10.000	
Custo de Serviços (mecânico e ajudante) / KM	0,14701	
Custos Variáveis		
Custos Variáveis (R\$/km)	0,81376	
AJUDA DE CUSTOS PARA O TRANSPORTE DAS NUTRICIONISTAS		
CARDÁPIO	Percurso/dia (km)	Percurso/mês (km)
CARDÁPIO 2	5	100
CARDÁPIO 3	7	140
CARDÁPIO 4	7	140
CARDÁPIO 5	2	40
CARDÁPIO 6	6	120
CARDÁPIO 7	4	80
		Total custo Transp. Nutr
		RS 81,38
		RS 113,93
		RS 113,93
		RS 32,55
		RS 97,65
		RS 65,10

Encargos Sociais para optantes do Simples Nacional	
GRUPO A	
INSS	0%
SESI ou SESC	0%
SENAI ou SENAC	0%
INCRA	0%
Salário educação	0%
FGTS	8%
Seguro acidente do trabalho	0%
SEBRAE	0%
Total Grupo A	8,00%
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado	
Férias	11,11%
Aviso Prévio trabalhado	1,94%
Auxílio doença	1,39%
Acidente de trabalho	0,33%
Faltas legais	0,27%
Afastamento maternidade	0,07%
Licença paternidade	0,02%
13º Salário	8,33%
Total Grupo B'	23,46%
GRUPO C	
Aviso prévio indenizado	0,42%
Indenização adicional	0,16%
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)	3,20%
Indenização (rescisão sem justa causa -10% FGTS)	0,04%
Incidência do FGTS sobre afastamento superior 15 dias	0,02%
Total Grupo C	3,87%
Total dos Encargos Sociais	35,33%
Encargos Sociais não optante do Simples Nacional	
GRUPO A	
INSS	20%
SESI ou SESC	1,50%
SENAI ou SENAC	1,00%
INCRA	0,20%
Salário educação	2,50%
FGTS	8,00%
Seguro acidente do trabalho	3,00%
SEBRAE	0,60%
Total Grupo A	36,80%
GRUPO B – Tempo Não Trabalhado	
Férias	11,11%
Aviso Prévio trabalhado	1,94%
Auxílio doença	1,39%
Acidente de trabalho	0,33%
Faltas legais	0,27%
Afastamento maternidade	0,07%
Licença paternidade	0,02%
13º Salário	8,33%
Total Grupo B'	23,46%
GRUPO C	
Aviso prévio indenizado	0,42%
Indenização adicional	0,16%
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)	3,20%
Indenização (rescisão sem justa causa -10% FGTS)	0,04%
Incidência do FGTS sobre afastamento superior 15 dias	0,02%
Incidência dos encargos dos grupo A e B	8,87%
Total do grupo C	12,74%
Total dos Encargos Sociais	73,00%
Tributos	
ICMS	7,00%
PIS	0,65%
COFINS	3,00%
SIMPLES	

Valores			
Insumos			
Combustível			
Gasolina			RS 6,86
Pneus			RS 283,79
Óleo lubrificante (R\$/litro)			
Diesel			RS 24,95
Salários/mês			
Nutricionista	3	RS 2.150,00	RS 6.450,00
Nutricionista RT	1	RS 2.365,00	RS 2.365,00
Cozinheira	50	RS 1.700,00	RS 85.000,00
			RS 93.815,00
Benefícios			
Plano de saúde			RS 216,80
Seguro de vida			RS 38,91
Cesta básica			RS 240,00
Manutenção			
Km médio para manutenção			10.000
Custo manutenção/Km			RS 0,14701
Manutenção			
So = (Mo) x Fut			
So= Custo por quilômetro			
Mo= Salário/ Benefícios e Encargos Sociais (mecânico e ajudante)			
Fut = Fator de utilização = 0,23/10000			
Mecânico	Ajudante	Encargos	Mo
RS 1.943,68	RS 1.751,00	RS 2.697,12	RS 6.391,80
			0,14701

Cozinheira	Qtde	Nutricionista	Qtde
Cardápio 2	12	Cardápio 2	0,93
Cardápio 3	13	Cardápio 3	1,10
Cardápio 4	7,4	Cardápio 4	0,93
Cardápio 5	1,3	Cardápio 5	0,12
Cardápio 6	15,2	Cardápio 6	0,70
Cardápio 7	1,1	Cardápio 7	0,22

Profissionais	Qtde
Nutricionista	3
RT (nutri.)	1
Cozinheira	50
Total	54





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: A661-A282-4928-9DFA

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

- ✓ IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA (CPF 102.XXX.XXX-08) em 17/11/2025 20:27:41 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ MARÍLIA SILVA FARIAS (CPF 014.XXX.XXX-52) em 17/11/2025 20:29:34 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/A661-A282-4928-9DFA>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Número: 008/2025

Unidade Administrativa de Origem: Secretaria Municipal de Educação

Titular do Cargo: Jacqueline Guimarães Santos Aguilar

Cargo: Secretária Municipal de Educação

Responsáveis pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

Nome: Igor Moisés Lopes Oliveira Matrícula: 15900

Nome: Cleuza Maria de Souza Araújo Matrícula: 13445

Nome: Ana Aparecida Pereira de Resende Matrícula: 5818

Ato de Nomeação: Portaria nº 064 de 26 de maio de 2025

1.1. DESCRIÇÃO RESUMIDA DO OBJETO:

1.1.1. Trata-se de encontrar solução adequada para o preparo e distribuição de alimentação escolar para as unidades de ensino público municipais de Pirapora.

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Alimentação escolar: direito fundamental e dever do Estado

Considerando o parágrafo único do artigo 1º da resolução 26/2013 do FNDE, a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada. O PNAE é um programa relevante dentre as políticas públicas, visto que, visa contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos educandos. Considera-se ainda, o dever de fornecimento de alimentação escolar constante do art. 208, inciso VII da Carta Cidadã de 1988, in verbis:





Art. 208 - O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: (...)
VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Além das previsões legais referidas, é importante frisar que a alimentação é uma garantia fundamental constante do rol do art. 6º da Constituição Federal. Por isso, há a necessidade do preparo e distribuição da alimentação nas unidades de ensino, uma vez que o Programa da Merenda Escolar visa ao atendimento dos estudantes da rede municipal, oferecendo refeição diária com o intuito de inclusão social. Em alguns casos a alimentação escolar é única refeição digna que esses alunos fazem no dia, haja vista, que o município se localiza em região carente do Estado, tendo muitas famílias em condições vulneráveis. A criança bem alimentada terá mais resultados no aprendizado.

A alimentação escolar adequada contribui para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Pirapora-MG, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional.

A Secretaria Municipal de Educação (SEMED), visa neste estudo, buscar a melhor forma de fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações.

É importante registrar que na rede municipal de ensino há alunos com necessidades de alimentação especial, que têm dietas estipuladas por profissionais da área da saúde, sendo assim, é necessário que a Secretaria Municipal de Educação forneça a esses alunos a alimentação adequada.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO ÓRGÃO

3.1. O Plano de Contratações Anual – PCA é uma ferramenta de planejamento das contratações públicas abrangendo aquisição de bens e contratação de serviços e obras dos órgãos e entidades estaduais, garantindo a integração ao planejamento estratégico e orçamentário das unidades. A Lei Federal nº 14.133/21 contempla a elaboração do Planejamento Anual de Contratações, o qual trata-se de um instrumento importantíssimo na construção de uma gestão de excelência. A demanda está inserida no PCA do município sob o número 39, disponível em <https://www.pirapora.mg.gov.br/transparencia/plano-de-contratacao-anual/>.

3.2. Quanto ao alinhamento ao planejamento estratégico do órgão, a Lei Orgânica Municipal, dispõe no Art. 212, inciso V, que é dever do município realizar o atendimento ao educando, no ensino fundamental, por meio de programas suplementares de fornecimento de material didático, transporte escolar, alimentação e assistência à saúde;



3.3. A contratação está alinhada ao Planejamento Estratégico Institucional da Prefeitura Municipal de Pirapora, bem como às leis orçamentárias vigentes deste município (PPA, LDO e LOA).

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. As quantidades abaixo foram estimadas com base no número de alunos matriculados no ano de 2025.

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES (NÚMERO DE ALUNOS)

UNIDADE ESCOLAR	NÚMERO DE ALUNOS ESTIMADO
CEMEI GECY ROCHA	55
CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	144
ANEXO CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	65
CRECHE APARECIDA	42
CRECHE BOM JESUS	73
CRECHE CÍCERO PASSOS	78
CRECHE CIDADE JARDIM	34
CRECHE INDUSTRIAL	102
CRECHE NOVA PIRAPORA	59
CRECHE SAGRADA FAMÍLIA	57
CRECHE SANTOS DUMONT	116
CRECHE SÃO GERALDO	75
PRÉ ESCOLAR ARCO-ÍRIS	73
E.M NOSSA SENHORA APARECIDA	188
E.M. MARIA COELI RIBAS	407
E.M DONA CÂNDIDA MENDES ALVARES	442
E.M DONA RITA BRAGA	266
E.M DR. OTÁVIO VIEIRA MACHADO	663
E.M RUI BARBOSA	356
E.M. GENY HATEM	703
E.M MARIA JOSEFINA	414
E.M MATHILDE CORDEIRO	552
APAE	100
Total	5.064



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

***Os dados foram extraídos do sistema iEducação – Sistema oficial de informações da Secretaria Municipal de Educação de Pirapora**

ESTIMATIVA TOTAL DE REFEIÇÕES POR ANO

Para que a estimativa refletisse de forma mais próxima possível a realidade da distribuição da merenda escolar no município, identificou-se uma frequência média de presença dos alunos em torno de 80%. Os documentos comprobatórios dessa informação encontram-se anexados ao corpo do processo.

UNIDADE ESCOLAR	Número de Alunos	Número refeições/ dia em 100%	Número de refeições considerando a frequência dos alunos em 80%	Número refeições/ Mês (80%)	Número Refeições Ano/ Considerando 200 dias letivos (80%)
CEMEI GECY ROCHA	55	165	132	2640	3300
CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	144	274	219	4380	5480
ANEXO CEMEI JOSÉ RAIMUNDO	65	195	156	3120	3900
CRECHE APARECIDA	42	126	98	1960	2520
CRECHE BOM JESUS	73	219	175	3500	4380
CRECHE CÍCERO PASSOS	78	234	187	3740	4680
CRECHE CIDADE JARDIM	34	102	82	1640	2040
CRECHE INDUSTRIAL	102	306	245	4900	6120
CRECHE NOVA PIRAPORA	59	177	142	2840	3540
CRECHE SAGRADA FAMÍLIA	57	171	137	2740	3420
CRECHE SANTOS DUMONT	116	348	278	5560	6960
CRECHE SÃO GERALDO	75	225	180	3600	4500
PRÉ ESCOLAR ARCO-ÍRIS	73	73	58	1160	1460
E.M NOSSA SENHORA APARECIDA	188	300	240	4800	6000
E.M. MARIA COELI RIBAS	407	507	406	8120	10140
E.M DONA CÂNDIDA MENDES ALVARES	442	478	382	7640	9560
E.M DONA RITA SANTOS BRAGA	266	334	267	5340	6680
E.M DR. OTÁVIO VIEIRA MACHADO	663	723	578	11560	14460
E.M RUI BARBOSA	356	382	306	6120	7640
E.M. GENY HATEM	703	703	562	11240	14060
E.M MARIA JOSEFINA	414	414	331	6620	8280
E.M MATHILDE CORDEIRO	552	552	442	8840	11040
APAE	100	100	80	1600	2000
TOTAL	5.064	7.108	5.683	113.660	1.136.600

Assinado por 3 pessoas: JOÃO MATEUS DE SOUZA, JOÃO CARLOS DE SOUZA, JOÃO CARLOS DE SOUZA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/E22C-3421-1E3D-309C> e informe o código E22C-3421-1E3D-309C





5. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

5.1. ANÁLISE DAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES

5.1.1. O último procedimento de contratação ocorreu, em caráter emergencial, por meio da dispensa de licitação nº 008/2025, uma vez que o certame anterior — Pregão Eletrônico nº 045/2024 — foi declarado fracassado. A medida visou evitar a interrupção do serviço de distribuição da merenda escolar no município, tendo em vista que o contrato vigente, decorrente do Pregão Eletrônico nº 012/2019, encerrava-se ao final de junho de 2025.

5.1.2. Importante relatar que conforme deliberação do CAE, Conselho Municipal de Alimentação, foi observado à necessidade de adaptar a quantidade de profissionais, conforme o número de alunos ou refeições e melhorar a manutenção dos equipamentos e utensílios que são utilizados pela empresa nos espaços escolares.

5.1.3. Embora, não tenha alunos matriculados menores de 06 (seis meses) nas Unidades Creche/CEMEI, é necessário implantar cardápio adicional contendo apenas fórmula para necessidades futuras, se houver.

5.2. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS SOLUÇÕES

5.2.1. Há, no mercado, diversas empresas que atuam no ramo da terceirização de serviços de preparo e distribuição de alimentação, não havendo, portanto, restrições de mercado. Atualmente, o modelo de gestão utilizado para o fornecimento da merenda escolar é a terceirização com o fornecimento de gêneros alimentícios, exceto os da agricultura familiar.

Solução 1: Gestão centralizada

A entidade executora adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e pode haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento.

Benefícios Identificados:

- **Melhoria da qualidade da alimentação:** A participação da comunidade escolar pode resultar em cardápios mais adequados às necessidades nutricionais dos alunos, com foco em alimentos frescos e saudáveis.
- **Adaptação aos hábitos locais:** A autogestão permite que a merenda seja adaptada aos costumes e preferências da comunidade, tornando-a mais atraente para os alunos.
- **Fortalecimento da participação social:** A participação na gestão da merenda pode aumentar o envolvimento da comunidade escolar, promovendo um senso de pertencimento e responsabilidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- **Oportunidade de educação alimentar:** A autogestão pode ser utilizada como ferramenta para educar alunos, pais e funcionários sobre alimentação saudável e hábitos alimentares.
- **Redução de desperdícios:** A gestão da merenda de forma mais próxima à realidade da escola pode ajudar a reduzir o desperdício de alimentos.

Malefícios Identificados:

- **Falta de conhecimento técnico:** A gestão da merenda escolar requer conhecimentos em nutrição, higiene e segurança alimentar, que podem não ser encontrados em todos os membros da comunidade escolar.
- **Dificuldades na gestão financeira:** A autogestão pode gerar problemas com a gestão de recursos, compras e controle de gastos, especialmente se não houver apoio técnico.
- **Conflitos de interesse:** A participação de diversos membros da comunidade pode gerar conflitos de interesse na escolha dos fornecedores e na definição do cardápio.
- **Desafios logísticos:** A autogestão pode apresentar desafios logísticos, como a organização da cozinha, o armazenamento dos alimentos e a distribuição da merenda.
- **Insegurança alimentar:** Em alguns casos, a autogestão pode levar a uma alimentação inadequada e insuficiente para atender às necessidades nutricionais dos alunos, especialmente aqueles com necessidades alimentares especiais.

Para essa solução são necessários:

- a) Mão de obra própria por meio de concurso público específico para os cargos de merendeira, nutricionista, administrativo e ajudante geral;
- b) Processos licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e gás liquefeito de petróleo;
- c) Estoque central de alimentos com câmara fria e estoque de alimentos nas unidades escolares;
- d) Veículos para transporte de alimentos;
- e) Serviços de manutenção de equipamentos de linha branca, dedetização e desratização periódicas, manutenção e limpeza de caixas d'água.

Solução 2: Gestão terceirizada

A entidade executora adquire refeições mediante terceirização de serviço, por meio da contratação de empresa especializada que forneça essas refeições aos estudantes das escolas da educação pública.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

No ano de 2017, foi realizado um estudo de diagnóstico sobre os serviços de alimentação escolar no município (documento anexo), neste diagnóstico foram contempladas as deficiências da autogestão. As principais falhas apontadas foram:

- carência de supervisão adequada;
- manipulação de alimentos sem critérios básicos;
- deficiência na manutenção e conservação de equipamentos e utensílios;
- falta de controle de temperatura dos alimentos;
- armazenamento inadequado de alimentos;
- falha nos procedimentos de higiene;
- ausência de controle de pragas;
- desvio de função dos servidores, dentre outros.

Para essa solução são necessários:

- a) Processo licitatório para aquisição de gêneros da agricultura familiar somente e
- b) Serviços de manutenção de limpeza de caixas d'água, dedetização e desratização periódicas. Ficando o restante a cargo da terceirizada.

Alguns estudos, de acordo com Martins, a palavra “Terceirização” deriva do latim tertius, que seria o estranho a uma relação entre duas pessoas. Terceiro é o intermediário, o interveniente. No caso, a relação entre duas pessoas poderia ser entendida como a realizada entre o terceirizante e o seu cliente, sendo que o terceirizado ficaria fora dessa relação, daí, portanto, ser terceiro. A terceirização, entretanto, não fica restrita a serviços, podendo ser feita também em relação a bens ou produtos (2005, p. 20). Tendo como foco a terceirização da merenda, Stefanini (1997) desenvolveu estudo intitulado “Merenda Escolar: história, evolução e contribuição no atendimento das necessidades nutricionais da criança no município de Santos”. A autora salienta que o principal objetivo do programa era o de melhorar a qualidade da alimentação e nutrição do escolar, e que “suas metas foram praticamente constantes ao longo de sua existência: fornecer de 15% a 30% das necessidades energéticas e proteicas dos escolares de 7 a 15 anos de idade” (1997, p. 85). Mas, para o alcance desses objetivos, seria necessário oferecer quantitativos diferentes já que é preciso observar aspectos como idade, sexo e atividade física, e isso não ocorre. O Programa quase sempre apontou a merenda como um meio eficaz para diminuir a prevalência da desnutrição, entretanto as avaliações elaboradas no decorrer de sua existência somente levaram em conta os números das merendas distribuídas e das escolas atendidas, não havendo preocupação





com aceitação e eficácia do programa (STEFANINI, 1997, p. 85).

Outro estudo que merece destaque foi desenvolvido por Nogueira (2005), que objetivando entender acerca do programa nacional de alimentação escolar como política pública na cidade de Campinas – SP, faz um estudo em que aborda a visão histórica do programa nacional de alimentação escolar, sua contextualização histórica na cidade de Campinas, a terceirização e a implementação do programa de alimentação escolar na referida cidade, dentre outras questões que contribuem para o entendimento e estudo aprofundado da proposta de aplicação do programa de merenda. Camargo (2009) desenvolveu, no Rio de Janeiro, um estudo intitulado “Contratação de Serviços em Alimentação Escolar: terceirização, um novo conceito de gestão em merenda”, que abordou a terceirização como uma alternativa às formas de gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar. O estudo buscou comparar duas formas de gestão de merenda: a terceirizada, modalidade implementada recentemente no município de Barra Mansa, RJ, e a escolarizada, processo de gestão que se caracteriza pela autogestão das escolas no que concerne à produção de refeições para os escolares, processo adotado nas instituições de ensino da Secretaria de Educação do Estado do Rio de Janeiro.

6. SOLUÇÃO ESCOLHIDA

6.1. Quanto à terceirização da alimentação escolar, esta Secretaria já possui experiências positivas, pois, desde meados da década de 2000, em especial 2018, que esse tipo de serviço é prestado de forma terceirizada e de maneira satisfatória. A terceirização da alimentação escolar tem sido uma tendência, haja vista, diversos editais publicados e disponíveis na internet. O FNDE através da Secretaria de Educação à Distância em importante material didático já se posicionou favorável à terceirização da alimentação escolar, in verbis:

Na forma de gestão terceirizada, o FNDE repassa os recursos financeiros para as entidades executoras. Mas, neste caso, as entidades executoras contratam empresa fornecedora de refeições, por licitação, para atender aos alunos das escolas públicas declaradas no censo escolar. Portanto, a entidade executora pode terceirizar o serviço de alimentação escolar para o atendimento de toda ou parte de sua rede de ensino, conforme o seu interesse.

6.2. A Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas é a solução mais plausível, visto que eximiria a Prefeitura das responsabilidades diretas extremamente necessárias ao bom funcionamento da alimentação escolar dentro das Unidades Escolares Municipais, como manutenção e adequação do espaço das cozinhas e estoque, tanto central quanto das escolas; contratação em quantidade adequada, exames médicos e treinamento periódico de funcionários; abertura de processos licitatórios para aquisição de insumos, utensílios e



equipamentos; contratação de serviços de manutenção de equipamentos e dedetização e desratização.

6.3. Da dedicação de mão de obra exclusiva:

Os serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra são aqueles cujo modelo de execução contratual exige, entre outros requisitos, que:

- a) os empregados do contratado fiquem à disposição nas dependências do contratante para a prestação dos serviços;
- b) o contratado não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos;
- c) o contratado possibilite a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos;

6.4. Quanto à utilização da modalidade pregão

O pregão é a modalidade de licitação para aquisição de bens e serviços comuns em que a disputa pelo fornecimento é feita em sessão pública, por meio de propostas e lances, para classificação e habilitação do licitante com a proposta de menor preço. Desse modo, faz-se necessário demonstrar a natureza comum quanto ao objeto a ser licitado.

6.5. Natureza comum do objeto a ser licitado

O bem ou serviço será comum quando for possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto. Pois bem, os cardápios apresentados na presente licitação têm a qualidade e adequação objetivamente definidas no Termo de Referência, que é anexo integrante do edital, portanto, sua natureza é comum, sendo permitida sua contratação através da modalidade licitatória denominada pregão.

6.6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, por meio da modalidade Pregão na sua forma Eletrônica conforme Art. 6º XLI da Lei 14.133/2021.





7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, § 1º, III, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 2021)

7.1. Para o bom desempenho das atividades da Secretaria Municipal de Educação, é fundamental garantir a qualidade do serviço de forma eficiente e segura. Para isso é importante estabelecer requisitos que garantam a qualidade, a eficiência e a transparência dos serviços. Abaixo estão alguns requisitos que podem ser considerados:

7.1.1. Mão-de-obra e Suporte logístico

a) Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços, realizando a reposição dos mesmos sem prejuízo a prestação dos serviços, conforme indicado no Termo de Referência.

b) Treinar, qualificar e uniformizar todos(as) os(as) funcionários(as) envolvidos(as) no programa de alimentação.

c) Fornecer todo EPI necessário aos funcionários, atendendo aos requisitos da legislação vigente.

d) Para que os objetivos do PNAE sejam atingidos, além dos recursos materiais necessários, é indispensável que as atribuições do(a) nutricionista, das merendeiras e da equipe técnica sejam fielmente executadas. Nesse sentido, a Empresa Terceirizada deverá:

d.1) Registrar todas as visitas das nutricionistas e/ou responsável técnico, reclamações, bem como quaisquer ocorrências e encaminhar o relatório quinzenal a Gerencia de Alimentação Escolar;

d.2) Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas.

d.3) Manter equipe volante no quadro operacional para substituição de pessoal, em eventuais ausências ao trabalho;

d.4) Responder de forma civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a escola, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência, ou negligência, própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

7.1.2. Gêneros Alimentícios





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- a) A contratada deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº. 12 de 02/01/01 e RDC nº. 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
- b) Os alimentos deverão ser transportados, pela contratada para as unidades Escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente. Os veículos deverão ser adequados para o transporte de alimentos.
- c) O Município deverá adquirir, a preços de mercado, produtos alimentícios da agricultura familiar de acordo a verba disponibilizada pelo FNDE (PNAE), de acordo com os cardápios elaborados pela Contratante, sendo esse valor descontado do valor total da nota fiscal de serviços da contratada; o restante dos gêneros será de responsabilidade da Contratada.
- d) Os gêneros que serão fornecidos pelo Município, terão seu valor descontado das faturas da Contratada e deverão ser entregues, pelos fornecedores, em cada unidade escolar em data previamente agendada em tempo hábil para o preparo das merendas durante todo o período do pedido. Sempre que a CONTRATANTE pretenda adquirir gêneros alimentícios, notificará a CONTRATADA de sua intenção e potencial aquisição. As potenciais aquisições subsequentes implicarão notificação da CONTRATADA com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.
- e) As amostras de alimento para análise deverão ser colhidas diariamente na unidade educacional pela CONTRATADA.
- f) O cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade educacional, deve seguir os parâmetros indicados nos Cardápios e Tabela de Incidência, especialmente quanto ao “per capita”, ao porcionamento, às reposições dos alimentos e preparações. O atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos será solicitado pela CONTRATANTE.
- g) Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá aprovar alimentos não previstos nas Especificações de Gêneros Alimentícios, especialmente aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA, visando à adequação do plano alimentar.

7.1.3. Demais insumos

- a) A contratada deverá se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos no Termo de Referência. A contratada também ficará responsável pelo fornecimento de gás, descartáveis e produtos de limpeza.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -

CNPJ 23.539.463.0001/21

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

7.1.4. Utensílios, Equipamentos, Mobiliário e Instalações

a) A CONTRATADA deverá fornecer os utensílios, equipamentos e mobiliários, conforme quantidades especificadas no termo de referência.

b) A CONTRATADA deverá ainda patrimoniar e identificar com logomarca própria esses materiais e entregar a relação dos mesmos ao Setor da Merenda Escolar e Setor de Patrimônio deste município para que haja a devida identificação de todos os utensílios, equipamentos e mobiliários utilizados na elaboração da merenda escolar.

c) A Contratada deverá realizar adaptação às exigências da legislação vigente, com autorização do Município e sem ônus para o mesmo. Reformas de estrutura física, civil, elétrica e hidráulica são de responsabilidade do Município.

d) O objeto compreende o fornecimento dos gêneros alimentícios, exceto adquiridos com a verba do FNDE para a Agricultura Familiar, e demais insumos, utensílios, mobiliário, equipamentos e quaisquer outros elementos porventura requeridos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento do objeto. Os insumos, utensílios, mobiliário, equipamentos e quaisquer outros elementos porventura requeridos, serão adquiridos pela CONTRATADA e disponibilizados para execução do objeto.

e) A contratada poderá fazer uso dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE/Unidade Escolar, devendo a CONTRATADA comprometer-se **com a devolução de todos os itens, no final do Contrato ou na eventual rescisão**, em boas condições de uso, nas mesmas especificações dos equipamentos recebidos, devendo também arcar com a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos durante a execução do contrato.

f) Caso a CONTRATADA opte por não fazer o uso dos equipamentos constantes no inventário, a mesma arcará com o custo dos investimentos destes. Sem ônus para a contratante.

7.1.5. Além da caracterização dos objetos, é essencial que todos os fornecedores atendam aos requisitos de habilitação exigidos pela legislação de licitações, incluindo regularidade fiscal, trabalhista e documentação específica para cada tipo de serviço. A licitação deve seguir os trâmites legais estabelecidos na Lei nº 14.133/21, garantindo transparência, competitividade e eficiência na contratação dos serviços.

7.1.6. Deverá ser exigido como requisito de habilitação, Registro da empresa e do Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN);



7.1.7. No preço unitário, já deverá estar incluso todos os impostos, taxas, encargos, entrega e instalação;

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. A estimativa de preços será realizada com base em pesquisa prévia de mercado, e em planilha de custos unitários elaborada pela Administração.

8.2. Estima-se que a contratação se dê por volta de R\$ **7.254.810,00** (sete milhões, duzentos e cinquenta e quatro mil, oitocentos e dez reais) com base na contratação de nº045/2025, que resultou fracassada.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Dentre as justificativas para o não parcelamento da solução, eis:

- a) Primeiramente, o não parcelamento da solução pode garantir uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, evitando custos adicionais decorrentes da divisão do serviço em múltiplos contratos, tais como a necessidade de coordenação entre diversos contratados, possíveis conflitos de responsabilidades e custos administrativos adicionais.
- b) Além disso, a não fragmentação da solução pode contribuir para a otimização dos prazos de execução do objeto, uma vez que a coordenação entre diferentes contratados pode resultar em atrasos e interferências na realização das atividades, comprometendo o cumprimento dos prazos estabelecidos.
- c) Outro aspecto relevante é a garantia da qualidade e segurança do serviço. Ao concentrar a contratação em um único contrato, é possível estabelecer critérios uniformes de qualidade e segurança, bem como realizar uma fiscalização mais eficiente, reduzindo o risco de problemas relacionados à execução da obra, tais como defeitos na construção e desvios de padrões técnicos.
- d) Portanto, considerando os princípios da economicidade, eficiência e qualidade na gestão dos recursos públicos, justifica-se o não parcelamento da contratação.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Chamamento Público Agricultura Familiar.



11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A contratação trará economicidade, praticidade e também variedade de produtos, além de prover ao órgão/entidade a agilidade dos produtos com pronta entrega, espera-se que os estudantes beneficiários do PNAE tenham acesso à alimentação saudável e nutritiva durante todo o período letivo com atividades pedagógicas.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Verificar se foi atendido todos os requisitos constantes no Art. 23 da Lei nº 14.133.

12.2. Certificar se o contratado atende ao disposto ao art. 123 da Lei Orgânica municipal.

12.3. Verificar se o contratado possui todos os requisitos de habilitação contidos no Art. 62 da Lei nº 14.133.

12.4. Designar na forma da Lei representantes da Prefeitura Municipal de Pirapora/MG, com as condições necessárias para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, verificando a conformidade das contratações previstas, de forma a assegurar o seu perfeito cumprimento.

13. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E SEUS IMPACTOS

13.1. De acordo com o exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, o objeto destas aquisições foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE) de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

13.2. Em atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental, que os produtos apresentem, na medida do possível, as diretrizes sustentáveis de: menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência dos materiais, tecnologia e matérias-primas de origem local e; mão de obra livre.

13.3. Além disso, deverá adotar princípios sustentáveis em sua cadeia de produção e fornecimento, visando o atendimento das exigências contidas na legislação federal e em consonância com os princípios de responsabilidade socioambiental que norteiam a atuação da Administração.

14. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA -
CNPJ 23.539.463.0001/21
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Januária, 548- Santo Antônio - Pirapora - MG Fone: 38 3740 - 6143
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: semed@pirapora.mg.gov.br

- Lei nº14133/2021 – Lei de Licitação
- [PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997](#) - Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).
- Caderno de legislação PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

15.1. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

15.1.1. Considerando que a contratação visa garantir o bom andamento da Secretaria Municipal de Educação, proporcionando alimentação de qualidade e acolhimento aos alunos. A equipe de Planejamento da Contratação, após concluir os Estudos Técnicos Preliminares aqui registrados, posiciona-se pela viabilidade da contratação.

Pirapora, 15 de outubro de 2025.

Cleuza Maria de Souza Araújo
Assistente Técnico Educacional – Magistério

Igor Moisés Lopes Oliveira
Analista Educacional

Ana Aparecida Pereira de Resende
ASG





PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil			Ensino Fundamental - Anos Iniciais					Total	
	1º Período	2º Período	Total	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano		Total
EM DONA CANDIDA MENDES ALVARES	58	71	129	72	72	70	49	50	313	442
Lista de Número de Alunos por Série										



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil		Total	Ensino Fundamental - Anos Iniciais					Total	
	1º Período	2º Período		1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano		
EM GENY HATEM	118	87	205	109	103	100	105	81	498	703
	118	87	205	109	103	100	105	81	498	703

Lista de Número de Alunos por Série



educação
 PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 DIRETORIA DE ENSINO
 INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Ensino Fundamental - Anos Iniciais					Educação Infantil			Total	
	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano	Total	1º Período	2º Período		Total
EM MARIA JOSEFINA SANTOS	68	67	46	50	68	299	59	56	115	414
	68	67	46	50	68	299	59	56	115	414

Lista de Número de Alunos por Série

Assinado por 3 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA, CLEUZA MARIA DE SOUZA ARAUJO e ANA APARECIDA PEREIRA DE RESENDE
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1.doc.com.br/verificacao/E22C-3421-1242E22C-306C> e informe o código E22C-3421-1242E22C-306C



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 DIRETORIA DE ENSINO
 INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Ensino Fundamental - Anos Iniciais					Educação Infantil			Total	
	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano	Total	1º Período	2º Período		
EM MATHILDE CORDEIRO DE AQUINO	94	89	74	75	98	430	56	66	122	552
	94	89	74	75	98	430	56	66	122	552
Lista de Número de Alunos por Série										



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil					Total
	Bergário I	Bergário II	Maternal I	Maternal II	Total	
PEM DA CRECHE CICERO PASSOS	6	18	24	30	78	
	6	18	24	30	78	

Lista de Numero de Alunos por Série

Assinado por 3 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA, CLEUZA MARIA DE SOUZA ARAUJO e ANA APARECIDA PEREIRA DE RESENDE

Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1.doc.com.br/verificacao/E22253425-3425-3425-3425-3425>

PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil			Total
	Bergário II	Maternal I	Maternal II	
PEM DA CRECHE CIDADE JARDIM	4	12	18	34
	4	12	18	34

Lista de Número de Alunos por Série



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil					Total
	Bergário I	Bergário II	Maternal I	Maternal II	Total	
PEM DA CRECHE NOVA PIRAPORA	6	12	12	29	59	59
Lista de Número de Alunos por Série						59



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil					Total
	Bergário I	Bergário II	Maternal I	Maternal II	Total	
CRECHE MUNICIPAL DO BAIRRO SAGRADA FAMILIA	12	8	19	18	57	57
Lista de Número de Alunos por Série						



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil					Total
	Bergário I	Bergário II	Maternal I	Maternal II	Total	
PEM DA CRECHE SANTOS DUMONT	18	24	45	29	116	116

Lista de Número de Alunos por Série

Assinado por 3 pessoas: IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA, CLEUZA MARIA DE SOUZA ARAUJO e ANA APARECIDA PEREIRA DE RESENDE
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://pirapora.1.doc.com.br/verificacao/E22C-3421-1E3D-309C> e informe o código E22C-3421-1E3D-309C



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 DIRETORIA DE ENSINO
 INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil				Total
	Bergário I	Bergário II	Maternal I	Maternal II	
PEM DA CRECHE MUNICIPAL DO BAIRRO SÃO GERALDO (DAS INDUSTRIAS)	10	12	12	41	75
	10	12	12	41	75
Lista de Número de Alunos por Série					



PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO
INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil				Total
	Bergário I	Bergário II	Maternal I	Maternal II	
GEMEI GECY ROCHA DE MELO	6	12	22	15	55
	6	12	22	15	55

Lista de Número de Alunos por Série



educação
 PREFEITURA MUNICIPAL PIRAPORA - MG
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 DIRETORIA DE ENSINO
 INEP: 31221686 EM DONA RITA SANTOS BRAGA

Período: 2025

Escolas	Educação Infantil		Total	Total
	1º Período	2º Período		
PEMARCO IRIS	40	33	73	73
	40	33	73	73
Lista de Número de Alunos por Série				

	CRECHES	Educação Infantil						
		Berçário I	Berçário II	Maternal I	Maternal II	1º Período	2º Período	Total
1	PEM DA CRECHE BOM JESUS	11	12	23	27			73
2	PEM DA CRECHE CÍCERO PASSOS	6	18	24	30			78
3	PEM DA CRECHE CIDADE JARDIM	0	4	12	18			34
4	PEM DA CRECHE INDUSTRIAL	12	19	32	39			102
5	PEM DA CRECHE APARECIDA	5	4	13	20			42
6	PEM DA CRECHE NOVA PIRAPORA	6	12	12	29			59
7	CRECHE MUNICIPAL DO BAIRRO SAGRADA FAMÍLIA	12	8	19	18			57
8	PEM DA CRECHE SANTOS DUMONT	18	24	45	29			116
9	PEM DA CRECHE MUNICIPAL DO BAIRRO SÃO GERALDO (DAS INDÚSTRIAS)	10	12	12	41			75
10	CEMEI GECY ROCHA DE MELO	6	12	22	15			55
11	CEMEI PREFEITO JOSE RAIMUNDO GITIRANA	12	12	65	41	40	39	209
	TOTAL	98	137	279	307	40	39	900

ESCOLAS	APAE	Educação Para Jovens e Adultos - EJA (1º SEMESTRE)				Educação Infantil		Ensino Fundamental - Anos Iniciais					Ensino Fundamental - Anos Finais			Total		
		EJA - 1º Período (1º semestre)	EJA - 2º Período (1º semestre)	EJA - 3º Período (1º semestre)	EJA - 4º Período (1º semestre)	1º Período	2º Período	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano	6º ano	7º ano	8º ano		9º ano	
1 APAE	100																	100
2 EJA		7		1	2													18
3 PEM ARCO IRIS						40	33											73
4 EM N SRA APARECIDA						28	32	28	27	24	25	24						188
5 EM DONA CÂNDIDA MENDES ÁLVARES						58	71	72	72	70	49	50						442
6 EM DONA RITA SANTOS BRAGA						29	19	35	21	21	23	28	32	16	26	16		266
7 EM DR. OTÁVIO VIEIRA MACHADO						81	75	86	116	104	115	68						645
8 EM GENY HATEM						118	87	109	103	100	105	81						703
9 EM PROFª MARIA COELI RIBAS ANDRADE E SILVA						58	68	62	60	62	50	47						407
10 EM MARIA JOSEFINA SANTOS						59	56	68	67	46	50	68						414
11 EM MATHILDE CORDEIRO DE AQUINO						56	66	94	89	74	75	98						552
12 EM RUI BARBOSA						44	31	59	48	50	62	62						356
TOTAL	100	7	1	2	8	571	538	613	603	551	554	526	32	16	26	16	4164	





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: E22C-3421-1E3D-309C

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

- ✓ IGOR MOISÉS LOPES OLIVEIRA (CPF 102.XXX.XXX-08) em 17/10/2025 14:45:51 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ CLEUZA MARIA DE SOUZA ARAUJO (CPF 740.XXX.XXX-68) em 17/10/2025 15:07:51 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ANA APARECIDA PEREIRA DE RESENDE (CPF 656.XXX.XXX-78) em 20/10/2025 08:59:27
GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://pirapora.1doc.com.br/verificacao/E22C-3421-1E3D-309C>



ANEXO II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA/MG

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE PIRAPORA/MG, POR INTERMÉDIO DO (A) E O Município de Pirapora, inscrito no CNPJ sob o nº 23.539.463/0001-21, com sede administrativa na Rua Antônio Nascimento nº 274, Centro, Pirapora - MG, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. **Alexandro Costa César**, CPF nº 028.435.306-01, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ sob o nº, sediado(a) na, em..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do PREGÃO ELETRÔNICO nº 030/2025 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 97/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](#))

1.1 O objeto da presente licitação é a Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1 O Termo de Referência;

1.2.2 O Edital da Licitação;

1.2.3 A Proposta do contratado;

1.2.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 03 (três) anos contado da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021;

2.1.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de idoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos



e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

3.2 MATRIZ DE RISCO

3.2.1 A CONTRATANTE e a CONTRATADA, tendo como premissa a obtenção do melhor custo contratual, mediante a alocação do risco à parte com maior capacidade para geri-lo e absorve-lo, identificam os riscos decorrentes da relação contratual e, sem prejuízo de outras previsões contratuais, estabelecem os respectivos responsáveis na Matriz de Riscos, anexo I do Contrato.

3.2.2. É vedada a celebração de aditivos decorrentes de eventos supervenientes alocados, na Matriz de Riscos, como de responsabilidade da CONTRATADA.

3.2.3 Na hipótese de ocorrência de um dos eventos listados no Anexo I - Matriz de Riscos deste Contrato, a CONTRATADA deverá, no prazo de 03 (três) dias úteis, informar à Secretaria demandante sobre o ocorrido, contendo as seguintes informações mínimas:

- a) Detalhamento do evento ocorrido, incluindo sua natureza, a data da ocorrência e sua duração estimada;
- b) As medidas que estavam em vigor para mitigar o risco de materialização do evento, quando houver;
- c) As medidas que irá tomar para fazer cessar os efeitos do evento e o prazo estimado para que esses efeitos cessem;
- d) As obrigações contratuais que não foram cumpridas ou que não irão ser cumpridas em razão do evento; e,
- e) Outras informações relevantes.

3.2.4 Após a notificação, o Gestor do Contrato decidirá quanto ao ocorrido ou poderá solicitar esclarecimentos adicionais a CONTRATADA. Em sua decisão que será pautada em parecer jurídico emitido pela Procuradoria Geral do Município, poderá isentar temporariamente a CONTRATADA do cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo Evento.

3.2.5 A concessão de qualquer isenção não exclui a possibilidade de aplicação das sanções previstas na Cláusula contratual respectiva.

3.2.6. O reconhecimento dos eventos descritos no Anexo I deste Contrato que afetem o cumprimento das obrigações contratuais, com responsabilidade indicada exclusivamente a CONTRATADA, não dará ensejo a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, devendo o risco ser suportado exclusivamente pela CONTRATADA.

3.2.7. As obrigações contratuais afetadas por caso fortuito, fato do príncipe ou força maior deverão ser comunicadas pelas partes em até 03 (três) dias úteis, contados da data da ocorrência do evento.

3.2.8 As partes deverão acordar a forma e o prazo para resolução do ocorrido.

3.2.9 As partes não serão consideradas inadimplentes em razão do descumprimento contratual decorrente de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.

3.2.10 Avaliada a gravidade do evento, as partes, mediante acordo, decidirão quanto a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, salvo se as consequências do evento sejam cobertas por Seguro, se houver.

3.2.11. O Contrato poderá ser rescindido, quando demonstrado que todas as medidas para sanar os efeitos foram tomadas e mesmo assim a manutenção do contrato se tornar impossível ou inviável nas condições existentes ou é excessivamente onerosa.

3.2.12 As partes se comprometem a empregar todas as medidas e ações necessárias a fim de minimizar os efeitos advindos dos eventos de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.



3.2.13 Os fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do contrato, não previstos no Anexo I – Matriz de Riscos, serão decididos mediante acordo entre as partes, no que diz respeito à recomposição do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

4 CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Será permitida a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta, ou seja, a manutenção de móveis e equipamentos, distribuição e fornecimento de panificados e bolos, além do transporte dos gêneros alimentícios até as Unidades Escolares e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

4.2 Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5 CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1 **O valor total da contratação é de R\$ ().**

MERENDA ESCOLAR							
VALOR TOTAL							
CARDÁPIOS							
ITENS		Refeições/ano	Refeições Total (03 anos)	P. Unitário	V. Mensal	V. Anual	V. Total (3 anos de contrato)
CARDÁPIO 1		600	1800				
CARDÁPIO 2	Tipo A 1	24000	72000				
	Tipo A 2	13600	40800				
	Tipo B	37600	112800				
	Tipo C	37600	112800				
CARDÁPIO 3	Tipo A	93800	281400				
	Tipo B	93800	281400				
	Tipo C	93800	281400				
CARDÁPIO 4		190000	570000				
CARDÁPIO 5		32000	96000				
CARDÁPIO 6		486000	1458000				
CARDÁPIO 7		18800	56400				
CARDÁPIO 8		16200	48600				
TOTAL		1137800	3413400				

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6 CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes, inclusive quanto a



utilização de conta depósito vinculada - bloqueada para movimentação ou do pagamento pelo fato gerador, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6.2 Em atendimento ao Decreto Municipal nº 13 de 07 de fevereiro de 2023, bem como Normativa RFB nº 1.234 de 11 de janeiro de 2012, alterada pela IN RFB nº 2.145 de 26 de junho de 2023, o documento fiscal apresentado deverá conter a indicação do valor da retenção Imposto de Renda na fonte.

6.3 As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REPACTUAÇÃO (art. 92, V)

7.1 As regras acerca da repactuação dos preços contratados são aquelas definidas no termo de referência.

8 CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações da Contratante:

8.2 Fornecer à Contratada, após a assinatura do contrato, o cadastro completo e atualizado dos veículos, condutores e centro de custos, se houver;

8.3 Indicar os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, a quem competirá a fiscalização dos serviços, a qualquer instante, solicitando à Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento, bem como pelo recebimento dos veículos.

8.4 Fornecer todas as informações necessárias com clareza ao fiel cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

8.5 Responsabilizar-se pelo recolhimento do Comprovante de Serviço e da correspondente Nota Fiscal de cada transação efetuada.

8.6 Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas, correspondentes aos serviços efetivamente prestados pela Contratada, no prazo pactuado, mediante as notas fiscais/faturas, devidamente atestadas, comunicando à Contratada, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e endereço de cobrança;

8.7 Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo;

8.8 Efetuar mensalmente, o pagamento correspondente aos serviços realizados, nas condições contratuais;

8.8.1 Notificar a Contratada, por escrito, irregularidade encontrada na execução dos serviços, fixando-lhe prazo para corrigi-la.

8.9 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

8.10 Responsabilizar-se pela limpeza das caixas d'água das unidades de ensino, bem como realizar os serviços de dedetização periodicamente.

8.11 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.12 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.13 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.14 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.15 É vedado à Administração ou a seus agentes, na contratação do serviço terceirizado:

I - indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto



contratado;

- II - fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;
- III - estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado;
- IV - definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- V - demandar a funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões que o CONTRATANTE realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato;

9.2 - Assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do Edital de Pregão Eletrônico nº 30/2025 e seus anexos;

9.3 - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes desta execução, inclusive perante terceiros;

9.4 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à execução do objeto contratado, executando-o de acordo com a fiscalização do CONTRATANTE e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos Anexos I e V do Edital.

9.5 Comunicar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;

9.6 - Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração;

9.7 - Cumprir todas as obrigações e especificações técnicas dispostas no Anexo I - Termo de Referência do Edital.

9.8 - A CONTRATADA, nunca poderá suspender e/ou interromper o fornecimento das preparações em nenhuma unidade escolar exceto por motivos de força maior ou por solicitação expressa da CONTRATANTE:

9.8.1- A oferta de Alimentação Escolar deverá ser realizada à todos os alunos regularmente matriculados, não podendo, em hipótese alguma, ser furtado esse direito o que, na ocorrência, será considerada falha grave na prestação de serviço.

9.9- Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência, anexos e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao devido cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os equipamentos e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência, anexos e em sua proposta;

9.10 - Manter estrutura de atuação para funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às Unidades Escolares atendidas por todo o período de funcionamento, bem como almoxarifado(s)

9.11 - Preparar os alimentos nas cozinhas das Unidades Escolares no mesmo dia e período do consumo (exceto preparações do tipo bolos e panificados servidas no dia seguinte), assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas:

9.11.1 - Não poderá aproveitar alimentos preparados de uma refeição para outra.

9.12 - Executar os serviços com supervisão de Nutricionista, e Responsável Técnico, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;

9.13 - Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis;

9.14 - Aceitar em qualquer tempo, mediante solicitação formal e antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data de início, a inclusão de novos serviços por Unidade Escolar e a inclusão ou exclusão de Unidades Escolares na relação de escolas estabelecidas no Termo de Referência, inclusive escolas indígenas e quilombolas, atendendo às determinações da FNDE/PNAE Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 e observado o disposto na Lei nº 14.133/21 e suas alterações:

9.14.1 - Na ocorrência de novas Unidades Escolares, estas deverão ser atendidas nas mesmas condições.



9.15 - Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da CONTRATANTE;

9.16 - Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;

9.17- Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas, de acordo com o modelo e as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar

9.18 - Manter equipe técnica de nutricionistas, de acordo com as exposições da Resolução PNAE nº 06/2020, em especial a Resolução CFN nº465/2010, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;

9.19 - Registrar todas as visitas realizadas pelos(as) Nutricionistas e/ou Responsável Técnico e encaminhar relatório semanal, assinado pelo Gestor Escolar, à Comissão de Acompanhamento e Fiscalização conforme documento anexo XV do Termo de Referência

9.21 - Disponibilizar sistema informatizado acessível por navegador web Mozilla Firefox e Google Chrome de controle de refeições servidas que deverá possibilitar, no mínimo:

a) Visualizar a quantidade de refeições servidas por Unidade Escolar em atualização máxima de 24h;

b) Visualizar quais alunos receberam as refeições e a frequência diária (quantas repetições);

c) Controle de estoque;

d) Controle de produção diária;

e) Exportar relatórios nos formatos CSV, TXT e PDF;

f) Permitir visualizar os dados gerados em período mínimo de 6 (seis) meses.

9.22 - Não suspender, salvo motivo de força maior, a prestação de serviços, a ser considerado falta gravíssima ensejando multa diária por Unidade Escolar, após devido processo legal;

9.23 - A CONTRATADA deverá encaminhar à Comissão de Acompanhamento e Fiscalização (CAF) da CONTRATANTE, antes do início das atividades (ou quando for necessário), os seguintes documentos que comprovem a regularidade da CONTRATADA e dos empregados quanto às normas de Prevenção de Segurança e Medicina no Trabalho, conforme Lei nº 6.514 de 22/12/1977:

a) Dos empregados:

Documento de registro do funcionário; ASO (atestado de saúde ocupacional);

Ficha de entrega dos equipamentos de segurança individual (EPI) adequado ao risco, conforme citados no LTCAT da Empresa;

Certificado de treinamentos;

Quanto ao uso adequado, guarda e conservação dos EPI's.

b) Do Empregador:

Laudo de condições ambientais do trabalho (LTCAT);

Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA) do ano vigente da contratação; Programa de controle médico e saúde ocupacional (PCMSO);

Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) - o dimensionamento varia com grau de risco e número de funcionários, podendo contratar empresa especializada para este fim;

Documentação de constituição da CIPA (Comissão interna de prevenção de acidentes).

9.25 - Obrigações da CONTRATADA quanto às(aos) cozinheiras(os):

9.25.1 - Afastar a(o) cozinheira(o) que apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares, faringites ou outras enfermidades infectocontagiosas;

9.25.2 - Exigir durante a prestação dos serviços os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal e do uniforme, uniformização completa, adequada e de uso exclusivo na cozinha, inclusive EPIs sempre que necessário para execução dos serviços, e exames médico- laboratoriais;

9.25.3 - Exigir, no mínimo, formação no Ensino Fundamental completo sendo necessário a(o) cozinheira(o), obrigatoriamente, possuir a capacidade de ler, escrever, interpretar textos e efetuar cálculos matemáticos básicos (adição, subtração, divisão, multiplicação);

9.25.4 - Como pré-requisito para exercício da função e sob a responsabilidade e ônus exclusivo da CONTRATADA, deverá ser ofertado aos cozinheiros curso admissional de:



a) Conhecimento/apresentação da empresa (contrato de trabalho, benefícios, informações de Recursos Humanos) e do Programa de Alimentação Escolar deste município; segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros (carga horária mínima de 4 horas);

b) Curso de Manipulação de Alimentos (carga horária mínima de 12 horas), conforme RDC n.º 216/2004 ANVISA e orientações dos Nutricionistas da CONTRATANTE, com o objetivo de capacitar os(as) Cozinheiros(as) para atuação tanto nas cozinhas escolares quanto nos lactários, com base nas normas da Vigilância Sanitária, abordando os seguintes temas:

i) conhecimento do Programa de Alimentação Escolar do Município de Pirapora/MG;

ii) noções de nutrição, cardápios, porcionamento de alimentos, apresentação dos pratos (decoração);

iii) preparações, controle de qualidade;

iv) cuidados para preparação da alimentação especial;

v) coleta de amostras;

vi) controle de temperatura;

vii) formação de práticas culinárias;

9.25.4 - Curso de atualização deverá ser realizado semestralmente (carga horária mínima de 8 horas) abordando os mesmos temas do item "b":

9.25.4.1 - Outros cursos de atualização não previstos poderão ser solicitados pela CONTRATANTE, conforme a demanda, durante a prestação do serviço.

9.25.5 - Entregar cópia nas unidades escolares de comprovação, por meio de Certificado Individual, quanto aos requisitos solicitados na capacitação tanto admissional quanto dos cursos de atualização,

9.25.6 - Entregar e manter nas Unidades Escolares uma cópia do certificado de curso de manipulação de alimentos e certificados de outros cursos que vierem a acontecer ;

9.25.7 - Nas Unidades Escolares em que houver mais de 1(um) funcionário da CONTRATADA, a folga dos mesmos não deverá coincidir, de forma que sempre haja pelo atendimento do posto de trabalho;

9.25.8 - Entregar uma cópia do exame admissional e do exame periódico semestral às unidades escolares de cada cozinha escolar.

9.25.9- Substituir, no prazo máximo de 2 (duas) horas, em caso de eventual ausência de seus empregados, tais como, faltas, férias e licenças, o(s) empregado(s) posto(s) a serviço da CONTRATANTE, devendo identificar previamente o respectivo(s) substituto(s) a Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato:

a) Possuir um quadro de empregados volante-substitutos. É de responsabilidade da CONTRATADA a total cobertura de qualquer substituição, que, caso não ocorra a contento, poderá sofrer as sanções administrativas pertinentes ao caso.

9.26 - Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sempre que exigido pela CONTRATANTE junto ao preposto e/ou representante da CONTRATADA, qualquer profissional cuja atuação, permanência ou comportamento, sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CONTRATANTE ou ao interesse do serviço público;

9.27 - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando- os a não executar atividades não abrangidas por este Termo de Referência, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.28 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato; obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da CONTRATANTE:

a) A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS, a CONTRATADA autoriza desde já a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

a.1) Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização, a CONTRATANTE poderá realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos, sem prejuízo das demais sanções



cabíveis;

a.1.1) Quando não for possível a realização dos pagamentos pela própria CONTRATANTE, esses valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS;

a.1.2) O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

9.29 - Efetuar o pagamento da remuneração dos profissionais de acordo com a Convenção Coletiva adotada, bem como recolher, no prazo legal todos os encargos sociais, trabalhistas e fiscais devidos, decorrentes da contratação. Os salários dos profissionais, bem como os demais benefícios, não poderão ser inferiores aos estabelecidos na Convenção Coletiva de Trabalho indicada pela Contratada:

a) A inadimplência da CONTRATADA em relação aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto desta licitação, razão pela qual, a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a CONTRATANTE.

9.30 - Fornecer ao(s) seu(s) empregado(s), vale transporte, alimentação (almoço e/ou jantar), de acordo com o horário de trabalho, e qualquer outro benefício que se torne necessário ao bom e completo desempenho de suas atividades:

9.31 - Apresentar, obrigatoriamente, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês à CONTRATANTE os comprovantes de pagamento das remunerações dos profissionais e do recolhimento de todos os encargos e demais obrigações trabalhistas, assim como relatórios com programações de férias, admissões e rescisões ocorridas no período;

9.32 - Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

9.33 - Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.34 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.35 - Prestar apoio técnico ao(s) seu(s) empregado(s) quando necessário;

9.36 - Manter livro próprio para o registro de ocorrências relacionadas à execução dos serviços;

9.37 - Indicar, a partir da assinatura do Contrato, preposto(s), formalmente nomeado(s), que tenha (capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos no Contrato);

9.38 - Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços;

9.39 - Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

a) Racionalização/economia no consumo de energia (elétrica) e água;

b) Treinamento/capacitação periódica do(s) empregado(s) sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;

c) Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação.

9.40 - Adotar todos os critérios de segurança, tanto para o(s) empregado(s) quanto para a execução dos serviços em si;

9.41 - Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do Termo de Referência - Anexo V, sendo expressamente proibida à CONTRATADA alocar empregados nas unidades para outras atividades que constituam desvio de função das atividades para as quais está sendo contratada;

9.42 - Apresentar comprovante de que a empresa cumpre e segue as normas de Segurança e Medicina do Trabalho, através de apresentação do registro do Serviço Especializado em Engenharia e Medicina do Trabalho (SESMT), na DRT do Ministério do Trabalho conforme Norma Regulamentadora 4, publicada pela Portaria nº. 3.214/78 e alterações posteriores;



9.43 - Apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE, atestado de antecedentes criminais de toda a mão-de-obra oferecida:

a) A exigência de atestados de antecedentes criminais é pertinente na medida em que for imprescindível à segurança das pessoas, bens, informações ou instalações.

9.44 - Apresentar, por conta exclusiva da CONTRATADA, Seguro de Vida em Grupo do corpo de funcionários da empresa, apólice com o comprovante de pagamento anual ou dos últimos 12 (doze) pagamentos mensais;

9.45 - Garantir a prestação dos serviços mesmo em estado de greve da categoria, através de esquema de emergência;

9.46 - Seguir rigorosamente o que preconiza a Lei nº. 13.467/2017 (Reforma Trabalhista), em especial quando trata do intervalo de repouso para alimentação intrajornada; prestação de serviços em dias de recesso e/ou ponto facultativo; custos não renováveis - aviso prévio trabalhado e indenizado;

9.47 - Fornecer todos os dados (indicadores históricos) solicitados pela CONTRATANTE acerca da execução do Contrato, tais como p. ex. relatórios com número de faltas dos funcionários, número de licenças maternidade, dentre outros, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após cada solicitação;

9.48 - Deverá(ão) ainda observar as boas práticas ambientais, otimizar recursos, reduzir desperdícios e reduzir os índices de poluição pautando-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados, tais como:

a) Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b) Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

- 1) Vazamentos na torneira ou no sifão do lavatório;
- 2) Saboneteiras e toalheiros quebrados;
- 3) Lâmpadas queimadas ou piscando;
- 4) Tomadas e espelhos soltos;
- 5) Fios desencapados;
- 6) Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

c) Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;

d) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela CONTRATANTE (quando houver);

e) Utilizar racionalmente os saneantes e demais produtos de limpeza utilizados;

f) Observar, no que diz respeito a legislação à poluição sonora, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído. Observar a Resolução nº. 20 de 07/12/94 CONAMA.

g) Contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a legislação pertinente.

9.49 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto (inclusive à terceiros), de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.50 - Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados:

a) Fiscalizar para que seus empregados observem o uso obrigatório de Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

9.51 - Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte;

9.52 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o



previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

9.53 - Registrar e controlar, juntamente com a Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas;

9.54 - Comunicar a Comissão Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

9.55 - Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;

9.56 - Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em ordem, todas as dependências objeto do(s) serviço(s);

9.57 - Responder por todas as despesas referentes a obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e de acidentes de trabalho, bem como alimentação, saúde, transporte, uniformes ou outros benefícios de qualquer natureza, decorrentes da relação de emprego ou de trabalho do pessoal que for designado para a execução dos serviços contratados;

9.58 - Deverá apresentar os seguintes laudos:

- a) PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambiental;
- b) LTCAT – Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho;
- c) PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional;
- d) ASO – Atestado de Saúde Ocupacional;
- e) Ficha de EPI – Equipamento de Proteção Individual;
- f) Antes do início da execução dos serviços, e sempre que houver alteração no quadro de colaboradores, o acordo individual escrito ou o acordo coletivo ou convenção coletiva que determine e regule a compensação, das quatro horas que não serão executadas aos sábados (Súmula 85 do TST).

9.59 - Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências de qualquer da(s) unidade(s) (p. ex. manutenção na cozinha), a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições para os alunos, até a liberação do local;

9.60 - A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo e em nível seguro de matéria-prima, gêneros e materiais descartáveis, compatível com as quantidades necessárias para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, considerando a periodicidade das refeições. Prever estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

9.61 - Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros /produtos alimentícios empregados, no ato da constatação;

9.62 - Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidas pela CONTRATANTE.

9.63- Somente será permitida a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta, ou seja, a manutenção de móveis e equipamentos, distribuição e fornecimento de panificados e bolos, além do transporte dos gêneros alimentícios até as Unidades Escolares e demais atividades que não façam parte do objeto em sua essência.

9.63.1 - A responsabilidade pela execução do contrato é da CONTRATADA.



9.63.2 - A CONTRATADA deverá comprovar a regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, e condições de habilitação técnica específicas para dos serviços a serem subcontratados, da subcontratada.

9.63.3 A CONTRATADA deverá cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, e aprendiz previstas em lei e em outras normas específicas.

9.64.4 Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

10 CLÁUSULA DÉCIMA - DA COMPENSAÇÃO DA JORNADA DE TRABALHO

10.1 A compensação de jornada dos trabalhadores do CONTRATADO alocados à execução contratual em regime de dedicação exclusiva, quando compatível com a natureza dos serviços prestados, será realizada de acordo com as regras constantes do Decreto n.º 12.174, de 11 de setembro de 2024, da Instrução Normativa SEGES/MGI n.º 81, de 12 de setembro de 2024, e do Termo de Referência, anexo a este Contrato.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1 As partes deverão cumprir a **Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD)**, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

11.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

11.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

11.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

11.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

11.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

11.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

11.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

11.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.



11.11 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

11.12 contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11.13 Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

12.1 A contratada deverá prestar garantia de execução contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, sendo que esta deverá ser prestada no ato da assinatura do contrato.

12.2 Caso a empresa faça opção pelo seguro garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

12.3 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A garantia deverá assegurar o pagamento relativo aos seguintes eventos:

- a) prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;
- b) prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo da CONTRATADA durante a execução do objeto do contrato;
- c) multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A garantia apresentada só poderá conter isenção de responsabilidade em razão dos seguintes eventos:

- a) caso fortuito ou força maior;
- b) descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE;
- c) hipóteses de isenção de responsabilidade decorrentes de exigência legal ou regulamentar.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A validade da garantia deverá abranger um período mínimo de três meses após o término da vigência contratual e deverá assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela CONTRATANTE após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia.

PARÁGRAFO QUARTO

No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela CONTRATANTE para fazê-lo.

PARÁGRAFO QUINTO



Decorrido o prazo de validade da garantia, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução do instrumento correspondente pela CONTRATANTE.

Da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica (art. 92, XIII)

12.2 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

13.1 Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

13.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

d) Multa:

d.1 Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;

d.2 Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

d.2.1 O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

d.3 Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 13.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.

d.3.1 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 13.1, de 10% a 30% do valor do Contrato.

d.3.2 Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.

d.3.4 Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 13.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.

d.3.5 Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 13.1, a multa será de 10% a 20% do



valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

13.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

13.3.1 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.3.2 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

13.3.3 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.3.4 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (*trinta*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.4 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.5 Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)): a- a natureza e a gravidade da infração cometida;
b - as peculiaridades do caso concreto;
c - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d - os danos que dela provierem para o Contratante;
e - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.6 Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

13.7 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.8 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

13.10 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.



14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

14.1 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.1.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

14.1.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.1.3 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.2 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

14.2.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.2.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.2.3 Indenizações e multas.

14.3 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

14.4 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município, deste exercício, nas dotações abaixo discriminada:

060212.306.2006.2057.3339030000000	–	Reduzido:	3558	–	Fonte	15000000
060212.306.2006.2057.3339030000000	–	Reduzido:	3559	–	Fonte	15520000
060212.306.2006.2061.3339030000000	–	Reduzido:	8274	–	Fonte	15000000
060212.306.2006.2061.3339030000000	–	Reduzido:	8273	–	Fonte	15520000

15.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

16.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES

17.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3740 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br

17.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

18.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO ([art. 92, §1º](#))

19.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Pirapora, Minas Gerais, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS



MATRIZ DE RISCOS

Nos termos do art. 22, inciso X, da Lei 14.133/2021, aplica-se ao contrato vinculado ao Termo de Referência os seguintes riscos e responsabilidades entre as partes, caracterizadora do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação.

Tabela 01: Legenda de Severidade e Probabilidade

	SEVERIDADE		
PROBABILIDADE	BAIXA (1)	MÉDIA (2)	ALTA (3)
BAIXA (1)	Risco trivial (2)	Risco tolerado (3)	Risco moderado (4)
MÉDIA (2)	Risco tolerado (3)	Risco moderado (4)	Risco substancial (5)
ALTA (3)	Risco moderado (4)	Risco substancial (5)	Risco intolerável (6)

Tabela 02: Legenda de Nível de Risco

NÍVEL DE RISCO	AÇÃO
Trivial: Importância 2	Risco com pouco impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato, facilmente corrigido por ações da parte responsável.
Moderado: Importância 4	Risco com médio impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Devem ser feitos esforços para reduzir o risco, mas os custos de prevenção devem ser cuidadosamente medidos e limitados. As medidas de redução de risco devem ser implementadas dentro do período de tempo definido para o contrato. Quando o risco moderado é associado a severidade alta, uma avaliação posterior pode ser necessária, a fim de estabelecer mais precisamente a probabilidade do dano, como uma base para determinar a necessidade de medidas de controle aperfeiçoadas, considerada a responsabilidade da parte definida na Matriz de Risco.
Substancial: Importância 5	Risco com grande impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Recursos poderão ter de ser alocados para reduzir o risco, considerada a responsabilidade da parte definida na Matriz de Risco.
Intolerável: Importância 6	Risco iminente e com grande impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Recursos consideráveis poderão ter de ser alocados para reduzir o risco, considerada a responsabilidade da parte definida na Matriz de Risco.

A seguir é apresentado a listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do contrato, impactantes no equilíbrio econômico-financeiro da avença e a previsão de eventual necessidade de prolação de termo aditivo quando de sua ocorrência:



Tabela 03: MATRIZ DE RISCOS

Tipo de risco	Motivo	Severidade	Probabilidade	Risco	Ações Mitigadoras	Resp. do Contratado	Resp. Do Contratante
Aumento no custode insumos	Reajustes de Preços de fornecedores	1	2	3	Acompanhar a Flutuação de Preços praticados por fornecedores		X
Aumento do custo por aplicação de manutenções constantes em equipamentos	Equipamentos defasados ou sem	2	1	3	Adquirir equipamentos modernos; e adotar prática de manutenção preventiva, em substituição corretivas		X
Aumento do custo do frete	Reajustes de preços de combustíveis	2	3	5	Acompanhar a flutuação dos preços dos fretes, indicando novos modais ou rotas	X	
Aumento do custo por retrabalho	Retrabalho por falha de equipamentos insumos utilizados ou inobservância de procedimentos	1	3	4	Realizar a manutenção preventiva dos equipamentos; adquirir insumos com qualidade comprovada; e Observar os procedimentos e metodologias para realização dos serviços.		X
Atraso no pagamento	Ausência de fiscal substituto; Problemas no fluxo do processo de pagamento.	1	1	2	Nomear o fiscal e o gerente do contrato; Acompanhar o fluxo de caixa para a realização do pagamento no prazo pactuado.		X
Solicitação de Reequilíbrio e cancelamento subsequente às assinaturas da ata.	Perda da capacidade técnica entregue bem	1	2	2	Exigir o cumprimento da data do contrato, Aplicar o índice de acordo com as condições do Contrato / ARP.		X
Fornecimento do item de baixa qualidade, diferentes do descrito na proposta	Não atendimento às especificações do edital	1	4	6	Não recebimento dos produtos fora das especificações contidas no contrato/ARP	X	
Indisponibilidade do bem licitado ou devido a descontinuidade do bem pelo fabricante	Problemas no gerenciamento de estoque dos produtos	1	4	3	Solicitar troca do produto por um de interesse da administração, sob a supervisão do fiscal do contrato.		X



ANEXO III – Modelo Proposta Comercial

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2025
(Processo Licitatório nº 97/2025)

(preenchida em papel timbrado da proponente)

DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Nome do Representante Legal:

Identidade do Representante Legal

Banco:

Conta bancária:

N.º da agência:

MERENDA ESCOLAR						
VALOR TOTAL						
CARDÁPIOS						
ITENS		Refeições/ano	P. Unitário	V. Mensal	V. Anual	V. Total (3 anos de contrato)
CARDÁPIO 1		600				
CARDÁPIO 2	Tipo A 1	24000				
	Tipo A 2	13600				
	Tipo B	37600				
	Tipo C	37600				
CARDÁPIO 3	Tipo A	93800				
	Tipo B	93800				
	Tipo C	93800				
CARDÁPIO 4		190000				
CARDÁPIO 5		32000				
CARDÁPIO 6		486000				
CARDÁPIO 7		18800				
CARDÁPIO 8		16200				
TOTAL		1137800				

OBS: A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR A PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIOS DISPONÍVEL NO ANEXO VI, DESTE EDITAL.

DECLARO compreender a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local, data

ASSINATURA
(REPRESENTANTE LEGAL OU SÓCIO PROPRIETÁRIO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3740 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br

ANEXO IV – MODELO DECLARAÇÃO CONJUNTA DECLARAÇÃO CONJUNTA DE INIDONEIDADE, NÃO EMPREGA MENOR ART. 7º, INC. XXXIII DA CF e RELAÇÃO DE PARENTESCO CONFORME ART. 123 DA LEI ORGÂNICA MUNICIPAL.

A empresa _____ inscrita no CNPJ: _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a). Portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA** para os fins de direito, na qualidade de proponente, sob as penas da lei, que não foi **declarada inidônea** para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

DECLARA também para fins do disposto no inciso VI, do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

DECLARA ainda que nenhum dos sócios desta empresa está impedido de participar deste processo por força do Art. 123 da Lei Orgânica Municipal de Pirapora, qual seja:

Art. 123 - O Prefeito, o Vice-Prefeito, os Vereadores e os Servidores Municipais, bem como as pessoas ligadas a qualquer delas por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, inclusive ou por adoção, não poderão contratar com o Município, subsistindo a proibição até 6 (seis) meses após findas as respectivas funções.

Parágrafo Único - Não se incluem nesta proibição os contratos cujas cláusulas e condições sejam uniformes para todos os interessados.

Por ser máxima e plena verdade, firmo a presente declaração.

_____, em _____ de _____ de 2025.

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal



ANEXO V – VALOR MÁXIMO ACEITO PELA ADMINISTRAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº030/2025

(Processo Licitatório nº97/2025)

MERENDA ESCOLAR						
VALOR TOTAL						
CARDÁPIOS						
ITENS		Refeições/ ano	P. Unitário	V. Mensal	V. Anual	V. Total (3 anos de contrato)
CARDÁPIO 1		600	R\$ 7,07	R\$ 424,20	R\$ 4.242,00	R\$ 12.726,00
CARDÁPIO 2	Tipo A 1	24000	R\$ 5,16	R\$ 12.384,00	R\$ 123.840,00	R\$ 371.520,00
	Tipo A 2	13600	R\$ 9,50	R\$ 12.920,00	R\$ 129.200,00	R\$ 387.600,00
	Tipo B	37600	R\$ 8,51	R\$ 31.997,60	R\$ 319.976,00	R\$ 959.928,00
	Tipo C	37600	R\$ 7,67	R\$ 28.839,20	R\$ 288.392,00	R\$ 865.176,00
CARDÁPIO 3	Tipo A	93800	R\$ 5,24	R\$ 49.151,20	R\$ 491.512,00	R\$ 1.474.536,00
	Tipo B	93800	R\$ 8,09	R\$ 75.884,20	R\$ 758.842,00	R\$ 2.276.526,00
	Tipo C	93800	R\$ 7,49	R\$ 70.256,20	R\$ 702.562,00	R\$ 2.107.686,00
CARDÁPIO 4		190000	R\$ 8,41	R\$ 159.790,00	R\$ 1.597.900,00	R\$ 4.793.700,00
CARDÁPIO 5		32000	R\$ 5,62	R\$ 17.984,00	R\$ 179.840,00	R\$ 539.520,00
CARDÁPIO 6		486000	R\$ 8,28	R\$ 402.408,00	R\$ 4.024.080,00	R\$ 12.072.240,00
CARDÁPIO 7		18800	R\$ 9,47	R\$ 17.803,60	R\$ 178.036,00	R\$ 534.108,00
CARDÁPIO 8		16200	R\$ 4,33	R\$ 7.014,60	R\$ 70.146,00	R\$ 210.438,00
TOTAL		1137800		R\$ 886.856,80	R\$ 8.868.568,00	R\$ 26.605.704,00

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 1 - FÓRMULA (Berçário)						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			
Cesta Básica			R\$	-		
Plano de Saúde			R\$	-		
Seguro de Vida			R\$	-		
Uniformes e EPIs			R\$	-		
Outros (especificar)			R\$	-		
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS			R\$	-		
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA						R\$ -
CUSTOS COM INSUMOS						
Insumos	%	Valor				
Depreciação Equipamentos						
Manutenção Equipamentos						
Depreciação de Utensílios						
Reposição de Utensílios						
Material de limpeza						
Gás de cozinha						
Transporte/Nutricionistas						
Treinamentos						
Outros (especificar)						
TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS						R\$ -
CUSTO ALIMENTO						
CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO	
	Fórmula infantil	1,920	R\$	-	R\$ -	
TOTAL DOS CUSTOS COM ALIMENTOS				R\$	-	
Custos Indiretos, Tributos e Lucro						
Insumos	%	Valor				
Custos Indiretos						
Lucro						
Tributos						
C.1. Tributos Federais (especificar)						
C.2. Tributos Estaduais (especificar)						
C.3. Tributos Municipais (especificar)						
TOTAL						R\$ -
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 1 (MÊS)						R\$ -
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 1 (ANO)						R\$ 0,00
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)						R\$ -

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 2 - BERÇÁRIO						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			
Cesta Básica			R\$	-		

Plano de Saúde			R\$	-	
Seguro de Vida			R\$	-	
Uniformes e EPIs			R\$	-	
Outros (especificar)			R\$	-	
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS			R\$	-	
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				R\$ -	
CUSTOS COM INSUMOS					
Insumos	%	Valor			
Depreciação Equipamentos					
Manutenção Equipamentos					
Depreciação de Utensílios					
Reposição de Utensílios					
Material de limpeza					
Gás de cozinha					
Transporte/Nutricionistas					
Treinamentos					
Outros (especificar)					
TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS				R\$ -	
CUSTOS COM ALIMENTOS					
CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO
TIPO A1 Desjejum (12 meses à 1 ano e 11 meses)	Batata Doce	8,64		R\$ -	R\$ -
	Batata Inglesa	10,16		R\$ -	
	Cúrcuma	0,24		R\$ -	
	Farinha de aveia receita	4,80		R\$ -	
	Farinha de tapioca	7,20		R\$ -	
	Fermento biológico, seco	0,08		R\$ -	
	Geléia de Frutas	1,44		R\$ -	
	Leite integral, em pó	38,64		R\$ -	
	leite Integral UHT	6,53		R\$ -	
	Manteiga	3,60		R\$ -	
	Óleo de soja	6,85		R\$ -	
	Ovo de galinha, unidade	168		R\$ -	
	Uva Passa	1,60		R\$ -	
	Pão careca	6,00		R\$ -	
	Polvilho doce	17,39		R\$ -	
	Queijo meia cura	4,80		R\$ -	
Sal	0,10		R\$ -		
Canela	0,04		R\$ -		
TIPO A2 Desjejum (6 à meses)	Batata Doce	4,90		R\$ -	R\$ -
	Batata Inglesa	5,76		R\$ -	
	Cúrcuma	0,14		R\$ -	
	Farinha de aveia receita	2,72		R\$ -	
	Farinha de tapioca	4,08		R\$ -	
	Fermento biológico, seco	2,72		R\$ -	
	Geléia de Frutas	0,82		R\$ -	
	Fórmula Infantil	43,52		R\$ -	
	leite Integral UHT	3,70		R\$ -	

11 meses e 29 dias)	Manteiga	2,04	R\$ -	
	Óleo de soja	3,88	R\$ -	
	Ovo de galinha, unida	95	R\$ -	
	Uva Passa	0,91	R\$ -	
	Pão careca	3,40	R\$ -	
	Polvilho doce	9,86	R\$ -	
	Queijo meia cura	2,72	R\$ -	
	Sal	0,05	R\$ -	
	Canela	0,02	R\$ -	
TIPO B Almoço	Abacaxi uni	15,04	R\$ -	R\$ -
	Abóbora moranga	8,46	R\$ -	
	Almôndega	13,16	R\$ -	
	Arroz	90,24	R\$ -	
	Batata inglesa	22,56	R\$ -	
	Beterraba	5,64	R\$ -	
	Carne bovina acém, se	26,32	R\$ -	
	Carne bovina moída	6,58	R\$ -	
	Cebola	7,52	R\$ -	
	Chuchu	14,1	R\$ -	
	Extrato tomate	3,76	R\$ -	
	Coxa e sobrecoxa sem	56,4	R\$ -	
	Farinha de mandioca	7,52	R\$ -	
	Feijao Cariquinha	53,58	R\$ -	
	Feijão Preto	2,82	R\$ -	
	Macarrão parafuso	3,76	R\$ -	
	Macarrão espaguete	11,28	R\$ -	
	Milho Verde enlatado	0,94	R\$ -	
	Ovo de galinha, unida	38	R\$ -	
	Óleo vegetal	15,04	R\$ -	
Peito de Frango sem p	26,32	R\$ -		
Pernil suíno	32,9	R\$ -		
TIPO C Jantar	Batata inglesa	50,76	R\$ -	R\$ -
	Batata doce	11,28	R\$ -	
	Repolho	7,52		
	Quiabo	5,64		
	Chuchu	8,46	R\$ -	
	Abóbora italiana	11,28	R\$ -	
	Arroz	22,56	R\$ -	
	Macarrão Padre Nosso	15,04	R\$ -	
	Macarrão espaguete	7,52	R\$ -	
	Macarrão letrinha	3,76	R\$ -	
	Farinha de mandioca	3,76	R\$ -	
	Macarrão conchinha	7,52	R\$ -	
	Macarrão parafuso	7,52	R\$ -	
	Ovo de galinha, unida	376	R\$ -	
	Carne moida	39,48	R\$ -	
	Peito de frango	46,06	R\$ -	
	Carne bovina (cubo)	4,3	R\$ -	
	Pernil suíno	13,16	R\$ -	
	Cebola	7,52	R\$ -	
	Feijão	8,46	R\$ -	

TOTAL DO CARDÁPIO 2		R\$	-
Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
Insumos	%	Valor	
Custos Indiretos			
Lucro			
Tributos			
C.1. Tributos Federais (especificar)			
C.2. Tributos Estaduais (especificar)			
C.3. Tributos Municipais (especificar)			
TOTAL		R\$	-
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 2 (MÊS)			
		R\$	-
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 2 (ANO)			R\$ 0,00
VALOR DO CARDÁPIO (4 refeições)			R\$ 0,00
TIPO A1 - Desjejum (12 meses à 1 ano e 11 meses)			
TIPO A2 - Desjejum (6 à 11 meses e 29 dias)			
TIPO B - Almoço			
TIPO C - Jantar			

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 3 - MATERNAL						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			

Cesta Básica			R\$	-	
Plano de Saúde			R\$	-	
Seguro de Vida			R\$	-	
Uniformes e EPIs			R\$	-	
Outros (especificar)			R\$	-	
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS			R\$	-	
TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA				R\$ -	
CUSTOS COM INSUMOS					
Insumos	%	Valor			
Depreciação Equipamentos					
Manutenção Equipamentos					
Depreciação de Utensílios					
Reposição de Utensílios					
Material de limpeza					
Gás de cozinha					
Transporte/Nutricionistas					
Treinamentos					
Outros (especificar)					
TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS			R\$	-	
CUSTOS COM ALIMENTOS					
CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO
TIPO A Desjejum	Batata Doce	33,75		R\$ -	R\$ -
	Batata Inglesa	39,69		R\$ -	
	Cúrcuma	0,09		R\$ -	
	Farinha de avei	18,75		R\$ -	
	Farinha de tapi	28,13		R\$ -	
	Fermento bioló	0,31		R\$ -	
	Geléia de Fruta	5,63		R\$ -	
	Leite integral, e	37,50		R\$ -	
	leite Integral U	25,50		R\$ -	
	Manteiga	14,06		R\$ -	
	Óleo de soja	26,75		R\$ -	
	Ovo de galinha	656		R\$ -	
	Uva Passa	6,25		R\$ -	
	Pão careca	23,44		R\$ -	
	Polvilho doce	67,94		R\$ -	
	Queijo meia cu	18,75		R\$ -	
	Sal	0,38		R\$ -	
	Canela	0,16		R\$ -	
Chocolate 50%	9,98		R\$ -		
	Abacaxi uni	37,50		R\$ -	
	Abóbora morar	21,10		R\$ -	
	Almôndega	32,82		R\$ -	
	Arroz	225,02		R\$ -	
	Batata inglesa	56,26		R\$ -	
	Beterraba	14,06		R\$ -	
	Carne bovina a	65,63		R\$ -	

TIPO B Almoço	Carne bovina n	16,41	R\$	-	R\$ -
	Cebola	18,75	R\$	-	
	Chuchu	35,16	R\$	-	
	Extrato tomate	9,38	R\$	-	
	Coxa e sobreco	140,64	R\$	-	
	Farinha de mar	18,75	R\$	-	
	Feijao Cariqui	133,61	R\$	-	
	Feijão Preto	7,03	R\$	-	
	Macarão parafu	9,38	R\$	-	
	Macarrão espag	28,13	R\$	-	
	Milho Verde er	2,34	R\$	-	
	Ovo de galinha	94	R\$	-	
	Óleo vegetal	37,50	R\$	-	
	Peito de Frang	65,63	R\$	-	
	Pernil suíno	82,04	R\$	-	
TIPO C Jantar	Batata inglesa	126,58	R\$	-	R\$ -
	Batata doce	28,13	R\$	-	
	Repolho	18,75	R\$	-	
	Quiabo	14,06	R\$	-	
	Chuchu	21,10	R\$	-	
	Abóbora italian	28,13	R\$	-	
	Arroz	56,26	R\$	-	
	Macarrão Padre	37,50	R\$	-	
	Macarrão espag	18,75	R\$	-	
	Macarrão letrin	9,38	R\$	-	
	Farinha de mar	9,38	R\$	-	
	Macarrão concl	18,75	R\$	-	
	Macarrão paraf	18,75	R\$	-	
	Ovo de galinha	375	R\$	-	
	Carne moida	98,45	R\$	-	
	Peito de frango	114,86	R\$	-	
	Carne bovina (c	11,31	R\$	-	
	Pernil suíno	32,82	R\$	-	
Cebola	18,75	R\$	-		
Feijão	21,10	R\$	-		
TOTAL DO CARDÁPIO 3			R\$	-	
Custos Indiretos, Tributos e Lucro					
Insumos	%	Valor			
Custos Indiretos					
Lucro					
Tributos					
C.1. Tributos Federais (especificar)					
C.2. Tributos Estaduais (especificar)					
C.3. Tributos Municipais					
TOTAL			R\$	-	
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 3 (MÊS)			R\$	-	
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 3 (ANO)				R\$ 0,00	

VALOR DO CARDÁPIO (3 refeições)	R\$ 0,00
TIPO A - Desjejum	
TIPO B - Almoço	
TIPO C - Jantar	

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 4 - PRÉ - ESCOLAR						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			

Cesta Básica			R\$	-
Plano de Saúde			R\$	-
Seguro de Vida			R\$	-
Uniformes e EPIs			R\$	-
Outros (especificar)			R\$	-
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS			R\$	-

TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA	R\$	-
---	------------	----------

CUSTOS COM INSUMOS		
---------------------------	--	--

Insumos	%	Valor
Depreciação Equipamentos		
Manutenção Equipamentos		
Depreciação de Utensílios		
Reposição de Utensílios		
Material de limpeza		
Gás de cozinha		
Transporte/Nutricionistas		
Treinamentos		
Outros (especificar)		
TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS		R\$ -

CUSTOS COM ALIMENTOS					
-----------------------------	--	--	--	--	--

CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO
Refeição	Açúcar	19,01		R\$ -	R\$ -
	Achocolatado	6,65		R\$ -	
	Arroz	399,17		R\$ -	
	Bacon	3,35		R\$ -	
	Batata inglesa	33,26		R\$ -	
	Batata palha	19,01		R\$ -	
	Beterraba	33,26		R\$ -	
	Calabresa	14,60		R\$ -	
	Cubo bovino	213,84		R\$ -	
	Carne moída	85,54		R\$ -	
	Carne de Sol	42,77		R\$ -	
	Cebola	38,02		R\$ -	
	Chuchu	107,73		R\$ -	
	Coxa e sobrecoxa	80,78		R\$ -	
	Farinha de mandioca	42,77		R\$ -	
	Feijao Cariquinha	129,25		R\$ -	
	Feijão preto	16,16		R\$ -	
	Leite em Pó	19,01		R\$ -	
	Macarrão espaguete	28,51		R\$ -	
	Macarrão parafuso	28,51		R\$ -	
	Manteiga	4,75		R\$ -	
	Milho	19,96		R\$ -	
	Óleo	76,03		R\$ -	
	Ovo	1330,00		R\$ -	
Pão francês/careca	95,04		R\$ -		
Peito de frango	285,12		R\$ -		
Pernil suíno	128,30		R\$ -		

	Pimentão	2,85		R\$	-
TOTAL DO CARDÁPIO 4				R\$	-
Custos Indiretos, Tributos e Lucro					
Insumos	%	Valor			
Custos Indiretos					
Lucro					
Tributos					
C.1. Tributos Federais (especificar)					
C.2. Tributos Estaduais (especificar)					
C.3. Tributos Municipais					
TOTAL				R\$	-
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 4 (MÊS)				R\$	-
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 4 (ANO)					R\$ 0,00
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)				R\$	-

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 5 - INTEGRAL						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			

Cesta Básica			R\$	-
Plano de Saúde			R\$	-
Seguro de Vida			R\$	-
Uniformes e EPIs			R\$	-
Outros (especificar)			R\$	-
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS			R\$	-

TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA	R\$	-
---	------------	----------

CUSTOS COM INSUMOS		
---------------------------	--	--

Insumos	%	Valor
Depreciação Equipamentos		
Manutenção Equipamentos		
Depreciação de Utensílios		
Reposição de Utensílios		
Material de limpeza		
Gás de cozinha		
Transporte/Nutricionistas		
Treinamentos		
Outros (especificar)		
TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS		R\$ -

CUSTOS COM ALIMENTOS					
-----------------------------	--	--	--	--	--

CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO
LANCHE	Açúcar	28,36		R\$ -	R\$ -
	Abóbora italiana	8,73		R\$ -	
	Aveia	2,33		R\$ -	
	Alho	0,98		R\$ -	
	Carne boviva, ac	17,27		R\$ -	
	Cebola	8,00		R\$ -	
	Farinha de trigo s	21,54		R\$ -	
	Fermento em pó,	1,01		R\$ -	
	Filé de Peito de F	17,27		R\$ -	
	Fubá de milho	2,08		R\$ -	
	Geléia de fruta	3,20		R\$ -	
	Leite UHT	23,24		R\$ -	
	Margarina	3,42		R\$ -	
	Óleo de soja	11,85		R\$ -	
	Ovos unidade	381		R\$ -	
	Pão doce/frances	72,00		R\$ -	
	Queijo, Muçarela	4,80		R\$ -	
	Sal	1,02		R\$ -	
TOTAL DO CARDÁPIO 5				R\$ -	

Custos Indiretos, Tributos e Lucro		
---	--	--

Insumos	%	Valor
Custos Indiretos		
Lucro		
Tributos		

C.1. Tributos Federais (especificar)		
C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
C.3. Tributos Municipais		
TOTAL		R\$ -
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 5 (MÊS)		
		R\$ -
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 5 (ANO)		R\$ 0,00
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)		R\$ -

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 6 - FUNDAMENTAL						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			

Cesta Básica			R\$	-
Plano de Saúde			R\$	-
Seguro de Vida			R\$	-
Uniformes e EPIs			R\$	-
Outros (especificar)			R\$	-
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS			R\$	-

TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA	R\$	-
---	------------	----------

CUSTOS COM INSUMOS		
---------------------------	--	--

Insumos	%	Valor
Depreciação Equipamentos		
Manutenção Equipamentos		
Depreciação de Utensílios		
Reposição de Utensílios		
Material de limpeza		
Gás de cozinha		
Transporte/Nutricionistas		
Treinamentos		
Outros (especificar)		
TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS		R\$ -

CUSTOS COM ALIMENTOS					
-----------------------------	--	--	--	--	--

CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO
REFEIÇÃO	Açúcar	48,61		R\$ -	R\$ -
	Achocolatado	24,3		R\$ -	
	Arroz	1020,77		R\$ -	
	Bacon	14,97		R\$ -	
	Batata inglesa	97,22		R\$ -	
	Batata palha	72,91		R\$ -	
	Beterraba	97,22		R\$ -	
	Calabresa	65,33		R\$ -	
	Cubo bovino	668,36		R\$ -	
	Carne moída	267,34		R\$ -	
	Carne de Sol	133,67		R\$ -	
	Cebola	97,22		R\$ -	
	Chuchu	351,16		R\$ -	
	Coxa e sobrecoxa	243,04		R\$ -	
	Farinha de mandioca	109,37		R\$ -	
	Feijao Cariol	330,53		R\$ -	
	Feijão preto	41,32		R\$ -	
	Leite em Pó	72,91		R\$ -	
	Macarrão espagu	72,91		R\$ -	
	Macarrão parafus	72,91		R\$ -	
	Manteiga	17,01		R\$ -	
	Milho	51,04		R\$ -	
	Óleo	194,43		R\$ -	
	Ovo	3889		R\$ -	
	Pão francês/carec	243,04		R\$ -	
	Peito de frango	874,94		R\$ -	
Pernil suíno	401,02		R\$ -		

Pimentão	9,72	R\$	-
		R\$	-
TOTAL DO CARDÁPIO 6			R\$ -
Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
Insumos	%	Valor	
Custos Indiretos			
Lucro			
Tributos			
C.1. Tributos Federais (especificar)			
C.2. Tributos Estaduais (especificar)			
C.3. Tributos Municipais			
TOTAL			R\$ -
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 6 (MÊS)			R\$ -
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 6 (ANO)			R\$ 0,00
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)			R\$ -

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 7 - EJA e APAE						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			
Cesta Básica			R\$	-		

Plano de Saúde		R\$	-
Seguro de Vida		R\$	-
Uniformes e EPIs		R\$	-
Outros (especificar)		R\$	-
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS		R\$	-

TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA	R\$	-
---	------------	----------

CUSTOS COM INSUMOS		
---------------------------	--	--

Insumos	%	Valor
Depreciação Equipamentos		
Manutenção Equipamentos		
Depreciação de Utensílios		
Reposição de Utensílios		
Material de limpeza		
Gás de cozinha		
Transporte/Nutricionistas		
Treinamentos		
Outros (especificar)		

TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS	R\$	-
-------------------------------------	------------	----------

CUSTOS COM ALIMENTOS					
-----------------------------	--	--	--	--	--

CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO
	Açúcar	1,89		R\$ -	R\$ -
	Achocolatado	1,42		R\$ -	
	Arroz	66,08		R\$ -	
	Bacon	0,58		R\$ -	
	Batata inglesa	4,72		R\$ -	
	Batata palha	3,78		R\$ -	
	Beterraba	4,72		R\$ -	
	Calabresa	2,54		R\$ -	
	Cubo bovino	30,68		R\$ -	
	Carne moída	12,27		R\$ -	
	Carne de Sol	6,14		R\$ -	
	Cebola	3,78		R\$ -	
	Chuchu	2,83		R\$ -	
	Coxa e sobrecoxa	14,16		R\$ -	
	Farinha de mandioca	4,25		R\$ -	
	Feijao Cariquini	15,1		R\$ -	
	Feijão preto	1,89		R\$ -	
	Leite em Pó	2,83		R\$ -	
	Macarrão espaguete	3,78		R\$ -	
	Macarrão parafuso	3,78		R\$ -	
	Manteiga	0,66		R\$ -	
	Milho	2,83		R\$ -	
	Óleo	7,55		R\$ -	
	Ovo	170		R\$ -	
	Pão francês/careca	9,44		R\$ -	
	Peito de frango	45,31		R\$ -	
	Pernil suíno	18,41		R\$ -	
	Pimentão	0,38		R\$ -	

TOTAL DO CARDÁPIO 7		R\$	-
Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
Insumos	%	Valor	
Custos Indiretos			
Lucro			
Tributos			
C.1. Tributos Federais (especificar)			
C.2. Tributos Estaduais (especificar)			
C.3. Tributos Municipais			
TOTAL		R\$	-
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 7 (MÊS)			
		R\$	-
TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 7 (ANO)			
			R\$ 0,00
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)			
		R\$	-

MERENDA ESCOLAR - PROPOSTA						
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO - MENSAL						
CARDÁPIO 8 - ZONA RURAL						
CUSTOS COM MÃO DE OBRA						
REMUNERAÇÃO						
Remuneração	Qtde	Salário	Adicional noturno	Hora extra	Outros (especificar)	Valor Total
Nutricionista						
Nutricionista RT						
Merendeira						
Outros (especificar)						
TOTAL DA REMUNERAÇÃO						R\$ -
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS						
Encargos Sociais e Trabalhistas	%	Valor				
Grupo A						
INSS		R\$	-			
SESI ou SESC		R\$	-			
SENAI ou SENAC		R\$	-			
INCRA		R\$	-			
Salário educação		R\$	-			
FGTS		R\$	-			
Seguro acidente do trabalho		R\$	-			
SEBRAE		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo B						
Férias		R\$	-			
Aviso Prévio trabalhado		R\$	-			
Auxílio doença		R\$	-			
Acidente de trabalho		R\$	-			
Faltas legais		R\$	-			
Afastamento maternidade		R\$	-			
Licença paternidade		R\$	-			
13º Salário		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
Grupo C						
Aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização adicional		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 40% FGTS)		R\$	-			
Indenização (rescisão sem justa causa - 10% FGTS)		R\$	-			
Incidência do FGTS sobre afastamento sup. 15 dias p/ acidente do trabalho		R\$	-			
Incidência dos encargos dos grupo A e B		R\$	-			
Outros (especificar)		R\$	-			
TOTAL DE ENCARGOS		R\$	-			
AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS						
Auxílios/Benefícios	Valor uni.	Qtde.	Valor Total			
Cesta Básica			R\$	-		
Plano de Saúde			R\$	-		

Seguro de Vida		R\$	-
Uniformes e EPIs		R\$	-
Outros (especificar)		R\$	-
TOTAL DE AUXÍLIOS/BENEFÍCIOS		R\$	-

TOTAL DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA	R\$	-
---	------------	---

CUSTOS COM INSUMOS		
---------------------------	--	--

Insumos	%	Valor
Depreciação Equipamentos		
Manutenção Equipamentos		
Depreciação de Utensílios		
Reposição de Utensílios		
Material de limpeza		
Gás de cozinha		
Transporte/Nutricionistas		
Treinamentos		
Outros (especificar)		

TOTAL DOS CUSTOS COM INSUMOS	R\$	-
-------------------------------------	------------	---

CUSTOS COM ALIMENTOS					
-----------------------------	--	--	--	--	--

CARDÁPIO	ALIMENTOS	Quantidade kg/mês	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO
	Achocolatado em	6,46		R\$ -	R\$ -
	Açúcar	8,24		R\$ -	
	Biscoito tipo crea	19,39		R\$ -	
	Biscoito tipo mai	9,70		R\$ -	
	Café	4,85		R\$ -	
	Farinha de Trigo	5,17		R\$ -	
	Fermento em pó	0,32		R\$ -	
	Fubá	4,20		R\$ -	
	Leite UHT	4,85		R\$ -	
	Leite em pó	48,48		R\$ -	
	Manteiga	3,23		R\$ -	
	Óleo	3,23		R\$ -	
	ovos unidade	113		R\$ -	
	Sal	0,08		R\$ -	

TOTAL DO CARDÁPIO 8	R\$	-
----------------------------	------------	---

Custos Indiretos, Tributos e Lucro		
---	--	--

Insumos	%	Valor
Custos Indiretos		
Lucro		
Tributos		
C.1. Tributos Federais (especificar)		
C.2. Tributos Estaduais		
C.3. Tributos Municipais		

TOTAL	R\$	-
--------------	------------	---

TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 8 (MÊS)	R\$	-
---	------------	---

TOTAL DOS CUSTOS DO CARDÁPIO 8 (ANO)	R\$ 0,00
VALOR DO CARDÁPIO (1 refeições)	R\$ -



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3740 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br

**ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº030/2025 - Processo Licitatório nº97/2025**

A empresa (.....), por intermédio de seu representante legal abaixo iden ficado, para todos os efeitos legais e administravos, sob as penas da lei, DECLARA: Que já possui ou providenciará a instalação de escritório de representação no Município de Pirapora-MG, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a assinatura do Contrato, com estrutura mínima de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível à realização do objeto da licitação, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários da Contratada.

Local e data

Assinatura do representante legal da empresa

Nome/RG/CPF