

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2026

ÓRGÃO GERENCIADOR: CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DE GESTÃO PÚBLICA DO VALE DO SÃO FRANCISCO – COMSAF

ÓRGÃOS PARTICIPANTES: Municípios consorciados, conforme relação constante neste edital e seus anexos.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DENTRO DO PNAE EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO COMSAF.

Compreendendo a prestação continuada de serviços de gestão integral da alimentação escolar, com dedicação exclusiva de mão de obra, destinados ao atendimento dos estudantes das redes públicas de ensino dos Municípios participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, compreendendo o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários ao recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições nas unidades escolares, conforme as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Este certame será regido pelas disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, bem como pelas demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 20/10/2026 às 09h00 (horário de Brasília)

DATA DA INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

Dia 05/10/2026 às 09h00min (horário de Brasília)

LIMITE PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

Dia 20/10/2026 às 09h00min (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço global do lote, com aplicação de desconto linear, idêntico e uniforme, sobre os preços unitários máximos dos itens.

MODO DE DISPUTA: Aberto e fechado

LOCAL DA SESSÃO: Plataforma eletrônica de licitações: www.licitardigital.com.br

ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES: Os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados por meio da plataforma eletrônica, dentro dos prazos previstos neste edital.

TRATAMENTO DIFERENCIADO: Aplicação dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, quando cabível.

Varzelândia/MG, 01 de outubro de 2026.



Assinado Digitalmente por AMÂNCIO OLIVA
NETO

Certificado Eletrônico Avançado - CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO
DE GESTAO PUBLICA DOS MUNICIPIOS DO VALE DO RIO SAO FRANCISCO NO

Amâncio Oliva Neto
Presidente do COMSAF

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2026

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DE GESTÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO NO ESTADO DE MINAS GERAIS – COMSAF, associação pública de natureza autárquica, inscrita no CNPJ sob nº 63.614.518/0001-35, com sede na Praça Deputado Cícero Dumont, nº 30, Centro, CEP 39.450-000, em Varzelândia/MG, neste ato representado por seu Presidente, torna público que realizará licitação compartilhada na modalidade Pregão Eletrônico, mediante Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote, aplicação de desconto linear sobre os preços unitários e modo de disputa aberto e fechado, para futura e eventual contratação do objeto descrito neste Edital e em seus anexos.

A presente licitação será realizada em sessão pública, por meio da plataforma eletrônica de licitações **Licitar Digital** (www.licitardigital.com.br), e será conduzida pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, devidamente designados por ato administrativo próprio, constante dos autos do processo.

O procedimento licitatório será regido pelas disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, bem como pelas demais normas aplicáveis e pelas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

O Edital e seus anexos estarão disponíveis gratuitamente:

- na plataforma eletrônica Licitar Digital;
- no sítio eletrônico oficial do COMSAF;
- no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- e na sede do Consórcio, em dias úteis e horário de expediente.

Os interessados deverão acompanhar, pelos meios oficiais indicados neste edital, eventuais alterações, esclarecimentos, erratas ou comunicações relativas ao presente certame, não cabendo à Administração responsabilidade por informações não obtidas por esses canais.

A sessão pública será realizada na data, horário e local indicados na parte inicial deste edital, sendo conduzida por meio do sistema eletrônico.

2. DO OBJETO

2.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DENTRO DO PNAE EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO COMSAF.

Compreendendo a prestação continuada de serviços de gestão integral da alimentação escolar, com dedicação exclusiva de mão de obra, destinados ao atendimento dos estudantes das redes públicas de ensino dos Municípios participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, compreendendo o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários ao recebimento, armazenamento, pré-

preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições nas unidades escolares, conforme as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

2.2. A execução do objeto observará as especificações técnicas, condições e quantitativos previstos no Termo de Referência, bem como os elementos constantes dos Estudos Técnicos Preliminares e demais documentos que integram este edital.

2.3. A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, sendo assegurada aos órgãos participantes a utilização da Ata de Registro de Preços, nos limites dos quantitativos previamente estimados para cada ente, conforme definido no Termo de Referência.

2.4. Os contratos decorrentes da Ata serão celebrados pelos respectivos Municípios participantes, que emitirão as ordens de serviço ou instrumentos equivalentes e responderão pela gestão, fiscalização, medição, recebimento e pagamento dos serviços.

2.5. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL DO LOTE, com disputa pelo valor global e aplicação de desconto linear, idêntico e uniforme, sobre os preços unitários máximos dos itens correspondentes aos tipos de refeição, conforme a metodologia estabelecida no Termo de Referência e neste Edital.

2.6. Integra igualmente o objeto o fornecimento, a implantação e a manutenção, pela contratada, de sistema informatizado de gestão, destinado ao controle da mão de obra alocada na execução contratual, ao registro das solicitações de refeições e ao cadastro do cardápio semanal pelos Municípios contratantes, cujas funcionalidades obrigatórias constam do item 13.15 do Termo de Referência e cujo roteiro de Prova de Conceito (POC) consta do Anexo V deste Edital.

3. DA ABRANGÊNCIA E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. O presente procedimento licitatório será realizado pelo Consórcio Intermunicipal Multifinalitário de Gestão Pública do Vale do São Francisco – COMSAF, na condição de **órgão gerenciador**, nos termos do Sistema de Registro de Preços.

3.2. Participam deste certame, na condição de **órgãos participantes**, os municípios consorciados previamente indicados no planejamento da contratação, conforme relação abaixo:

MUNICÍPIO PARTICIPANTE	UNIDADES EDUCACIONAIS
PEDRAS DE MARIA DA CRUZ	14
VARZELÂNDIA	32
CAMPO AZUL	8
MANGA	26
IBIRACATU	11
MATIAS CARDOSO	8
BONITO DE MINAS	18

JAPONVAR	10
LONTRA	7
CÔNEGO MARINHO	16
SÃO JOÃO DAS MISSÕES	17
PINTÓPOLIS	7
SÃO ROMÃO	7
SÃO FRANCISCO	37
ICARAÍ DE MINAS	19
PONTO CHIQUE	5
RUBELITA	11
SALINAS	32
TOTAL	285

3.3. Os órgãos participantes integram a presente licitação desde a sua fase preparatória, tendo definido previamente seus respectivos quantitativos e condições de contratação, nos termos do Termo de Referência.

3.4. A Ata de Registro de Preços decorrente deste certame poderá ser utilizada pelos órgãos participantes para a formalização das contratações, observados os limites dos quantitativos registrados para cada ente.

3.5. Compete a cada Município participante:

- I – celebrar e executar os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
 - II – emitir as ordens de serviço ou instrumentos equivalentes;
 - III – realizar a gestão, a fiscalização, a medição e o recebimento dos serviços;
 - IV – efetuar os pagamentos e exercer as atribuições institucionais próprias da Entidade Executora do PNAE.
- edital e seus anexos.

3.6. O COMSAF, na qualidade de órgão gerenciador, será responsável pela condução do procedimento licitatório, pela gestão da Ata de Registro de Preços e pela coordenação das atividades decorrentes do registro.

4. DO PRAZO, LOCAL E FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. A execução ocorrerá nas unidades escolares abrangidas pelo contrato, de forma contínua durante os períodos de atendimento, mediante Ordem de Serviço e solicitações formais do CONTRATANTE, observados os quantitativos contratados.

4.2. A execução terá início após a eficácia do respectivo contrato e a emissão da Ordem de Serviço ou instrumento equivalente pelo Município contratante, observados os prazos de

mobilização estabelecidos no Termo de Referência.

4.3. Os serviços serão executados nas unidades escolares abrangidas por cada contrato, conforme a relação de locais, os calendários, os cardápios, os quantitativos solicitados e as condições definidas no Termo de Referência.

4.4. Cada Município poderá contratar somente os tipos de refeição e os quantitativos correspondentes às suas necessidades, dentro dos respectivos limites registrados na Ata, sem que isso altere a adjudicação pelo lote único.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. As despesas decorrentes das contratações oriundas deste certame correrão à conta das dotações orçamentárias próprias de cada órgão participante signatário da Ata de Registro de Preços.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

6.1. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste edital ou solicitar esclarecimentos, no prazo de até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, nos termos do art. 164 da Lei nº 14.133/2021.

6.2. As impugnações e pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados **exclusivamente por meio da plataforma eletrônica de licitações**, no endereço www.licitardigital.com.br, no campo próprio do sistema.

6.3. Caberá ao Pregoeiro, com o apoio da equipe técnica, decidir sobre a impugnação no prazo legal, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

6.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, quando a alteração impactar a formulação das propostas.

6.5. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital o interessado que não o fizer no prazo estabelecido neste item.

6.6. A impugnação apresentada tempestivamente não impedirá a participação do interessado no certame.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão as pessoas jurídicas legalmente constituídas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que atendam às exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

7.2. Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, observadas as seguintes condições:

I – comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio,

subscrito pelos consorciados;

II – indicação da empresa líder, responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

III – apresentação conjunta da documentação de habilitação, admitindo-se o somatório de quantitativos para fins de qualificação técnica e econômico-financeira, quando aplicável;

IV – vedação de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de forma isolada ou em mais de um consórcio;

V – responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelos atos praticados, tanto na fase de licitação quanto na execução contratual.

7.3. Não poderão participar da presente licitação os interessados:

I – proibidos de participar de licitações e contratar com a Administração Pública, na forma da legislação vigente;

II – que não atendam às condições deste edital e seus anexos;

III – estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

IV – que se enquadrem nas hipóteses previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

V – que se encontrem em processo de falência, recuperação judicial sem plano aprovado ou situação equivalente, salvo nos casos admitidos pela legislação;

VI – que possuam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos em comum, quando caracterizado risco à competitividade do certame;

VII – que tenham participado da elaboração do Termo de Referência ou de documentos preparatórios desta licitação;

VIII – empresas integrantes de um mesmo grupo econômico, quando evidenciada atuação coordenada que comprometa a lisura do certame.

7.4. Será permitida a participação de cooperativas, desde que comprovem modelo de gestão operacional compatível com o objeto licitado e atendam às exigências legais aplicáveis.

7.5. A participação no certame implica a aceitação integral das condições estabelecidas neste edital.

7.6. A vistoria técnica às unidades escolares será facultativa e terá caráter exclusivamente complementar às informações disponibilizadas nos documentos da contratação.

7.7. O interessado poderá solicitar o agendamento por meio da plataforma eletrônica do certame, até o terceiro dia útil anterior à abertura da sessão, indicando os Municípios e as unidades que pretende visitar. O COMSAF encaminhará a solicitação aos respectivos Municípios, que informarão as datas, os horários e o responsável pelo acompanhamento.

7.8. A não realização da vistoria não impedirá a participação nem poderá resultar na desclassificação ou inabilitação do licitante, sendo dispensada a apresentação de atestado ou declaração de vistoria.

8. DO CREDENCIAMENTO

8.1. O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no sistema Licitar Digital, disponível no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br, e constitui requisito indispensável para participação neste certame.

8.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, de caráter sigiloso e intransferível, obtidas junto à plataforma.

8.3. A participação no presente certame dar-se-á mediante o envio da proposta e dos documentos exigidos neste edital, por meio do sistema eletrônico, observados os prazos e condições estabelecidos neste instrumento convocatório.

8.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal pelas transações realizadas em seu nome.

8.5. O licitante é responsável pelas informações prestadas, pelos lances ofertados e pelos atos praticados no sistema, não cabendo ao provedor ou ao COMSAF responsabilidade por uso indevido das credenciais.

8.6. Compete ao licitante manter seus dados cadastrais atualizados na plataforma, sendo responsável por eventuais inconsistências.

9. DA INVERSÃO DAS FASES PROCEDIMENTAIS

9.1. Nos termos do art. 17, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o presente procedimento licitatório será processado mediante inversão das fases procedimentais, de forma que a análise da documentação de habilitação antecederá a fase de apresentação, avaliação e julgamento das propostas.

9.2. A inversão das fases decorre de decisão motivada da Administração, considerando a essencialidade e a complexidade operacional dos serviços de alimentação escolar, a dedicação exclusiva de mão de obra, a execução simultânea em unidades distribuídas pelos Municípios participantes e a necessidade de integração entre pessoal, gêneros alimentícios, logística, equipamentos e controles sanitários.

9.3. A verificação prévia da habilitação busca assegurar que participem da etapa competitiva licitantes com capacidade jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica compatível com a execução continuada do objeto.

9.4. A qualificação técnica será aferida de acordo com os requisitos objetivos estabelecidos neste Edital e no Termo de Referência, especialmente quanto à experiência em serviços de alimentação escolar, hospitalar ou coletiva e à regularidade profissional perante o Conselho Regional de Nutricionistas, quando exigível.

9.5. A sistemática adotada busca reduzir o risco de retrabalho, atrasos e participação, na etapa competitiva, de licitantes que não demonstrem previamente as condições mínimas necessárias à execução do objeto.

9.6. A inversão das fases preserva o julgamento objetivo, a isonomia, a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme a justificativa constante do processo administrativo.

9.7. A inversão das fases não implica restrição à competitividade do certame, permanecendo assegurados os princípios da isonomia, da ampla concorrência, da seleção da proposta mais vantajosa, da motivação e do julgamento objetivo, observadas as disposições deste Edital e da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

10.1. A participação no presente certame dar-se-á mediante o envio da proposta por meio do sistema eletrônico, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

10.2. A proposta deverá ser apresentada em conformidade com o critério de julgamento adotado neste edital e conterá todas as informações necessárias à identificação do objeto ofertado, nos termos do Termo de Referência.

10.3. No ato de envio da proposta, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que:

- I – cumpre os requisitos de habilitação exigidos neste edital;
- II – não incorre em nenhuma das hipóteses de impedimento previstas na legislação;
- III – a proposta apresentada está em conformidade com as exigências do edital;
- IV – os valores ofertados contemplam todos os custos necessários à execução do objeto;
- V – atende às exigências legais relativas à inclusão de pessoas com deficiência e reabilitados;
- VI – não utiliza mão de obra em condições vedadas pela legislação;
- VII – possui pleno conhecimento das condições de execução do objeto.

10.4. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos legais para usufruir do tratamento diferenciado.

10.5. O licitante organizado sob a forma de cooperativa deverá declarar que atende aos requisitos legais aplicáveis à sua participação.

10.6. A falsidade das declarações prestadas sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação vigente.

10.7. O licitante poderá substituir ou retirar a proposta anteriormente inserida no sistema até a abertura da sessão pública.

10.8. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o certame, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

10.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer ocorrência que possa comprometer o sigilo ou a segurança de seu acesso.

10.10. **Em razão da inversão das fases procedimentais prevista neste Edital**, os licitantes deverão encaminhar, juntamente com a proposta, toda a documentação de habilitação exigida para participação no certame, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e o horário fixados para abertura da sessão pública.

10.11. A documentação de **habilitação será analisada previamente pelo Pregoeiro**, observada a ordem e os procedimentos estabelecidos neste Edital, em conformidade com o disposto no art. 17, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.12. Encerrada a fase de habilitação, terão seguimento no certame apenas os licitantes considerados habilitados, oportunidade em que serão processadas as fases de apresentação, classificação, julgamento das propostas e formulação de lances.

10.13. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de habilitação, ainda que contenha alguma restrição relativa à regularidade fiscal ou trabalhista, assegurado o tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

10.14. Os documentos complementares destinados à confirmação de informações constantes da documentação de habilitação já apresentada poderão ser solicitados pelo Pregoeiro durante a fase de habilitação, devendo ser encaminhados no prazo fixado no sistema eletrônico, admitida prorrogação mediante justificativa aceita pela Administração.

10.15. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão substituir ou retirar tanto a proposta quanto os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

10.16. Havendo necessidade de análise complementar da documentação apresentada, o Pregoeiro poderá suspender a sessão, informando no sistema eletrônico a data e o horário para sua retomada.

10.17. Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos neste Edital ou que os apresentar em desacordo com as exigências estabelecidas, observadas as hipóteses legais de saneamento e diligência.

10.18. Será exigida garantia de proposta correspondente a 1% (um por cento) do valor global estimado da contratação, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

10.19. A garantia deverá ser apresentada juntamente com a proposta e os documentos encaminhados antes da abertura da sessão pública, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

10.20. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

10.21. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a não apresentação

dos documentos necessários à contratação implicará a execução do valor integral da garantia de proposta, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.22. O comprovante da garantia deverá identificar o licitante, o número do processo e do Pregão Eletrônico e permanecer válido até a ocorrência de uma das hipóteses de devolução previstas neste Edital.

11. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

11.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos, conforme aplicável:

11.1.1. valor global do lote, correspondente ao somatório dos valores totais de todos os itens;

11.1.2. preços unitários e totais de cada tipo de refeição, limitados aos respectivos valores máximos estimados;

11.1.3. descrição do objeto ofertado e demais informações exigidas no modelo de Proposta Comercial.

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

11.3. Nos valores propostos estarão incluídos todos os custos necessários à execução, inclusive mão de obra, encargos, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, uniformes, EPIs, equipamentos, utensílios, GLP, logística, tributos, despesas administrativas e demais componentes previstos no Termo de Referência.

11.4. A apresentação da proposta implica a obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, em conformidade com o Termo de Referência.

11.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na fase 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.

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

12. DA ABERTURA DA SESSÃO, DA HABILITAÇÃO, DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E LANCES E DO JULGAMENTO

12.1. A sessão pública será aberta na data, horário e local indicados neste Edital, por meio do sistema eletrônico utilizado para a realização do certame.

12.1.1. Em razão da inversão das fases procedimentais prevista neste Edital, a sessão será iniciada com a análise da documentação de habilitação apresentada pelos licitantes.

12.1.2. Encerrada a fase de habilitação, o Pregoeiro dará prosseguimento às fases de apresentação de propostas e lances, quando cabível, e de julgamento, observadas as disposições deste Edital e da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta

anteriormente inserida no sistema.

12.3. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que:

I – não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

II – contenham vícios insanáveis;

III – não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência;

IV – apresentem indícios de inexequibilidade, quando não demonstrada sua viabilidade.

12.4. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

12.5. A desclassificação será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os licitantes.

12.6. A não desclassificação da proposta nesta etapa não impede seu julgamento definitivo em sentido contrário na fase de aceitação.

12.7. O sistema eletrônico ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

12.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

12.9. Os lances serão ofertados pelo valor global do lote.

12.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando as regras estabelecidas neste edital.

12.11. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

12.12. O intervalo mínimo entre os lances será de R\$ [A DEFINIR], incidindo tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

12.13. Será adotado o modo de disputa aberto e fechado, observados os procedimentos e os tempos operacionais disponibilizados pela plataforma eletrônica e definidos na legislação e na regulamentação aplicáveis.

12.14. Na etapa aberta, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos pelo valor global do lote; encerrado esse período, o sistema abrirá a etapa fechada aos licitantes classificados na forma de suas regras operacionais.

12.15. Na etapa fechada, os licitantes convocados poderão apresentar lance final e fechado, que permanecerá sigiloso até o encerramento do prazo definido pelo sistema.

12.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele registrado primeiro.

12.17. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance, vedada a identificação do licitante.

12.18. Em caso de desconexão do sistema, serão observadas as regras da plataforma eletrônica utilizada.

12.19. Após o encerramento da fase de lances, será verificada a ocorrência de empate ficto, nos termos da legislação aplicável às microempresas e empresas de pequeno porte.

12.20. Nessas condições, será assegurado o direito de preferência, conforme previsto na legislação vigente.

12.21. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta ao licitante melhor classificado, visando à obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração.

12.22. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

12.23. Encerrada a negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar entre os licitantes previamente habilitados, verificando sua compatibilidade com o objeto, com o valor global máximo, com os preços unitários máximos e com a sistemática de desconto linear.

12.24. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar o envio, no prazo de [A DEFINIR] horas, da proposta readequada ao valor global final, da planilha de composição de custos e formação de preços e dos demais documentos previstos neste Edital e no Termo de Referência.

12.24.1. É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no sistema eletrônico pelo licitante, antes de findo o prazo inicialmente concedido.

12.25. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- I – conter vícios insanáveis;
- II – não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- III – apresentar preço inexequível ou permanecer acima do valor estimado para a contratação;
- IV – não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- V – apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital, desde que insanável.

12.26. Caso a proposta classificada em primeiro lugar não seja aceita, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, observada a ordem de classificação dentre os licitantes

habilitados, e assim sucessivamente, até a identificação de proposta que atenda às exigências deste Edital.

12.27. Verificada a conformidade da proposta com as exigências deste edital e de seus anexos, o PREGOEIRO procederá ao julgamento da proposta.

12.28. O julgamento das propostas será realizado de acordo com o critério estabelecido neste edital, observados os princípios da isonomia, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo.

12.29. Após o julgamento da proposta, o PREGOEIRO dará sequência à fase subsequente do certame, na forma prevista neste edital.

12.29.1. A declaração do vencedor ocorrerá após o julgamento e a aceitação da proposta mais bem classificada dentre os licitantes habilitados, observadas as disposições deste Edital e da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.30. Exclusivamente o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar, como condição para a aceitação da proposta, a documentação técnica e os laudos bromatológicos exigidos no Capítulo 18 do Termo de Referência, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contado da solicitação formal do COMSAF, admitida uma prorrogação por igual período, mediante pedido fundamentado apresentado antes do término do prazo.

12.31. A documentação será analisada pela equipe técnica, admitidas as diligências legalmente cabíveis. A ausência, a invalidade ou a incompatibilidade insanável dos documentos exigidos implicará a desclassificação da proposta e a convocação do licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

DA PROVA DE CONCEITO

12.32. A Prova de Conceito tem por objetivo verificar se o sistema informatizado de gestão ofertado atende às funcionalidades obrigatórias estabelecidas no item 13.15 do Termo de Referência e no Anexo V deste Edital, assegurando que a solução é apta à execução do objeto antes da adjudicação, nos termos do art. 17, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.33. A Prova de Conceito destina-se exclusivamente à comprovação da conformidade técnica da solução ofertada, não constituindo requisito de habilitação nem condição de participação.

12.34. Aceita a proposta, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado, por mensagem na plataforma eletrônica, para a realização da Prova de Conceito, de forma presencial, na sede do COMSAF, situada na Praça Deputado Cícero Dumont, nº 30, Centro, Varzelândia/MG, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contado da convocação formal, admitida uma prorrogação por igual período, mediante pedido fundamentado apresentado antes do término do prazo. A data e o horário da sessão serão informados na convocação.

12.34.1. O prazo da Prova de Conceito poderá correr concomitantemente ao prazo de

apresentação da documentação técnica e dos laudos bromatológicos previsto no item 12.30.

12.35. A Prova de Conceito recairá unicamente sobre o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, não se estendendo aos demais, salvo nas hipóteses de reprovação previstas nesta seção.

12.36. A Prova de Conceito será conduzida por comissão técnica designada pelo COMSAF, composta por servidores com conhecimento técnico compatível, incluindo, preferencialmente, profissional da área de nutrição e profissional da área de tecnologia da informação.

12.37. A sessão será pública, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, por meio de representantes credenciados, na qualidade de ouvintes, vedada qualquer forma de intervenção, manifestação ou questionamento durante a demonstração e a avaliação técnica. Eventuais manifestações deverão ser formalizadas exclusivamente por meio dos instrumentos recursais previstos no Capítulo 15 deste Edital.

12.38. A demonstração será prática, realizada diretamente no sistema, em ambiente funcional providenciado pelo licitante, que deverá levar toda a infraestrutura necessária, não sendo aceitos vídeos previamente gravados, imagens, capturas de tela ou manuais desacompanhados da demonstração.

12.39. Não será considerada atendida a funcionalidade cuja disponibilização dependa de desenvolvimento, customização, contratação posterior de módulo, aquisição adicional, implementação futura ou integração ainda não disponível.

12.40. Cada funcionalidade será classificada como ATENDE ou NÃO ATENDE, conforme os critérios do Anexo V deste Edital, não se admitindo atendimento parcial.

12.41. Será considerado aprovado o licitante cujo sistema demonstrar o atendimento de, no mínimo, 80% (oitenta por cento) das 29 (vinte e nove) funcionalidades relacionadas no Anexo V, correspondente a 24 (vinte e quatro) funcionalidades, e, cumulativamente, de todas as funcionalidades do Grupo III (Solicitação e Medição das Refeições), consideradas de atendimento obrigatório por constituírem a base da medição dos serviços.

12.42. Concluída a Prova de Conceito, a comissão emitirá Relatório Técnico de Validação fundamentado, conforme modelo do Anexo VI deste Edital, com o resultado de cada item avaliado e o percentual de atendimento apurado, que integrará os autos e será divulgado na plataforma eletrônica, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.43. Reprovado o licitante, ou não comparecendo injustificadamente à sessão, sua proposta será recusada, sem prejuízo das sanções cabíveis, e o Pregoeiro convocará o licitante subsequente, observada a ordem de classificação dentre os licitantes habilitados, para submeter-se à mesma Prova de Conceito, e assim sucessivamente, até a apuração de proposta que atenda às exigências deste Edital.

12.44. Havendo divergência entre o Termo de Referência e o Anexo V deste Edital quanto ao roteiro da Prova de Conceito, prevalecerá o Anexo V.

13. DA FASE DE HABILITAÇÃO

13.1. Em razão da inversão das fases procedimentais prevista neste Edital, a análise da documentação de habilitação será realizada previamente às fases de apresentação de propostas, lances e julgamento, nos termos do art. 17, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados pelos licitantes juntamente com a proposta, por meio do sistema eletrônico, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

13.3. A habilitação compreenderá a verificação da habilitação jurídica, da regularidade fiscal, social e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da qualificação técnica, observadas as exigências estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

13.4. O Pregoeiro poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria ter sido apresentado originalmente, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação vigente.

13.5. Somente haverá necessidade de apresentação de documentos originais ou de cópias autenticadas quando houver dúvida fundada quanto à autenticidade ou integridade dos documentos apresentados eletronicamente.

13.6. Após a entrega da documentação de habilitação, não será permitida a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de sua apresentação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.7. As microempresas e empresas de pequeno porte farão jus ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

13.8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

13.8.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar a documentação necessária e suficiente para demonstrar sua capacidade de execução do objeto, conforme previsto no Termo de Referência.

I – HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.8.2. A habilitação jurídica será comprovada mediante:

I – empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

II – Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, sujeito à verificação de autenticidade;

III – sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou outra forma empresarial: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado da identificação de seus administradores;

IV – sociedade empresária estrangeira: autorização de funcionamento no Brasil e demais registros exigíveis;

V – sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, acompanhada da identificação de seus administradores;

VI – filial, sucursal ou agência: inscrição do respectivo ato constitutivo no registro competente, com averbação no registro da matriz;

VII – sociedade cooperativa: ata de fundação, estatuto social e ata da assembleia que o aprovou, devidamente registrados, além do registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971;

VIII – documento oficial de identificação do representante ou dos administradores responsáveis pela assinatura dos atos da licitação.

13.8.2.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.8.2.2. Os documentos apresentados deverão demonstrar que o objeto social do licitante é compatível com o objeto da presente contratação.

II – REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

13.8.3. A regularidade fiscal, social e trabalhista será comprovada mediante:

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

II- 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

III- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

IV- 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;

V. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

VI. Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

13.8.3.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

13.8.3.2. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006 estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

13.8.3.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, ainda que contenha alguma restrição.

13.8.3.4. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para regularização, prorrogável por igual período, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

13.8.3.5. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

III – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

13.8.4. A qualificação econômico-financeira será comprovada mediante apresentação de documentação apta a demonstrar a capacidade da licitante para assumir as obrigações decorrentes da futura contratação, compreendendo, no mínimo:

I - Certidão negativa de falência, emitida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, sendo considerada válida se emitida até 90 (noventa) dias da data marcada para a sessão pública deste processo licitatório. Nas hipóteses em que a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial fornecida for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

II – Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (nas conformidades do Art. 69, Inciso I da Lei Federal 14.133/2021), apresentados na forma da lei, assinado por profissional devidamente e regularmente habilitado (contador), registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

13.8.4.1. Serão considerados aceitos, na forma da lei, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

13.8.4.1.1. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 consideradas assim como Sociedades Anônimas ou S/A:

- a) Registrados e arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
- b) Publicados em Diário Oficial; e
- c) Publicados em jornal de grande circulação; ou
- d) Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

13.8.4.1.2. Sociedades de responsabilidade limitada (LTDA):

- a) Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro Órgão equivalente; ou
- b) Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- c) Apresentada por meio do sistema público de escrituração digital-SPED, sendo comprovada a autenticação dos livros pelo recibo de entrega emitido pelo SPED, de acordo com o disposto no art. 78-A do decreto nº 1.800/1996 com a redação determinada pelo decreto nº 8.683/2019.

13.8.4.1.3. Sociedade criada no exercício em curso:

- a) Por fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta comercial da sede ou domicílio da licitante.

13.8.5. A boa situação financeira será demonstrada mediante a comprovação dos seguintes índices contábeis:

- I – Liquidez Geral (LG) superior a 1,00;
- II – Liquidez Corrente (LC) superior a 1,00;
- III – Solvência Geral (SG) superior a 1,00.

13.8.6. As empresas constituídas no exercício financeiro da licitação deverão apresentar **Balanço de Abertura**, devidamente registrado ou autenticado na forma da legislação aplicável, ficando dispensadas da apresentação das demonstrações contábeis do último exercício social.

13.8.7. Os documentos contábeis deverão observar as normas expedidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), bem como a legislação societária e tributária aplicável, sendo aceitos aqueles transmitidos por meio do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, quando exigível.

13.8.8. A exigência de apresentação da Escrituração Contábil Digital (ECD) observará os limites e hipóteses estabelecidos pela Receita Federal do Brasil e pela legislação tributária vigente.

13.8.9. A Administração poderá promover diligências para verificar a autenticidade dos documentos apresentados, bem como solicitar esclarecimentos ou documentos complementares sempre que houver dúvida quanto à consistência das informações

IV – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.9. A qualificação técnica será comprovada mediante:

I – um ou mais atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado que demonstrem a execução satisfatória de serviços de alimentação escolar, hospitalar ou coletiva, compreendendo preparo, produção e distribuição de refeições com complexidade operacional compatível com o objeto;

II – comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na execução de serviços compatíveis, em períodos sucessivos ou não, nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021;

III – comprovação da execução de, no mínimo, 95.000 (noventa e cinco mil) refeições por dia, admitida a soma de atestados, sem exigência de execução concomitante;

IV – registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas competente, quando exigível em razão da atividade exercida; e

V – indicação de nutricionista regularmente habilitado para responder tecnicamente pelos serviços executados pela empresa.

13.9.1. Para fins do quantitativo mínimo, considera-se refeição cada unidade efetivamente servida a estudante ou usuário, incluindo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar ou kit, conforme o conceito adotado no Termo de Referência.

13.9.2. A disponibilidade do nutricionista poderá ser demonstrada por vínculo societário ou empregatício, contrato de prestação de serviços ou declaração de futura contratação acompanhada da anuência do profissional, devendo o vínculo ser comprovado antes do início da execução.

13.9.3. O nutricionista indicado pela licitante responderá pelo acompanhamento técnico e operacional dos serviços da empresa, sem substituir o nutricionista responsável técnico do PNAE vinculado à respectiva Entidade Executora.

13.10. A Administração poderá realizar diligências para confirmar a autenticidade e o conteúdo dos atestados, inclusive mediante contato com os emitentes e solicitação de documentos que comprovem a execução declarada, observados os limites legais.

13.11. Será admitida a soma de atestados para comprovação do período de experiência e do quantitativo mínimo, vedada a imposição de requisitos não previstos neste Edital ou no Termo de Referência.

13.12. A vistoria técnica será facultativa e observará as condições previstas neste Edital, não constituindo requisito de habilitação.

13.13. Os documentos que não possuírem prazo de validade expressamente consignado serão aceitos quando emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias da data da sessão pública, ressalvadas as hipóteses em que a própria natureza do documento dispense prazo de validade.

13.14. Os documentos poderão ser apresentados em original ou por cópia, inclusive em formato digital, na forma prevista no Edital e na legislação vigente.

13.15. Caso seja admitida a participação de cooperativas, deverão ser observadas as

exigências específicas estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e na legislação aplicável.

13.16. PROGRAMA DE INTEGRIDADE

13.16.1. No contrato decorrente do lote, caso classificado como de grande vulto, a contratada deverá implantar e manter Programa de Integridade, nos termos do art. 25, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.16.2. O Programa de Integridade deverá ser implementado no prazo máximo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, observadas as exigências legais e regulamentares aplicáveis, bem como as disposições estabelecidas no Edital e no instrumento contratual.

13.16.3. A comprovação da implementação do Programa de Integridade deverá ser apresentada à Administração sempre que solicitada, sob pena de aplicação das medidas contratuais e sanções cabíveis.

14. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

14.1. Encerradas as fases de habilitação, lances e negociação, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo fixado pelo Pregoeiro, sua proposta final readequada ao valor global ofertado.

14.2. A proposta final deverá:

I – estar adequada ao valor global final ofertado;

II – conter a descrição do objeto em conformidade com o Termo de Referência;

III – apresentar o valor global, os preços unitários e os valores totais de cada item, resultantes da aplicação do desconto linear;

IV – incluir a planilha de composição de custos e formação de preços, com identificação da parcela correspondente aos gêneros alimentícios;

V – conter os dados do licitante, inclusive informações bancárias para fins de pagamento.

14.3. A proposta final vincula o licitante ao cumprimento de todas as condições nela estabelecidas e será considerada para fins de execução contratual.

14.4. O percentual de desconto será apurado pela fórmula $\text{Desconto (\%)} = [1 - (\text{Valor Global Final} \div \text{Valor Global Estimado})] \times 100$ e aplicado de forma linear, idêntica e uniforme, sobre o preço unitário máximo estimado de cada item.

I – nenhum preço unitário poderá ultrapassar o respectivo preço máximo estimado; II – o somatório dos valores totais dos itens não poderá ultrapassar o valor global final; e III – eventuais ajustes de arredondamento deverão preservar, tanto quanto possível, o percentual uniforme de desconto.

14.5. A proposta deverá ser firme, precisa e limitada ao objeto da licitação, sendo vedadas

condições que induzam a mais de um resultado ou que comprometam a objetividade do julgamento.

14.6. É vedada a aplicação de descontos diferenciados ou a redistribuição de valores entre os itens. Eventual desconformidade deverá ser saneada quando legalmente admitido, sem majoração do valor global final nem alteração da substância da proposta, sob pena de desclassificação.

15. DOS RECURSOS

15.1. 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 Federal nº 14.133/2021.

15.2. Considerando a adoção da inversão das fases procedimentais prevista no art. 17, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a fase recursal relativa ao julgamento das propostas e à habilitação ou inabilitação ocorrerá em momento único, após a conclusão do julgamento e da declaração do vencedor.

15.3. Após a declaração do vencedor, será concedido o prazo de 10 (dez) minutos para que qualquer licitante manifeste, de forma imediata e motivada, sua intenção de recorrer em campo próprio do sistema eletrônico, sob pena de preclusão.

15.4. A intenção de recurso poderá abranger questões relativas ao julgamento das propostas e/ou aos atos de habilitação ou inabilitação praticados no certame.

15.5. Admitida a intenção de recurso, o recorrente terá o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais por meio do sistema eletrônico, contado da intimação ou da lavratura da ata de julgamento.

15.6. Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para, querendo, apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contado do término do prazo do recorrente.

15.7. A apreciação dos recursos relativos ao julgamento das propostas e à habilitação ou inabilitação ocorrerá em fase única, nos termos do art. 165, §1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.8. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.9. Os recursos e contrarrazões deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

15.10. Os autos do processo permanecerão disponíveis aos interessados para consulta, na forma estabelecida neste Edital.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1. Não será exigida garantia de execução para a presente contratação.

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

17.1. A sessão pública poderá ser reaberta, mediante decisão do Pregoeiro, especialmente nas hipóteses de:

- I – provimento de recurso que invalide atos anteriores;
- II – desclassificação ou inabilitação do licitante vencedor;
- III – não formalização da contratação pelo adjudicatário.

17.2. Os licitantes remanescentes serão convocados por meio do sistema eletrônico.

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1. O lote único será adjudicado ao licitante vencedor:

- I – pelo Pregoeiro, quando não houver interposição de recurso;
- II – pela autoridade competente, após a decisão dos recursos.

18.2. Encerrada a fase recursal, a autoridade competente homologará o certame.

18.3. A adjudicação e a homologação ficam condicionadas à aceitação da proposta, à apresentação regular da documentação técnica e dos laudos bromatológicos e à aprovação do licitante na Prova de Conceito, na forma dos itens 12.30 a 12.44 deste Edital.

19. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação.

19.2. O prazo poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada e aceita pela Administração.

19.3. A Ata de Registro de Preços será formalizada por meio eletrônico.

19.4. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. A prorrogação da Ata implicará a renovação dos quantitativos originalmente registrados para o novo período de vigência, observadas a vantajosidade da prorrogação, a manutenção das condições que ensejaram o registro de preços e a legislação aplicável.

19.5. O presente procedimento será gerenciado pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, podendo dele decorrer contratações pelos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**, conforme quantitativos previamente definidos.

19.6. A existência de preços registrados não obriga os ÓRGÃOS PARTICIPANTES a contratar, facultando-se a realização de procedimento específico, assegurada a preferência ao fornecedor registrado.

19.7. Será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes, desde que:

- I – haja justificativa da vantagem da adesão;
- II – seja demonstrada a compatibilidade dos preços com o mercado;
- III – haja anuência prévia do ÓRGÃO GERENCIADOR;
- IV – haja concordância do fornecedor registrado.

19.8. A adesão deverá ser formalizada durante a vigência da Ata de Registro de Preços, devendo o órgão ou entidade não participante efetivar a contratação no prazo máximo de 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

19.9. As contratações decorrentes de adesão observarão os seguintes limites:

- I – não excederão, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados;
- II – não excederão, no total, ao dobro dos quantitativos registrados na ata.

19.10. As adesões autorizadas deverão ser devidamente registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos meios oficiais do ÓRGÃO GERENCIADOR.

20. DOS PREÇOS E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

20.1. Os preços registrados serão os preços unitários de cada item resultantes da aplicação do desconto linear sobre os preços unitários máximos estimados e incluirão todos os custos necessários à execução do objeto.

20.2. Os preços dos contratos decorrentes da Ata poderão ser repactuados, mediante solicitação da contratada e demonstração analítica da variação dos custos, observado o art. 135 da Lei nº 14.133/2021.

20.3. Para os custos de mão de obra, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo ao qual a proposta estiver vinculada; para os custos decorrentes do mercado, será contado da data de apresentação da proposta.

20.4. A repactuação poderá ocorrer em momentos distintos para cada componente de custo e dependerá da apresentação da planilha de custos atualizada e dos documentos comprobatórios pertinentes, vedada a duplicidade de recomposição.

20.5. Permanecerá assegurada a revisão para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro nas hipóteses legalmente previstas, mediante requerimento devidamente instruído.

21. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Após a homologação da licitação, será incluído na Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o cadastro reserva, composto por:

I – licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a ordem de classificação;

II – licitantes que mantiverem sua proposta original.

21.2. A classificação dos integrantes do cadastro reserva observará a ordem definida no procedimento licitatório e será respeitada nas hipóteses de convocação.

21.3. Os licitantes que aceitarem cotar nas mesmas condições do adjudicatário terão prioridade sobre os demais integrantes do cadastro reserva.

21.4. A habilitação dos licitantes do cadastro reserva será exigida quando houver necessidade de sua contratação.

21.5. O cadastro reserva será utilizado, especialmente, nas seguintes hipóteses:

I – recusa do adjudicatário em assinar a ata ou contrato;

II – cancelamento do registro do fornecedor;

III – impossibilidade de atendimento pelo fornecedor registrado.

21.6. Na hipótese de impossibilidade de contratação nas condições do adjudicatário, a Administração poderá:

I – convocar os remanescentes para negociação;

II – adjudicar ao licitante subsequente, respeitada a ordem de classificação.

21.7. O registro de preços poderá ser cancelado quando o fornecedor:

I – descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

II – não retirar instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceita;

III – não aceitar reduzir seus preços quando se tornarem superiores aos praticados no mercado;

IV – sofrer sanção que o impeça de licitar e contratar com a Administração Pública;

V – por solicitação do fornecedor, quando comprovada a impossibilidade de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços, devidamente aceita pela Administração.

21.8. O cancelamento será formalizado mediante processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

21.9. O cancelamento poderá ocorrer por razão de interesse público, caso fortuito ou força maior devidamente comprovados.

22. DO TERMO DE CONTRATO

22.1. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante celebração de Termo de Contrato ou instrumento equivalente, conforme a natureza e as características da contratação, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

22.2. O adjudicatário será convocado para assinar a Ata e, quando demandado pelo Município participante, o respectivo contrato, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contado do recebimento da convocação.

22.3. O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada e aceita pela Administração.

22.4. Os contratos terão vigência inicial de 12 (doze) meses, autônoma em relação à vigência da Ata, e poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitado o prazo máximo do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrados o interesse público, a disponibilidade orçamentária e a vantajosidade.

22.5. Previamente à formalização da contratação, a Administração verificará a manutenção das condições de habilitação e realizará as consultas aos cadastros e sistemas pertinentes, inclusive ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e demais registros que entender necessários.

22.6. A contratação ficará condicionada à comprovação da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

22.7. A recusa injustificada em assinar o contrato, aceitar o instrumento equivalente ou comprovar a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas autorizará a convocação dos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

22.8. DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

22.8.1. A exigência de Programa de Integridade será aplicável exclusivamente aos contratos decorrentes do lote, caso se enquadre como contratações de grande vulto, nos termos do art. 25, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação vigente.

22.8.2. Nas hipóteses previstas no item anterior, a contratada deverá implantar e manter Programa de Integridade compatível com seu porte, estrutura organizacional, volume de operações e riscos inerentes à execução contratual.

22.8.3. A comprovação da implementação do Programa de Integridade deverá ocorrer no prazo máximo de 6 (seis) meses, contado da celebração do respectivo contrato, mediante apresentação de documentos e evidências que demonstrem sua efetiva adoção e funcionamento.

22.8.4. O Programa de Integridade deverá observar as disposições da legislação aplicável e contemplar mecanismos e procedimentos internos voltados à prevenção, detecção e remediação de fraudes, atos de corrupção, conflitos de interesse, desvios éticos e demais irregularidades praticadas em prejuízo da Administração Pública.

22.8.5. O descumprimento da obrigação prevista neste item sujeitará a contratada às medidas administrativas e sanções cabíveis, observadas as disposições legais, contratuais e os princípios do contraditório e da ampla defesa.

23. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

23.1. Compete ao ÓRGÃO GERENCIADOR:

- I – gerenciar a Ata de Registro de Preços, zelando pela sua regular execução e observância das condições estabelecidas;
- II – conduzir os procedimentos relativos a eventuais alterações, revisões e prorrogações da ata, quando cabíveis;
- III – autorizar, quando solicitado, a adesão à ata por órgãos ou entidades não participantes, observados os requisitos legais;
- IV – acompanhar a execução global do registro de preços, podendo solicitar informações aos órgãos participantes e à contratada;
- V – aplicar, quando cabível, penalidades decorrentes do descumprimento das condições da ata, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
- VI – promover a gestão e o controle dos quantitativos registrados, inclusive quanto às adesões;

23.2. Compete aos ÓRGÃOS PARTICIPANTES:

- I – formalizar as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, mediante emissão de instrumento contratual, nota de empenho ou ordem de fornecimento;
- II – indicar formalmente gestor e fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento da execução;
- III – acompanhar e fiscalizar a execução contratual, verificando o cumprimento das obrigações pela contratada;
- IV – atestar o recebimento do objeto, quando verificada sua conformidade com as especificações;
- V – efetuar os pagamentos nas condições e prazos estabelecidos;
- VI – comunicar ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais irregularidades na execução contratual;
- VII – aplicar, quando cabível, penalidades à contratada no âmbito de sua contratação;
- VIII – prestar as informações necessárias à gestão da ata, sempre que solicitado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

24.1. Sem prejuízo das demais obrigações previstas no Termo de Referência, compete à CONTRATADA:

- I – executar os serviços continuados de gestão integral da alimentação escolar de acordo

com os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação aprovados pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora;

II – fornecer a mão de obra, os gêneros alimentícios abrangidos pelo contrato, os insumos, materiais, uniformes, EPIs, utensílios e equipamentos que lhe forem atribuídos;

III – realizar o recebimento material, a conferência, a guarda, o armazenamento, o controle de estoque, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento, a distribuição e a higienização, conforme a repartição de responsabilidades do Termo de Referência;

IV – manter nutricionista regularmente habilitado e equipe operacional suficiente, observados os parâmetros mínimos de dimensionamento e as regras de substituição;

V – assegurar o abastecimento, a qualidade, a procedência, a validade, o transporte e a conservação dos gêneros por ela fornecidos, bem como a rastreabilidade e os controles sanitários;

VI – incorporar aos cardápios os alimentos fornecidos diretamente pela Administração, inclusive os provenientes da agricultura familiar, mantendo os registros necessários ao controle, à medição e à eventual dedução;

VII – cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fundiárias, fiscais, sanitárias, ambientais e de segurança do trabalho relacionadas à execução;

VIII – manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas;

IX – permitir e facilitar a fiscalização, apresentar os registros e documentos exigíveis e corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, as parcelas executadas em desconformidade que lhe sejam imputáveis; e

X – cumprir integralmente as demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência, na proposta, na Ata, no contrato e na legislação aplicável.

24.2. As especificações operacionais, sanitárias, trabalhistas e nutricionais e a repartição detalhada de responsabilidades constam do Termo de Referência, que integra este Edital para todos os fins.

25. DO PAGAMENTO

25.1. As condições, prazos e procedimentos de pagamento encontram-se estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

25.2. Os pagamentos decorrentes das contratações oriundas da Ata de Registro de Preços serão de responsabilidade de cada ÓRGÃO PARTICIPANTE, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

25.3. O pagamento será efetuado pelo respectivo Município contratante no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da conclusão da liquidação da despesa, observada a ordem cronológica aplicável.

25.4. Quando forem utilizados recursos federais do PNAE, a parcela correspondente aos gêneros alimentícios deverá ser objeto de nota fiscal específica, permanecendo os demais componentes do serviço a cargo do Município contratante, com recursos próprios.

25.5. Os pagamentos observarão a ordem cronológica de exigibilidade das obrigações, nos termos da legislação aplicável, especialmente a Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

25.6. O pagamento ficará condicionado ao atesto da execução do objeto pelo gestor ou fiscal do contrato.

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1. Das Infrações Administrativas

26.1.1. Constitui infração administrativa, nos termos dos arts. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, a conduta do licitante ou 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) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

26.2. Das Sanções Aplicáveis

26.2.1. Ao responsável pelas infrações administrativas poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – impedimento de licitar e contratar;
- IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

26.3. Das Multas

26.3.1. A multa poderá ser aplicada nas seguintes modalidades:

- I – multa moratória, em caso de atraso injustificado na execução do objeto, de 0,1% a 1% ao dia sobre o valor da parcela em atraso, limitada a 15 (quinze) dias;
- II – multa compensatória, em caso de inexecução parcial ou total, de 10% a 20% sobre o valor do contrato ou saldo não executado, conforme a gravidade da infração;
- III – o atraso superior ao prazo estabelecido poderá ensejar a caracterização de inexecução total, com aplicação de sanções mais gravosas e eventual rescisão contratual.

26.3.2. As multas poderão ser aplicadas cumulativamente com outras sanções.

26.3.3. As multas não possuem caráter compensatório e não afastam o dever de indenizar

eventuais prejuízos.

26.4. Do Processo Administrativo

26.4.1. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

26.4.2. Serão considerados, na aplicação das sanções:

- I – a natureza e gravidade da infração;
- II – as circunstâncias do caso concreto;
- III – os danos causados à Administração;
- IV – eventuais circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- V – a existência de programa de integridade.

26.5. Disposições Gerais

26.6. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente.

26.7. A aplicação das penalidades não exclui a obrigação de reparação integral do dano.

26.8. As sanções aplicadas serão registradas no CEIS e no CNEP, nos termos da legislação vigente.

26.9. As penalidades de impedimento e declaração de inidoneidade observarão o procedimento previsto no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

27. DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO, DA EXTINÇÃO CONTRATUAL E DA FISCALIZAÇÃO

27.1. A Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, poderá modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos da contratada.

27.2. A contratação poderá ser extinta nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

27.3. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por representante designado pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE responsável pela contratação, sem prejuízo do acompanhamento exercido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR no âmbito da Ata de Registro de Preços.

27.4. O exercício da fiscalização pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados, inclusive perante terceiros.

28. DA SUBCONTRATAÇÃO

28.1. É vedada a subcontratação integral do objeto e das atividades essenciais de gestão

operacional da alimentação escolar, disponibilização e direção da mão de obra, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições.

28.2. Poderá ser admitida, mediante prévia autorização do Município contratante, a subcontratação de atividades acessórias ou especializadas que não constituam o núcleo do objeto, permanecendo a contratada integralmente responsável por sua execução.

28.3. A aquisição de gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios e equipamentos junto a fornecedores não caracteriza subcontratação.

29. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

29.1. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada.

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

29.3. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade por tais custos, independentemente da condução ou do resultado do certame.

29.4. A participação na licitação implica plena aceitação das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

29.5. Qualquer modificação no instrumento convocatório exigirá divulgação pelos mesmos meios de publicidade adotados para o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando a alteração, de forma inequívoca, não afetar a formulação das propostas.

29.6. Não havendo expediente ou ocorrendo fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, salvo comunicação em contrário.

29.7. No julgamento das propostas e na análise da habilitação, o PREGOEIRO poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada e registrada em ata.

29.8. É facultado ao PREGOEIRO ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da habilitação.

29.9. As normas disciplinadoras deste certame serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, a isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

29.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, iniciando-se e vencendo-se os prazos apenas em dias úteis de expediente administrativo.

29.11. Em caso de divergência entre as disposições deste Edital e as de seus anexos, prevalecerão as deste Edital.

29.12. Os casos omissos serão resolvidos pelo PREGOEIRO, com fundamento na Lei nº 14.133/2021 e nas demais normas aplicáveis.

29.13. O Edital e seus anexos estarão disponíveis, na íntegra, na plataforma Licitar Digital, no sítio eletrônico oficial do Consórcio e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

29.14. O foro competente para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame será o da comarca a que estiver vinculado o Consórcio, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

30. DOS ANEXOS

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

- 30.1.1. Anexo I – Termo de Referência;
- 30.1.2. Anexo II – Modelo de Proposta Comercial;
- 30.1.3. Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- 30.1.4. Anexo IV – Minuta do Termo de Contrato;
- 30.1.5. Anexo V – Funcionalidades do Sistema e Roteiro da Prova de Conceito;
- 30.1.6. Anexo VI – Modelo de Relatório Técnico de Validação da Prova de Conceito.

Varzelândia/MG, 01 de outubro de 2026.



Assinado Digitalmente por AMÂNCIO OLIVA
NETO

Certificado Eletrônico Avançado - CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO
DE GESTÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO NO

Amâncio Oliva Neto

Presidente do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário de
Gestão Pública do Vale do São Francisco – COMSAF

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DE GESTÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO NO ESTADO DE MINAS GERAIS – COMSAF, associação pública de natureza autárquica, inscrita no CNPJ sob o nº 63.614.518/0001-35, elabora o presente Termo de Referência com fundamento no Estudo Técnico Preliminar e nos demais documentos da fase preparatória, para subsidiar a realização de licitação compartilhada, na modalidade Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços.

A contratação observará a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 11.107/2005, o Decreto nº 6.017/2007, a regulamentação do Sistema de Registro de Preços aplicável ao COMSAF e as demais normas

1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DENTRO DO PNAE EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO COMSAF. Compreendendo a prestação continuada de serviços de gestão integral da alimentação escolar, com dedicação exclusiva de mão de obra, destinados ao atendimento dos estudantes das redes públicas de ensino dos Municípios participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, compreendendo o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários ao recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições nas unidades escolares, conforme as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

1.2. A execução compreenderá a alocação de mão de obra em regime de dedicação exclusiva e o fornecimento, pela contratada, dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, bem como dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos definidos como de sua responsabilidade neste Termo de Referência, para atendimento das demandas dos Municípios participantes do procedimento licitatório compartilhado promovido pelo COMSAF.

1.3. DA CONTRATAÇÃO COMPARTILHADA

A licitação compartilhada será conduzida pelo COMSAF para atendimento das demandas previamente apresentadas pelos Municípios participantes, nos termos da Lei nº 11.107/2005, do Decreto nº 6.017/2007, do Contrato de Consórcio Público e do Estatuto do COMSAF.

O COMSAF será responsável pela condução do procedimento licitatório e pelo gerenciamento da Ata de Registro de Preços, observadas as competências previstas na legislação, em seu Protocolo de Intenções, em seu Estatuto e nos documentos da contratação.

Os 18 (dezoito) Municípios relacionados neste Termo de Referência participaram da fase preparatória, apresentaram suas demandas e são considerados órgãos participantes do Sistema de Registro de Preços, com os respectivos quantitativos máximos individualizados nos documentos da contratação.

A contratação abrange 285 (duzentas e oitenta e cinco) unidades educacionais municipais e estaduais relacionadas no Anexo I, com o total informado de 55.638 (cinquenta e cinco mil, seiscentas e trinta e oito) matrículas. As unidades estaduais serão atendidas pelos respectivos Municípios, conforme os instrumentos de delegação de rede aplicáveis.

Os contratos decorrentes da Ata serão celebrados pelos respectivos Municípios, conforme suas necessidades, seus quantitativos registrados e sua disponibilidade orçamentária.

Cada Município contratante permanecerá responsável:

I – pela celebração e execução do respectivo contrato;

II – pela emissão das ordens de serviço ou instrumentos equivalentes;

- III – pela gestão, fiscalização, medição, recebimento e pagamento dos serviços;
- IV – pela apuração de irregularidades e aplicação das sanções de sua competência;
- V – pela execução das atribuições institucionais da Entidade Executora do PNAE, inclusive elaboração e aprovação dos cardápios pelo nutricionista responsável técnico, aquisição direta de alimentos da agricultura familiar, aplicação e prestação de contas dos recursos e acompanhamento pelo Conselho de Alimentação Escolar.

A contratação compartilhada busca reunir as demandas dos Municípios participantes em um único procedimento licitatório, estabelecer especificações e padrões operacionais comuns e reduzir a repetição de procedimentos administrativos, sem afastar a autonomia administrativa, orçamentária, contratual e fiscalizatória de cada ente.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A alimentação escolar constitui direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado, sendo executada no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE com a finalidade de contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.2. A oferta regular de refeições adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes exige estrutura operacional contínua, envolvendo o fornecimento dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, o abastecimento das unidades escolares, o armazenamento, o preparo e a distribuição das refeições, bem como a disponibilização da mão de obra, dos insumos, dos materiais, dos utensílios e dos equipamentos atribuídos à contratada neste Termo de Referência.

2.3. A contratação de empresa especializada busca integrar essas atividades em uma única solução, estabelecendo responsabilidades objetivas quanto ao fornecimento dos gêneros abrangidos pelo contrato, à logística de abastecimento, à disponibilização da mão de obra, à manutenção e reposição dos bens atribuídos à contratada e à observância dos padrões operacionais, nutricionais e sanitários aplicáveis.

2.4. A terceirização das atividades operacionais não transfere à empresa contratada as competências institucionais dos Municípios como Entidades Executoras do PNAE. Permanecerão sob responsabilidade municipal, entre outras atribuições, a elaboração e a aprovação dos cardápios e das Fichas Técnicas de Preparação pelo nutricionista responsável técnico, a aplicação e a prestação de contas dos recursos, a aquisição direta dos alimentos da agricultura familiar e a gestão e fiscalização dos respectivos contratos.

2.5. A licitação compartilhada permitirá reunir as demandas dos Municípios participantes em um único procedimento, com especificações e condições comuns de execução, sem afastar a autonomia administrativa, orçamentária e fiscalizatória de cada ente.

2.6. A utilização do Sistema de Registro de Preços possibilitará que os contratos sejam celebrados conforme os quantitativos registrados, as necessidades de cada rede de ensino, a disponibilidade orçamentária e as respectivas datas de início da execução, sem impor a contratação simultânea ou integral das quantidades estimadas.

2.7. Será adotado o Pregão Eletrônico, por se tratar de serviço comum cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, nos termos dos arts. 6º, inciso XLI, e 29 da Lei nº 14.133/2021, com critério de julgamento pelo menor preço global e aplicação de desconto linear sobre os preços unitários, na forma dos itens 6.7 a 6.12 deste Termo de Referência.

2.8. Do ponto de vista técnico, a análise das alternativas de execução, detalhada no Estudo Técnico Preliminar que instrui esta contratação (Capítulo 7), demonstrou que a execução direta pelos Municípios exigiria a manutenção de estrutura própria e descentralizada de pessoal, aquisição, armazenamento, logística e controle sanitário em cada ente consorciado, com necessidade de ampliação das estruturas existentes, ao passo que a terceirização parcial, restrita ao fornecimento de mão de obra, preservaria

cadeias de abastecimento distintas e exigiria maior esforço de coordenação entre a empresa contratada e os fornecedores de gêneros alimentícios, insumos e equipamentos. A terceirização integral, ora adotada, por reunir em um único contrato a mão de obra, os gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, os insumos, os materiais, os utensílios e os equipamentos necessários à execução, mostrou-se tecnicamente mais adequada por permitir a integração operacional das atividades e a definição objetiva de responsabilidades contratuais, sem prejuízo das competências institucionais dos Municípios como Entidades Executoras do PNAE.

2.9. Do ponto de vista econômico e administrativo, a licitação compartilhada conduzida pelo COMSAF reúne as demandas dos Municípios participantes em um único procedimento, favorecendo a obtenção de melhores condições de contratação e reduzindo a repetição das atividades de planejamento, pesquisa de preços e seleção do fornecedor. A contratação também busca assegurar a continuidade da alimentação escolar e reduzir os riscos operacionais e sanitários relacionados à insuficiência de gêneros, mão de obra, insumos e acompanhamento técnico da execução.

2.10. A demonstração técnica e econômica da opção pela terceirização integral, incluindo o quadro comparativo das alternativas analisadas e os resultados pretendidos, encontra-se consolidada no Estudo Técnico Preliminar que instrui o presente processo licitatório, nos termos do art. 18, caput e § 1º, da Lei nº 14.133/2021, ao qual se reporta este Termo de Referência.

3. **RELAÇÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS:**

Card	Descrição	Nº Dias Letivos	Qtd Refeição Ano
Creche (04 A 05 Meses)			
Card 1	Desjejum	240	77.100
Card 2	Colação	240	77.100
Card 3	Almoço	240	77.100
Card 4	Lanche Tarde	240	77.100
Card 5	Janta	240	77.100
Creche (06 A 11 Meses)			
Card 6	Desjejum	240	437.700
Card 7	Colação	240	437.700
Card 8	Almoço	240	437.700
Card 9	Lanche Tarde	240	437.700
Card 10	Janta	240	437.700
Creche (01 a 2 Anos e 11 Meses e 29 Dias)			
Card 11	Desjejum	240	558.000
Card 12	Colação	240	558.000
Card 13	Almoço	240	558.000
Card 14	Lanche Tarde	240	558.000
Card 15	Janta	240	558.000
Infantil (03 A 5 Anos)			
Card 16	Desjejum	200	1.549.000
Card 17	Colação	200	1.549.000
Card 18	Almoço	200	1.549.000
Card 19	Lanche Tarde	200	1.549.000
Card 20	Janta	200	1.549.000
Ensino Fundamental (06 A 15 Anos)			
Card 21	Desjejum	200	8.514.750

Card 22	Almoço	200	8.514.750
Card 23	Lanche Tarde	200	8.514.750
Card 24	Janta	200	8.514.750
Ensino Médio			
Card 25	Desjejum	200	2.584.750
Card 26	Almoço	200	2.584.750
Card 27	Lanche Tarde	200	2.584.750
Card 28	Janta	200	2.584.750
Quilombolas			
Card 29	Desjejum	200	55.000
Card 30	Almoço	200	55.000
Card 31	Lanche Tarde	200	55.000
Card 32	Janta	200	55.000
EJA			
Card 33	Jantar	200	312.000
Card 34	Kit Lanche I	200	602.703
Card 35	Kit Lanche II	200	469.595
Card 36	Extra (Fruta)	200	8.879.600

3.1. Os quantitativos de refeições previstos neste Termo de Referência possuem natureza estimativa e foram definidos com base nas demandas apresentadas pelos Municípios participantes, consideradas as unidades escolares, o número de alunos, os tipos de refeições, os calendários letivos e as demais informações constantes da memória de cálculo da contratação.

3.2. Os quantitativos registrados correspondem aos limites máximos estimados para a contratação, não gerando obrigação de contratação integral pela Administração, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. Sobre o quantitativo base estimado, foram aplicados acréscimos percentuais devidamente justificados nas alíneas a seguir, os quais decorrem de fatores técnicos, operacionais e institucionais distintos, que, somados, totalizam 25% (vinte e cinco por cento) e foram aplicados de forma uniforme sobre o quantitativo base, para fins de dimensionamento adequado da demanda total prevista neste instrumento.

3.4. Os referidos acréscimos não representam comprometimento orçamentário definitivo e não geram obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados, nos termos do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462/2023, tratando-se de reservas técnicas de natureza preventiva indispensáveis para assegurar a continuidade e a regularidade na prestação dos serviços de alimentação escolar aos alunos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

a) Acréscimo de 8% (oito por cento) referente à variação da matrícula durante a vigência da contratação

A matrícula das redes municipais e estaduais atendidas não é estática ao longo do ano letivo nem entre um exercício e outro. Os quantitativos deste Termo de Referência foram estimados a partir das matrículas informadas pelos Municípios em momento determinado, ao passo que a demanda efetiva é alterada por novas matrículas realizadas durante o ano letivo, por transferências entre unidades escolares e entre Municípios, pelo remanejamento de estudantes entre as redes estadual e municipal e pelos fluxos populacionais da região, inclusive os de natureza sazonal. O atendimento desses estudantes não é facultativo: a alimentação escolar constitui direito de todos os alunos da educação básica pública e dever do Estado, nos termos do art. 3º da Lei nº 11.947/2009, e compete ao Poder Público assegurar o acesso à escola e zelar pela matrícula e pela frequência dos estudantes (art. 5º da Lei nº 9.394/1996 – LDB). Como

a contratação abrange 18 Municípios e 55.638 estudantes, variações individualmente pequenas em cada rede produzem, somadas, impacto relevante sobre o quantitativo total. A reserva de 8% (oito por cento), correspondente a cerca de 4,4 mil estudantes sobre a base atual, assegura que o ingresso de novos alunos durante a vigência da Ata de Registro de Preços seja atendido sem interrupção do fornecimento e sem necessidade de novo procedimento licitatório, observada a diretriz de estimativa das quantidades em função do consumo e da utilização prováveis (art. 40, inciso III, da Lei nº 14.133/2021).

b) Acréscimo de 10% (dez por cento) referente à ampliação da oferta de alimentação escolar

Além da variação da matrícula, o número de refeições servidas pode crescer sem aumento do número de estudantes sempre que os Municípios ampliam a oferta de alimentação escolar. Essa ampliação decorre de obrigações e políticas públicas objetivas: (i) a expansão da educação em tempo integral, prevista no art. 34, § 2º, da LDB e estimulada pelo Programa Escola em Tempo Integral, instituído pela Lei nº 14.640/2023, que acrescenta ao menos uma refeição diária por estudante atendido; (ii) a ampliação da oferta de vagas em creche e pré-escola, dever do Poder Público nos termos do art. 208, inciso IV, da Constituição Federal e direito exigível conforme a tese fixada pelo Supremo Tribunal Federal no Tema 548 da repercussão geral, o que leva à abertura de novas turmas e unidades de educação infantil, justamente a etapa com maior número de refeições diárias (até 5 tipos por estudante); (iii) a ampliação da oferta de Educação de Jovens e Adultos – EJA e do atendimento educacional especializado; e (iv) a adesão a programas federais ou estaduais que elevem o número de refeições por estudante. Por constituir a hipótese de maior impacto sobre o quantitativo, já que a conversão de uma única turma para tempo integral ou a abertura de uma nova turma de creche multiplica o número de refeições diárias, atribui-se a este fator o maior percentual, de 10% (dez por cento).

c) Acréscimo de 4% (quatro por cento) referente ao reforço escolar e às atividades no contraturno

Os Municípios participantes desenvolvem, ou poderão desenvolver durante a vigência da contratação, duas espécies de atividades que levam o estudante já matriculado a permanecer na unidade escolar além do turno regular: (i) os programas de reforço escolar e de recomposição das aprendizagens, que concretizem o dever dos estabelecimentos de ensino de prover meios para a recuperação dos alunos de menor rendimento e a obrigatoriedade de estudos de recuperação, de preferência paralelos ao período letivo (arts. 12, inciso V, e 24, inciso V, alínea "e", da LDB); e (ii) as atividades esportivas, culturais, artísticas e pedagógicas ofertadas no contraturno, inclusive no âmbito de programas de ampliação da jornada escolar. Em ambos os casos, o estudante permanece na escola em turno complementar e passa a fazer jus a refeição adicional à prevista para o turno regular, sem que isso se reflita na base de matrículas utilizada na estimativa. A reserva de 4% (quatro por cento) considera que essas atividades alcançam parcela dos estudantes, e não a totalidade da rede, razão pela qual o percentual é inferior ao atribuído à ampliação estrutural da oferta.

d) Acréscimo de 3% (três por cento) referente às ações de busca ativa escolar e de combate à evasão

A base de matrículas utilizada na estimativa não reflete a totalidade dos estudantes que poderão frequentar as unidades escolares durante a vigência da contratação. Compete ao Poder Público recensear a população em idade escolar, fazer-lhe a chamada pública e zelar, junto aos pais ou responsáveis, pela frequência à escola (art. 5º, § 1º, da LDB), e às escolas comunicar ao Conselho Tutelar os casos de faltas reiteradas e de evasão (art. 12, inciso VIII, da LDB e art. 56, inciso II, da Lei nº 8.069/1990 – Estatuto da Criança e do Adolescente). As ações de busca ativa escolar e de combate à evasão e ao abandono, desenvolvidas pelos Municípios em articulação com as redes de ensino, a assistência social e o Conselho Tutelar, promovem o retorno de estudantes afastados e a elevação da frequência efetiva, com reflexo direto no número de refeições servidas. A alimentação escolar contribui para a aprendizagem e o rendimento escolar, objetivos do PNAE (art. 4º da Lei nº 11.947/2009), de modo que o subdimensionamento do quantitativo prejudicaria o resultado dessas ações. Fixa-se para este fator o percentual de 3% (três por cento), o menor entre as hipóteses previstas, por se tratar de demanda de materialização gradual.

Os percentuais foram fixados de forma individualizada para cada hipótese, com base na natureza e no

impacto provável de cada fator sobre o número de refeições, totalizando 25% (vinte e cinco por cento), e aplicados uniformemente sobre o quantitativo base de todos os itens, de modo a preservar a proporção entre os tipos de refeição. O dimensionamento considera, ainda, que o subdimensionamento teria custo superior ao da reserva: esgotado o quantitativo registrado, o atendimento dependeria de novo procedimento licitatório, com risco de descontinuidade de serviço essencial, ao passo que a reserva não gera obrigação de contratação nem comprometimento orçamentário, uma vez que os Municípios somente contratarão e pagarão as refeições efetivamente solicitadas e fornecidas (art. 83 da Lei nº 14.133/2021). Eventuais adesões de órgãos ou entidades não participantes não integram o quantitativo estimado e observarão os limites do art. 86, §§ 4º e 5º, da Lei nº 14.133/2021.

3.5. Em síntese, os acréscimos quantitativos previstos neste Termo de Referência, totalizando 25% (vinte e cinco por cento), conforme as alíneas 'a' a 'd', decorrem de fatores técnicos objetivamente identificados e constituem medida de planejamento administrativo indispensável para garantir a continuidade, a regularidade e a qualidade na prestação dos serviços de alimentação escolar, resguardando o interesse público e o direito fundamental dos alunos à alimentação adequada no âmbito do PNAE, sem que haja comprometimento orçamentário prévio superior às necessidades reais verificadas durante a execução contratual.

3.6. O referido acréscimo possui caráter preventivo e visa assegurar a continuidade e a adequada prestação dos serviços durante a vigência da contratação, evitando desabastecimentos decorrentes do aumento do número de alunos atendidos ou da expansão das atividades educacionais dos Municípios participantes.

4. DA DEFINIÇÃO DOS TIPOS DE REFEIÇÃO E DOS CARDÁPIOS

4.1. Os itens constantes da Tabela de Especificações correspondem aos tipos de refeição passíveis de contratação, diferenciados conforme a faixa etária, a etapa ou modalidade de ensino e o período de permanência dos estudantes na unidade escolar.

4.2. Os tipos de refeição e os quantitativos máximos estimados de cada Município participante constam da Tabela de Especificações e da memória de cálculo da contratação, observados os limites registrados na Ata de Registro de Preços.

4.3. Os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação serão elaborados e aprovados pelo nutricionista responsável técnico do PNAE da respectiva Entidade Executora, consideradas as necessidades nutricionais, as faixas etárias, as modalidades de ensino, as condições específicas dos estudantes, os hábitos e a cultura alimentar local e as demais exigências da legislação aplicável.

4.4. Os cardápios, as Fichas Técnicas de Preparação, os per capita e os demais parâmetros utilizados na estimativa dos preços deverão integrar os documentos da contratação. Antes do início da execução, o respectivo Município encaminhará à contratada os cardápios vigentes e informará as quantidades de refeições solicitadas, conforme o fluxo e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.5. A contratada deverá executar os cardápios aprovados pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora, observados os tipos de refeição, os quantitativos contratados e as solicitações formalmente emitidas pelo Município.

4.6. Os preços unitários adjudicados, resultantes da aplicação do desconto linear sobre os preços unitários máximos estimados, permanecerão aplicáveis aos respectivos tipos de refeição, desde que observadas as especificações, os per capita, os padrões nutricionais e os demais parâmetros considerados na formação dos preços.

4.7. As alterações de cardápio que modifiquem os ingredientes, os per capita, as especificações ou outros elementos considerados na formação dos preços deverão ser previamente formalizadas e avaliadas pela Administração, vedada a imposição à contratada de obrigação não prevista nos documentos da contratação ou na proposta aceita.

4.8. DAS DIETAS ESPECIAIS

4.8.1. A CONTRATADA deverá preparar e fornecer alimentação adequada aos estudantes com necessidades alimentares especiais, incluindo, conforme o caso, alergias e intolerâncias alimentares, doença celíaca, diabetes, seletividade alimentar e outras condições que demandem adaptação da alimentação, de acordo com o cardápio especial e a Ficha Técnica de Preparação elaborados e aprovados

pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora.

4.8.2. A necessidade de alimentação especial será identificada pela Entidade Executora com base em laudo, relatório ou prescrição emitida por profissional de saúde habilitado, ou em avaliação do nutricionista responsável técnico, conforme o caso, cabendo ao Município comunicar formalmente à CONTRATADA as informações necessárias à execução do cardápio especial.

4.8.3. A inclusão de novo caso ou a alteração de atendimento anteriormente comunicado deverá ser informada à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do horário previsto para o fornecimento da refeição.

4.8.4. Em situações urgentes devidamente justificadas, a Entidade Executora comunicará a necessidade à CONTRATADA imediatamente, para que sejam adotadas as providências cabíveis ao atendimento no menor prazo operacionalmente possível.

4.8.5. A CONTRATADA deverá manter controle operacional atualizado dos estudantes atendidos, dos cardápios especiais e das preparações correspondentes, limitado às informações necessárias à correta execução do serviço. A guarda, a atualização e a verificação da validade dos laudos, relatórios e prescrições permanecerão sob responsabilidade da respectiva Entidade Executora.

4.8.6. Os custos das dietas especiais abrangidas pelas especificações e pelos parâmetros disponibilizados nos documentos da contratação deverão estar contemplados na proposta. Os casos supervenientes serão atendidos pelos preços contratados quando compatíveis com os ingredientes, os per capita e as demais condições consideradas na formação dos preços.

4.8.7. Quando o atendimento de caso superveniente exigir alteração material dos ingredientes, dos per capita ou de outro componente do custo da refeição, deverá ser observado o procedimento previsto no item 4.7 deste Termo de Referência.

4.8.8. A CONTRATADA deverá adotar os procedimentos necessários para evitar a contaminação cruzada entre as preparações destinadas às dietas especiais e os demais alimentos, especialmente nos casos de alergia alimentar e doença celíaca, observadas as boas práticas de manipulação e as normas sanitárias aplicáveis.

5. DESCRIÇÃO DETALHADA DA SOLUÇÃO E REPARTIÇÃO DE RESPONSABILIDADES

5.1. A presente contratação compreende a prestação continuada e a execução integrada dos serviços de alimentação escolar, abrangendo as atividades operacionais necessárias ao fornecimento das refeições aos estudantes atendidos pelas unidades escolares integrantes da contratação, mediante disponibilização de mão de obra, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, equipamentos, utensílios e demais recursos atribuídos à contratada neste Termo de Referência.

5.2. A operacionalização dos serviços não implica a transferência à contratada das competências institucionais, administrativas ou de gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que permanecerão sob responsabilidade dos Municípios, na condição de Entidades Executoras, e dos demais agentes públicos competentes, nos limites de suas atribuições legais.

5.3. Compete ao COMSAF, na condição de órgão gerenciador, conduzir o procedimento licitatório, gerenciar a Ata de Registro de Preços, consolidar os elementos comuns da contratação e exercer as demais atribuições inerentes ao gerenciamento da Ata.

5.4. Compete a cada Município contratante, no âmbito de sua respectiva execução:

I – assegurar a disponibilidade orçamentária;

II – celebrar o contrato decorrente da Ata de Registro de Preços;

III – emitir as ordens de serviço ou instrumentos equivalentes;

IV – designar o gestor e os fiscais do contrato;

V – realizar a gestão, a fiscalização, a medição, o recebimento e o pagamento dos serviços;

VI – apurar irregularidades e aplicar as sanções de sua competência; e

VII – exercer as competências institucionais próprias da Entidade Executora do PNAE.

5.5. Compete ao nutricionista responsável técnico do PNAE vinculado à respectiva Entidade Executora coordenar tecnicamente as ações de alimentação e nutrição, elaborar e aprovar os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação, definir os parâmetros nutricionais, acompanhar os aspectos técnico-nutricionais da execução e exercer as demais atribuições previstas na legislação aplicável.

5.6. Compete à contratada executar a parcela operacional dos serviços, compreendendo o fornecimento dos gêneros alimentícios abrangidos pelo contrato, da mão de obra, dos insumos, dos materiais, dos equipamentos e dos utensílios sob sua responsabilidade, bem como as atividades de recebimento material,

armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, distribuição, higienização e controle sanitário.

A contratada também executará as atividades materiais de conferência, guarda, armazenamento, controle e utilização dos alimentos adquiridos diretamente pela respectiva Entidade Executora. O manejo dos resíduos observará a repartição de responsabilidades estabelecida neste Termo de Referência, a legislação local e as condições de cada unidade escolar.

5.7. A contratada não assumirá a gestão institucional do PNAE, a aplicação ou administração dos recursos públicos destinados ao Programa, a prestação de contas, a realização das chamadas públicas da agricultura familiar, as competências próprias dos Municípios ou do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, nem quaisquer atribuições que não estejam expressamente previstas na contratação.

5.8. O nutricionista da contratada responderá pelo acompanhamento técnico e operacional dos serviços assumidos pela empresa, sem substituir o nutricionista responsável técnico do PNAE vinculado à respectiva Entidade Executora.

6. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

6.1. O valor estimado da contratação foi definido com base em pesquisa de preços realizada pela Administração, acompanhada da planilha de composição de custos, da memória de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte.

6.2. O valor global estimado da contratação é de R\$ 650.585.611,17 (Seiscentos e cinquenta milhões, quinhentos e oitenta e cinco mil, seiscentos e onze reais e dezessete centavos.), conforme os quantitativos e os preços unitários máximos constantes da planilha orçamentária integrante deste Termo de Referência.

Card	Descrição	Foneced or 01 (Ideal)	Foneced or 02 (JSL)	Foneced or 03 (Nutrind o)	Valor Médio	Qtd Refeição Ano	Valor Estimado Total
Creche (04 A 05 Meses)							
Card 1	Desjejum Creche (04 A 05 Meses)	R\$ 10,30	R\$ 10,90	R\$ 10,50	R\$ 10,57	66.000	R\$ 697.400,00
Card 2	Colação Creche (04 A 05 Meses)	R\$ 10,30	R\$ 10,90	R\$ 10,50	R\$ 10,57	66.000	R\$ 697.400,00
Card 3	Almoço Creche (04 A 05 Meses)	R\$ 10,30	R\$ 10,90	R\$ 10,50	R\$ 10,57	66.000	R\$ 697.400,00
Card 4	Lanche Tarde Creche (04 A 05 Meses)	R\$ 11,04	R\$ 11,68	R\$ 11,25	R\$ 11,32	66.000	R\$ 747.340,00
Card 5	Janta Creche (04 A 05 Meses)	R\$ 11,04	R\$ 11,68	R\$ 11,25	R\$ 11,32	66.000	R\$ 747.340,00
Creche (06 A 11 Meses)							
Card 6	Desjejum Creche	R\$ 10,30	R\$ 10,90	R\$ 10,50	R\$ 10,57	437.700	R\$ 4.625.030,00

	(06 A 11 Meses)						
Card 7	Colação Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 4,93	R\$ 5,21	R\$ 5,02	R\$ 5,05	437.700	R\$ 2.211.844,00
Card 8	Almoço Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 7,01	R\$ 7,41	R\$ 7,14	R\$ 7,19	437.700	R\$ 3.145.604,00
Card 9	Lanche Tarde Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 10,30	R\$ 10,90	R\$ 10,50	R\$ 10,57	437.700	R\$ 4.625.030,00
Card 10	Janta Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 6,15	R\$ 6,51	R\$ 6,27	R\$ 6,31	437.700	R\$ 2.761.887,00
Creche (02 A 2 Anos E 11 Meses)							
Card 11	Desjejum Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 9,56	R\$ 10,12	R\$ 9,75	R\$ 9,81	558.000	R\$ 5.473.980,00
Card 12	Colação Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 5,06	R\$ 5,35	R\$ 5,16	R\$ 5,19	558.000	R\$ 2.896.020,00
Card 13	Almoço Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 7,93	R\$ 8,39	R\$ 8,08	R\$ 8,13	558.000	R\$ 4.538.400,00
Card 14	Lanche Tarde Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 8,15	R\$ 8,62	R\$ 8,31	R\$ 8,36	558.000	R\$ 4.664.880,00
Card 15	Janta Creche (06 A 11 Meses)	R\$ 7,23	R\$ 7,65	R\$ 7,37	R\$ 7,42	558.000	R\$ 4.138.500,00
Infantil (03 A 5 Anos)							
Card 16	Desjejum Infantil (03 A 5 Anos)	R\$ 9,26	R\$ 9,80	R\$ 9,44	R\$ 9,50	1.549.000	R\$ 14.715.500,00
Card 17	Colação Infantil (03 A 5 Anos)	R\$ 5,08	R\$ 5,38	R\$ 5,18	R\$ 5,21	1.549.000	R\$ 8.075.453,33
Card 18	Almoço Infantil (03 A 5 Anos)	R\$ 9,77	R\$ 10,34	R\$ 9,96	R\$ 10,02	1.549.000	R\$ 15.526.143,33

Card 19	Lanche Tarde Infantil (03 A 5 Anos)	R\$ 8,36	R\$ 8,85	R\$ 8,53	R\$ 8,58	1.549.000	R\$ 13.290.420,00
Card 20	Janta Infantil (03 A 5 Anos)	R\$ 9,35	R\$ 9,89	R\$ 9,53	R\$ 9,59	1.549.000	R\$ 14.854.910,00
Ensino Fundamental (06 A 15 Anos)							
Card 21	Desjejum Ensino Fundamental (06 A 15 Anos)	R\$ 9,17	R\$ 9,70	R\$ 9,34	R\$ 9,40	8.514.750	R\$ 80.067.032,50
Card 22	Almoço Ensino Fundamental (06 A 15 Anos)	R\$ 11,53	R\$ 12,19	R\$ 11,75	R\$ 11,82	8.514.750	R\$ 100.672.727,50
Card 23	Lanche Tarde Ensino Fundamental (06 A 15 Anos)	R\$ 8,94	R\$ 9,46	R\$ 9,12	R\$ 9,17	8.514.750	R\$ 78.108.640,00
Card 24	Janta Ensino Fundamental (06 A 15 Anos)	R\$ 10,39	R\$ 10,99	R\$ 10,59	R\$ 10,66	8.514.750	R\$ 90.738.852,50
Ensino Médio							
Card 25	Desjejum Ensino Médio	R\$ 9,85	R\$ 10,42	R\$ 10,04	R\$ 10,10	2.584.750	R\$ 26.114.590,83
Card 26	Almoço Ensino Médio	R\$ 12,30	R\$ 13,01	R\$ 12,54	R\$ 12,62	2.584.750	R\$ 32.610.929,17
Card 27	Lanche Tarde Ensino Médio	R\$ 10,89	R\$ 11,52	R\$ 11,10	R\$ 11,17	2.584.750	R\$ 28.871.657,50
Card 28	Janta Ensino Médio	R\$ 11,45	R\$ 12,11	R\$ 11,67	R\$ 11,74	2.584.750	R\$ 30.353.580,83
Quilombolas							
Card 29	Desjejum Quilombolas	R\$ 10,10	R\$ 10,69	R\$ 10,30	R\$ 10,36	55.000	R\$ 569.983,33
Card 30	Almoço Quilombolas	R\$ 15,11	R\$ 15,98	R\$ 15,40	R\$ 15,50	55.000	R\$ 852.316,67
Card 31	Lanche Tarde	R\$ 11,02	R\$ 11,66	R\$ 11,24	R\$ 11,31	55.000	R\$ 621.866,67

	Quilombo las						
Card 32	Janta Quilombo las	R\$ 14,05	R\$ 14,87	R\$ 14,33	R\$ 14,42	55.000	R\$ 792.916,67
EJA							
Card 33	Jantar EJA	R\$ 11,85	R\$ 12,54	R\$ 12,08	R\$ 12,16	312.000	R\$ 3.792.880,00
Card 34	Kit Lanche I EJA	R\$ 11,74	R\$ 11,74	R\$ 11,74	R\$ 11,74	892.000	R\$ 10.472.080,00
Card 35	Kit Lanche II EJA	R\$ 14,05	R\$ 14,87	R\$ 14,33	R\$ 14,42	695.000	R\$ 10.019.583,33
Card 36	Extra (Fruta) EJA	R\$ 5,14	R\$ 5,43	R\$ 5,24	R\$ 5,27	8.879.600	R\$ 46.795.492,00

6.3. Os preços unitários máximos de cada tipo de refeição e o valor global estimado consideram, conforme aplicável:

I – os gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração;

II – a mão de obra, os salários, os encargos, os benefícios trabalhistas e os demais custos decorrentes da legislação e dos instrumentos coletivos aplicáveis;

III – os uniformes e os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs;

IV – os materiais de consumo e os produtos de limpeza, higienização e sanitização;

V – os equipamentos, os utensílios e o mobiliário atribuídos à contratada;

VI – a manutenção e a reposição dos equipamentos, dos utensílios e do mobiliário sob responsabilidade da contratada;

VII – a logística, o transporte, o armazenamento e a distribuição;

VIII – os tributos, as despesas administrativas, os custos indiretos e o lucro; e

IX – os demais custos expressamente previstos nos documentos da contratação.

6.4. Após a fase de lances, a licitante provisoriamente vencedora deverá apresentar a planilha de composição de custos e formação de preços, conforme o modelo constante do Edital, readequada ao valor final ofertado e aos preços unitários resultantes da aplicação do desconto linear. A planilha deverá demonstrar os componentes do preço de cada tipo de refeição e permitir a identificação da parcela correspondente aos gêneros alimentícios.

6.5. Em observância ao art. 13, § 1º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, os recursos financeiros federais do PNAE não serão utilizados para remunerar os serviços prestados pela contratada. Nos termos dos arts. 27, inciso II, e 51, §§ 1º e 2º, da mesma Resolução, sua utilização ficará restrita à parcela individualizada correspondente aos alimentos, mediante emissão de nota fiscal específica, permanecendo as despesas

relativas à mão de obra, logística, equipamentos, utensílios, materiais, gás, custos administrativos e demais componentes do serviço a cargo da respectiva Entidade Executora, com recursos próprios.

6.6. Os valores estimados e os preços unitários máximos aceitáveis deverão ser revistos antes da publicação do Edital caso ocorram alterações na pesquisa de preços, nos quantitativos ou na modelagem da contratação.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1.1. A seleção do fornecedor será realizada mediante Pregão Eletrônico, por se tratar de serviço comum, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote e aplicação de desconto linear sobre os preços unitários dos itens correspondentes aos tipos de refeição.

7.1.2. A disputa de lances será realizada pelo valor global do lote, correspondente ao somatório dos valores totais dos itens constantes do modelo de Proposta Comercial do Edital.

7.1.3. A adoção do julgamento global decorre da execução integrada do objeto e encontra-se justificada no Estudo Técnico Preliminar, observados os preços unitários máximos de cada item e as demais condições de aceitabilidade estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

7.2. Aplicação do desconto linear

7.2.1. Definido o valor global final, após a fase de lances e eventual negociação, será apurado o percentual de desconto obtido em relação ao valor global estimado, conforme a seguinte fórmula:

Desconto (%) = $[1 - (\text{Valor Global Final} \div \text{Valor Global Estimado})] \times 100$

7.2.2. O percentual apurado será aplicado de forma linear, idêntica e uniforme sobre o preço unitário máximo estimado de cada item.

7.2.3. Os preços unitários resultantes serão expressos com duas casas decimais e ajustados de modo que:

I – nenhum preço unitário ultrapasse o respectivo preço máximo estimado;

II – o somatório dos valores totais dos itens não ultrapasse o valor global final ofertado; e

III – seja preservado o mesmo percentual de desconto entre os itens, ressalvados os ajustes estritamente necessários em razão do arredondamento.

7.2.4. É vedada a aplicação de percentuais de desconto diferenciados entre os itens ou a redistribuição de valores entre eles, ainda que mantido o valor global final. A proposta que não observar a sistemática prevista neste Termo de Referência e no Edital deverá ser ajustada pela licitante, quando o saneamento for legalmente admitido, sem majoração do valor global final ofertado ou alteração da substância da proposta, sob pena de desclassificação.

7.2.5. Os preços registrados na Ata serão os preços unitários resultantes da aplicação do desconto linear e vincularão as contratações dela decorrentes.

7.2.6. A contratação posterior de item específico integrante do lote deverá observar o art. 82, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, mediante demonstração de compatibilidade do preço registrado com o mercado e da vantagem da contratação para o respectivo Município.

7.2.7. A adjudicação será realizada pelo lote único, não sendo admitida a adjudicação separada dos itens a licitantes distintos.

7.2.8. Cada Município participante poderá contratar apenas os tipos de refeição e os quantitativos correspondentes às suas necessidades, dentro dos respectivos limites registrados na Ata. Essa possibilidade não caracteriza adjudicação por item nem altera o critério de julgamento pelo menor preço global do lote.

7.3. Inversão das fases

7.3.1. Será adotada a inversão das fases prevista no art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, de modo que a habilitação antecederá as fases de apresentação de lances e de julgamento, conforme justificativa constante do processo administrativo e regras estabelecidas no Edital.

7.3.2. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados pelos licitantes na forma e no prazo definidos no Edital.

7.4. Garantia de proposta

7.4.1. Será exigida garantia de proposta correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, nas modalidades, no prazo e nas condições estabelecidas no Edital.

7.5. Habilitação

7.5.1. Para fins de habilitação, serão exigidos exclusivamente os documentos necessários e suficientes à demonstração da capacidade do licitante para executar o objeto, observados os arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas no Edital.

7.5.2. Habilitação jurídica

7.5.2.1. A habilitação jurídica será comprovada mediante apresentação dos documentos necessários à demonstração da existência jurídica do licitante e, quando cabível, da autorização para o exercício da atividade correspondente ao objeto, conforme sua natureza jurídica e o art. 66 da Lei nº 14.133/2021.

7.5.3. Regularidade fiscal, social e trabalhista

7.5.3.1. A regularidade fiscal, social e trabalhista será comprovada mediante os documentos previstos no art. 68 da Lei nº 14.133/2021, compreendendo, conforme aplicável:

I – inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal pertinentes ao ramo de atividade;

III – regularidade perante as Fazendas federal, estadual e municipal;

IV – regularidade perante a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

V – regularidade perante a Justiça do Trabalho; e

VI – cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

7.5.4. Qualificação econômico-financeira

7.5.4.1. A qualificação econômico-financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

I – certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

II – balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas para empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos;

III – comprovação da boa situação financeira da licitante, mediante obtenção dos índices de Liquidez Geral – LG, Solvência Geral – SG e Liquidez Corrente – LC superiores a 1,00 (um inteiro), calculados pelas seguintes fórmulas:

Liquidez Geral – LG

LG = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

Solvência Geral – SG

SG = Ativo Total ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

Liquidez Corrente – LC

LC = Ativo Circulante ÷ Passivo Circulante

7.5.4.2. Os índices deverão ser calculados com base no balanço patrimonial do último exercício social exigível e demonstrados em memória de cálculo assinada por profissional legalmente habilitado.

7.5.4.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender às exigências de habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, observado o disposto no art. 65, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

7.5.4.4. Os documentos contábeis deverão ser apresentados na forma exigida pela legislação aplicável, admitida sua comprovação por meio do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, quando cabível.

7.5.4.5. Não serão exigidos valores mínimos de faturamento anterior nem índices de rentabilidade ou lucratividade.

7.5.5. Qualificação técnica

7.5.5.1. A qualificação técnico-operacional será comprovada mediante um ou mais atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado que demonstrem a execução satisfatória de serviços de alimentação escolar, hospitalar ou coletiva, compreendendo atividades de preparo, produção e distribuição de refeições com complexidade operacional compatível com o objeto.

7.5.5.2. Por se tratar de serviço contínuo, será exigida experiência mínima de três anos na execução de

serviços compatíveis, em períodos sucessivos ou não, nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021.

7.5.5.3. Os atestados deverão comprovar a execução de, no mínimo, 95.000 (noventa e cinco mil) refeições por dia, admitida a soma de atestados, nas condições estabelecidas no Edital.

7.5.5.4. Para fins da exigência prevista no item anterior, considera-se refeição cada unidade efetivamente servida a um estudante ou usuário, incluindo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar ou kit, conforme o conceito utilizado na estimativa da contratação.

7.5.5.5. A proporcionalidade do quantitativo mínimo exigido deverá permanecer demonstrada na memória de cálculo da contratação, observada sua compatibilidade com o limite estabelecido no art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

7.5.5.6. Será exigido o registro ou a inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas competente, quando exigível em razão da atividade exercida, bem como a indicação de nutricionista regularmente habilitado para responder tecnicamente pelos serviços executados pela empresa.

7.5.5.7. A disponibilidade do nutricionista poderá ser demonstrada por vínculo societário ou empregatício, contrato de prestação de serviços ou declaração de futura contratação acompanhada da anuência do profissional, devendo o vínculo ser comprovado antes do início da execução contratual.

7.5.5.8. O nutricionista indicado pela licitante responderá pelo acompanhamento técnico e operacional dos serviços da empresa, sem substituir o nutricionista responsável técnico do PNAE vinculado à respectiva Entidade Executora.

7.6. Julgamento e diligências

7.6.1. A proposta será examinada quanto à conformidade com as especificações, os quantitativos, os preços unitários máximos, o valor global máximo e a sistemática de desconto linear.

7.6.2. A Administração poderá realizar as diligências legalmente admitidas para esclarecer informações, verificar a autenticidade dos documentos e aferir a exequibilidade da proposta, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da habilitação, ressalvadas as hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021.

7.7. VISTORIA TÉCNICA FACULTATIVA

7.7.1. Será facultada aos licitantes a realização de vistoria técnica nas unidades escolares, mediante agendamento prévio, conforme os canais, os períodos e os procedimentos estabelecidos no Edital.

7.7.2. A vistoria não constituirá condição de participação ou habilitação, e sua não realização não poderá resultar na desclassificação da proposta ou na inabilitação da licitante.

7.7.3. O Edital deverá assegurar tratamento isonômico aos interessados e indicar os canais de agendamento junto aos Municípios participantes.

7.7.4. A vistoria terá caráter complementar às informações disponibilizadas nos documentos da contratação e permitirá aos interessados conhecer as condições aparentes dos locais de execução, sem afastar a responsabilidade da Administração pela definição do objeto e das obrigações contratuais.

7.8. PROVA DE CONCEITO

7.8.1. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá comprovar, mediante Prova de Conceito (POC) realizada em sessão específica, antes da adjudicação, o atendimento das funcionalidades do sistema informatizado de gestão descritas no item 13.15 deste Termo de Referência, observado o roteiro constante do Anexo V do Edital, sob pena de desclassificação e convocação do licitante subsequente.

7.8.2. O prazo, o local, a comissão avaliadora, o critério de avaliação e o percentual mínimo de aprovação são os estabelecidos nos itens 12.32 a 12.44 do Edital e no seu Anexo V, que prevalecem em caso de divergência.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução compreende a contratação de empresa especializada para a prestação continuada e integrada dos serviços operacionais de alimentação escolar nos Municípios participantes, com o objetivo de assegurar a regularidade, a continuidade e a segurança do fornecimento das refeições aos estudantes atendidos.

A execução compreenderá, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência:

- I – o fornecimento dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração;
- II – o recebimento material, a conferência, o armazenamento e o controle de estoque dos gêneros alimentícios;
- III – o fornecimento da mão de obra operacional e da equipe técnica atribuída à contratada;
- IV – o fornecimento dos insumos, materiais de consumo, produtos de limpeza e higienização, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs;
- V – o fornecimento, a instalação, a manutenção e a reposição, pela contratada, dos equipamentos, utensílios e mobiliários operacionais necessários à execução dos serviços, dimensionados de acordo com os quantitativos, os cardápios e as condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- VI – o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições;
- VII – a higienização das áreas de operação, dos equipamentos e dos utensílios;
- VIII – a logística de abastecimento dos gêneros, insumos e materiais; e
- IX – as demais atividades operacionais expressamente previstas neste Termo de Referência.

Os alimentos adquiridos diretamente pelos Municípios, inclusive os provenientes da agricultura familiar, serão incorporados à execução dos cardápios pela contratada, conforme os procedimentos de recebimento, armazenamento, controle, utilização e eventual dedução estabelecidos neste Termo de Referência.

Os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação serão elaborados e aprovados pelo nutricionista responsável técnico do PNAE da respectiva Entidade Executora. A contratada deverá executá-los de acordo com as quantidades formalmente solicitadas e manter nutricionista responsável pelo acompanhamento técnico e operacional dos serviços assumidos pela empresa, sem substituição das atribuições institucionais do nutricionista RT municipal.

O preparo, o porcionamento e a distribuição das refeições serão realizados nas cozinhas das respectivas unidades escolares. A produção centralizada de refeições prontas em cozinha externa não integra a solução adotada.

A logística de abastecimento deverá observar os cardápios, os quantitativos solicitados, a capacidade de armazenamento das unidades escolares, as condições de acesso e as normas sanitárias aplicáveis. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos adequados e entregues em condições de integridade, conservação, temperatura e validade compatíveis com suas características.

A contratada deverá manter os registros necessários à comprovação da execução, incluindo, conforme aplicável, as quantidades de refeições solicitadas, produzidas e distribuídas, as movimentações de estoque, os controles de temperatura, as perdas, as devoluções e as ocorrências relacionadas à prestação dos serviços.

A gestão e a fiscalização dos contratos serão exercidas pelos agentes formalmente designados por cada Município contratante. O COMSAF permanecerá responsável pelo gerenciamento da Ata de Registro de Preços, sem assumir a fiscalização da execução dos contratos municipais.

8.1. Forma e Rotina de Execução

8.1.1. O pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições serão realizados nas cozinhas das respectivas unidades escolares, conforme os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação elaborados e aprovados pelo nutricionista responsável técnico do PNAE da respectiva Entidade Executora.

8.1.2. A quantidade produzida deverá corresponder ao número de refeições formalmente solicitado pelo Município, observados os per capita, as faixas etárias, as modalidades de ensino e as necessidades alimentares específicas contempladas nos documentos da contratação.

8.1.3. A contratada deverá disponibilizar equipe técnica e operacional qualificada e em quantidade suficiente para o cumprimento das obrigações assumidas, observados os parâmetros de dimensionamento e as jornadas estabelecidos neste Termo de Referência.

8.1.4. Os serviços serão prestados nos dias previstos no calendário escolar de cada Município e, quando houver atividades letivas ou pedagógicas aos sábados, mediante solicitação formal encaminhada à contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

8.1.5. A contratada será responsável pelo planejamento e pela organização operacional das atividades que lhe forem atribuídas, sem assumir a coordenação institucional das ações de alimentação e nutrição do PNAE.

8.1.6. Durante a manipulação dos alimentos, deverão ser observados o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados e as normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto:

I – à higienização das instalações, superfícies, equipamentos e utensílios;

II – à higiene pessoal e das mãos dos manipuladores;

III – à prevenção da contaminação cruzada;

IV – à higienização de frutas, verduras e legumes;

V – ao descongelamento, à identificação e à conservação dos alimentos;

VI – ao acondicionamento e à proteção dos produtos; e

VII – ao controle do tempo e da temperatura das preparações.

8.1.7. Os produtos utilizados na higienização e desinfecção dos alimentos deverão possuir regularização sanitária e ser empregados conforme as orientações do fabricante.

8.1.8. O descongelamento deverá observar as normas sanitárias e os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados. Os alimentos deverão permanecer protegidos e identificados durante o processo, vedado o congelamento daqueles já descongelados para manipulação.

8.1.9. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas de acordo com os procedimentos e os limites de tempo e temperatura previstos nas normas sanitárias, no Manual de Boas Práticas, nos Procedimentos Operacionais Padronizados e nas respectivas Fichas Técnicas de Preparação.

8.1.10. A distribuição das refeições deverá observar:

I – a higienização das áreas e dos utensílios utilizados;

II – os horários estabelecidos pelo Município;

III – o adequado acondicionamento e controle da temperatura;

IV – o porcionamento previsto nos cardápios e nas Fichas Técnicas de Preparação; e

V – as quantidades formalmente solicitadas.

8.1.11. Eventuais adequações de porcionamento dependerão de autorização do nutricionista RT municipal, observados os parâmetros nutricionais e os limites da contratação.

8.1.12. A contratada deverá manter registro diário das quantidades de refeições solicitadas, produzidas, distribuídas e não distribuídas, bem como dos controles de temperatura e dos demais registros exigidos pelo Manual de Boas Práticas e pelos Procedimentos Operacionais Padronizados.

8.1.13. Quando necessário o deslocamento das refeições entre o local de preparo e o local de distribuição dentro da mesma unidade escolar, deverão ser utilizados recipientes e equipamentos adequados, em condições que preservem a higiene, a conservação e a temperatura dos alimentos.

Os recipientes e equipamentos necessários a esse deslocamento serão fornecidos pela contratada e deverão estar contemplados em sua proposta.

8.2. OBRIGAÇÕES RELATIVAS AOS INSUMOS, MATERIAIS, UNIFORMES, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

8.2.1. A contratada deverá fornecer os insumos, materiais, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs atribuídos à sua responsabilidade, conforme as especificações deste Termo de Referência, de seus anexos e da planilha de composição de custos.

8.2.2. A contratada deverá fornecer os produtos necessários à limpeza e à higienização das áreas de alimentação, dos equipamentos e dos utensílios utilizados na execução dos serviços, bem como os produtos destinados à higienização dos alimentos, observadas as normas sanitárias aplicáveis, o Manual de Boas Práticas – MBP, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs e as orientações dos fabricantes.

8.2.3. Deverão ser fornecidos os materiais descartáveis necessários ao preparo e à manipulação dos alimentos e, quando exigível, à coleta e à conservação das amostras das preparações, conforme os procedimentos sanitários aplicáveis.

8.2.4. Os materiais de limpeza compreenderão, conforme as necessidades da execução: água sanitária, desengordurante ou desincrustante, detergente líquido, esponja dupla face, pano de chão, luvas para limpeza e pano multiuso descartável.

8.2.5. Os materiais de higienização compreenderão, conforme as especificações sanitárias aplicáveis: sabonete líquido, álcool 70% líquido ou em gel e hipoclorito de sódio com concentração adequada à finalidade de uso.

8.2.6. Os materiais diversos compreenderão, conforme as necessidades da execução: balde de 15 litros, borrifador plástico, desentupidor de pia, luva plástica descartável, touca descartável, saco para amostra com tarja de identificação, bobina de saco plástico para 10 kg, pá para lixo, escova para mamadeira, rodo, vassoura de nylon, sacos para lixo de 100 e 150 litros e acendedor de chama.

8.2.7. O fornecimento de insumos ou materiais não relacionados nos itens anteriores somente poderá ser exigido quando estiver expressamente previsto nos documentos da contratação e contemplado na formação do preço, vedada a criação posterior de obrigação não considerada na proposta.

8.2.8. A contratada deverá fornecer uniformes adequados às funções desempenhadas, em quantidade suficiente para permitir sua utilização em condições adequadas de higiene, incluindo aventais, calças, camisetas de mangas curtas, meias, calçados fechados e toucas para proteção dos cabelos, todos na cor branca.

8.2.9. Os uniformes serão repostos no início de cada semestre, sem prejuízo da substituição das peças que se tornarem danificadas ou impróprias para uso antes desse período.

8.2.10. A contratada deverá fornecer, substituir e fiscalizar a utilização dos EPIs necessários ao desempenho das atividades, conforme os riscos ocupacionais identificados, incluindo, quando aplicável, calçados antiderrapantes, luvas antitérmicas e aventais de PVC ou silicone.

8.2.11. Os insumos, materiais de limpeza, produtos de higienização e descartáveis fornecidos pela contratada deverão ser utilizados exclusivamente na execução dos serviços objeto da contratação.

8.2.12. O aumento do número de estudantes, das refeições ou das unidades escolares não produzirá ampliação automática das obrigações da contratada, devendo ser observados os quantitativos registrados e contratados e, quando necessário, os instrumentos legalmente cabíveis.

8.2.13. O armazenamento dos gêneros alimentícios deverá observar as seguintes condições:

I – os alimentos retirados das embalagens originais deverão ser acondicionados em recipientes adequados, limpos e próprios para contato com alimentos, com identificação que assegure sua rastreabilidade, vedado o reaproveitamento de embalagens impróprias;

II – os produtos mantidos nas embalagens originais após sua abertura deverão ser identificados com a data de abertura e o prazo de utilização após aberto, conforme as orientações do fabricante, o MBP e os POPs;

III – os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para consumo que não forem utilizados imediatamente deverão permanecer protegidos e identificados com o nome do produto, a data de manipulação e o prazo de utilização;

IV – os alimentos, os materiais de consumo e os produtos de higiene e limpeza deverão ser armazenados separadamente, em locais compatíveis com suas características e riscos;

V – os alimentos deverão permanecer protegidos contra contaminação e acondicionados sem contato direto com pisos, paredes ou outras superfícies inadequadas; e

VI – fica vedada a utilização do espaço imediatamente abaixo da cuba da pia para armazenamento de alimentos.

8.2.14. O recebimento material, o registro e o controle dos estoques de alimentos, insumos e materiais serão realizados pela contratada em instrumento físico ou eletrônico definido pela Administração, observadas as seguintes condições:

I – acompanhar o representante da unidade escolar no recebimento dos alimentos adquiridos diretamente pela Entidade Executora, inclusive os provenientes da agricultura familiar, realizando as conferências materiais de quantidade, qualidade, integridade, validade e condições de conservação, sem substituir o recebimento formal de responsabilidade municipal;

II – receber os gêneros, insumos e demais materiais nos horários definidos, por meio de empregados ou fornecedores devidamente identificados;

III – assegurar que fornecedores, entregadores e demais pessoas autorizadas a ingressar nas áreas de produção estejam devidamente identificados e observem os cuidados sanitários aplicáveis;

IV – realizar o controle quantitativo e qualitativo dos alimentos destinados à unidade escolar, mantendo estoques compatíveis com as quantidades solicitadas e com a capacidade de armazenamento existente;

V – realizar inventário mensal dos estoques de gêneros alimentícios, insumos e demais materiais;

VI – registrar diariamente o cardápio executado, as entradas e saídas de gêneros, as quantidades de refeições solicitadas, produzidas e distribuídas, as sobras e os controles de temperatura;

VII – manter os materiais de higiene e limpeza em condições adequadas de conservação, identificação, validade e regularização sanitária; e

VIII – armazenar vassouras, rodos e demais equipamentos de limpeza em suporte e local apropriados, fora das áreas de armazenamento e manipulação dos alimentos.

8.3. Gêneros Alimentícios

8.3.1. A contratada deverá assegurar o abastecimento regular das unidades escolares com os gêneros alimentícios abrangidos pelo contrato e necessários à execução dos cardápios e das Fichas Técnicas de Preparação aprovados pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora.

8.3.2. A logística de abastecimento deverá considerar:

I – a demanda de refeições de cada unidade escolar;

II – os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação vigentes;

III – a capacidade e as condições de armazenamento disponíveis em cada unidade;

IV – os prazos de validade e as características de conservação dos produtos; e

V – a periodicidade das entregas e os níveis de estoque necessários à continuidade dos serviços.

8.3.3. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, observadas as prioridades e as demais condições estabelecidas na legislação vigente.

8.3.4. A realização das chamadas públicas, a celebração dos respectivos instrumentos e o recebimento

formal dos alimentos adquiridos diretamente da agricultura familiar competirão à respectiva Entidade Executora.

8.3.5. Os alimentos adquiridos diretamente pela Entidade Executora, inclusive os provenientes da agricultura familiar, serão disponibilizados à contratada para incorporação aos cardápios, cabendo a esta realizar as atividades materiais de conferência, guarda, armazenamento, controle de estoque, preparo e utilização, conforme os fluxos estabelecidos pela Administração.

8.3.6. A incorporação desses alimentos deverá possuir controle documental próprio, que permita identificar a origem, o lote, a quantidade recebida, a quantidade utilizada e o saldo existente. A dedução no faturamento somente ocorrerá quando o respectivo custo tiver sido incluído na formação do preço contratado, mediante critérios objetivos previamente estabelecidos, vedada qualquer duplicidade de abatimento.

8.3.7. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas deste Termo de Referência, às normas sanitárias aplicáveis e aos padrões exigíveis de identidade, qualidade, embalagem, rotulagem, conservação e prazo de validade.

8.3.8. No momento da entrega, os gêneros alimentícios deverão possuir prazo de validade compatível com a periodicidade de abastecimento, o período previsto para sua utilização e as condições de armazenamento da unidade escolar, observadas as especificações deste Termo de Referência.

8.3.9. A contratada não poderá substituir ingredientes, produtos ou preparações previstos nos cardápios e nas Fichas Técnicas de Preparação sem autorização prévia do nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora, ressalvadas as situações emergenciais disciplinadas no plano de contingência.

8.3.10. A inclusão de gênero alimentício não contemplado nas especificações iniciais poderá ocorrer para permitir a variação dos cardápios, desde que:

- I – seja tecnicamente aprovada pelo nutricionista responsável técnico da Entidade Executora;
- II – seja comunicada à contratada, sempre que possível, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do início da vigência do novo cardápio;
- III – sejam definidas suas especificações técnicas e condições de fornecimento;
- IV – não implique alteração unilateral do objeto ou das obrigações consideradas na formação do preço; e
- V – seja formalizada pelo instrumento juridicamente cabível quando produzir repercussão nas obrigações da contratada ou no equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

8.3.11. O transporte dos gêneros alimentícios será realizado em veículos apropriados, limpos, conservados e compatíveis com a natureza dos produtos transportados, observadas as normas sanitárias e as condições de temperatura, acondicionamento e proteção contra contaminação.

8.3.12. A contratada responderá pelas despesas de transporte, frete, carga, descarga e demais custos relacionados ao fornecimento e à entrega dos gêneros alimentícios abrangidos pelo contrato.

8.3.13. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em embalagens, caixas ou recipientes adequados, íntegros, higienizados e próprios para contato com alimentos, não sendo admitida a utilização de acondicionamento que comprometa a integridade, a higiene ou a segurança dos produtos.

8.3.14. Constatada, mediante conferência, inspeção ou análise, desconformidade do produto ou do lote

com as especificações ou com a legislação aplicável, a contratada deverá interromper sua utilização, promover seu recolhimento nas unidades abastecidas e substituí-lo no prazo estabelecido pela fiscalização, sem prejuízo das demais medidas contratuais cabíveis.

8.3.15. A contratada deverá manter plano de contingência para situações capazes de comprometer o abastecimento, o armazenamento ou o preparo das refeições, inclusive atraso no fornecimento, indisponibilidade de gêneros e falhas de equipamentos ou das instalações utilizadas na execução, observada a repartição de responsabilidades estabelecida neste Termo de Referência.

8.3.16. Quando necessária a adoção de cardápio alternativo, sua composição deverá ser aprovada pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora, conforme o procedimento e os prazos estabelecidos no plano de contingência.

8.3.17. A repetição de porções somente poderá ocorrer após o atendimento da porção inicialmente prevista e mediante autorização do Município contratante e validação do nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora.

8.3.18. Para fins de controle e faturamento, cada repetição corresponderá a 50% (cinquenta por cento) da porção per capita e do preço unitário da respectiva refeição, observado o limite diário de repetições correspondente a 30% (trinta por cento) das refeições inicialmente solicitadas e efetivamente distribuídas, por unidade escolar e tipo de refeição.

8.3.19. As repetições deverão ser registradas de forma consolidada por unidade escolar, data e tipo de refeição, com indicação das quantidades inicialmente solicitadas, efetivamente distribuídas e repetidas, mediante validação do responsável designado pelo Município.

8.3.20. A repetição acima do limite previsto no item 8.3.18 dependerá de solicitação justificada da direção escolar, autorização da Secretaria Municipal de Educação e validação do nutricionista responsável técnico, observados os quantitativos registrados e contratados.

8.3.21. O quantitativo equivalente resultante das repetições será considerado na medição e deduzido do saldo do respectivo item registrado e contratado, vedada a cobrança do valor integral da porção repetida ou o faturamento acima dos limites disponíveis.

8.3.22. A memória de cálculo e a validação nutricional que fundamentam o limite de 30% (trinta por cento) e a equivalência de 50% (cinquenta por cento) deverão integrar o processo antes da publicação do Edital, demonstrando sua compatibilidade com os per capitas, com a estimativa das quantidades e com os preços unitários da contratação.

8.4. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

8.4.1. O fornecimento das refeições observará os turnos de funcionamento, o calendário escolar, a modalidade de ensino, o período de permanência dos estudantes e a rotina de cada unidade escolar.

8.4.2. Os horários de distribuição serão definidos pela respectiva Secretaria Municipal de Educação, observados os cardápios, as necessidades nutricionais dos estudantes e as condições operacionais de cada unidade.

8.4.3. As alterações ordinárias dos horários que possam repercutir na organização dos serviços deverão ser comunicadas formalmente à contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

8.4.4. Nas situações urgentes, emergenciais ou imprevisíveis, a comunicação deverá ocorrer tão logo a Administração tenha conhecimento do fato, não se aplicando o prazo previsto no item anterior.

8.4.5. A contratada deverá adequar a produção e a distribuição às alterações formalmente comunicadas, observados os quantitativos contratados, a capacidade operacional, os prazos aplicáveis e as regras de medição e pagamento.

8.5. DA MÃO DE OBRA

8.5.1. A contratada deverá disponibilizar profissionais técnicos e operacionais qualificados e em quantidade suficiente para assegurar a execução contínua dos serviços, observados os parâmetros mínimos de dimensionamento estabelecidos neste Termo de Referência.

8.5.2. Para fins de dimensionamento da mão de obra operacional, cada porção individual servida a um estudante será contabilizada como uma refeição.

8.5.3. Deverão ser observados os seguintes parâmetros mínimos:

I – nas escolas, deverá ser disponibilizado 1 (um) posto de merendeira, com cobertura de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, para cada grupo ou fração de 100 (cem) refeições previstas no período de distribuição de maior demanda;

II – nas creches e nos Centros Municipais de Educação Infantil – CMEIs, deverá ser disponibilizado 1 (um) posto de merendeira, com cobertura de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, para cada grupo ou fração de 50 (cinquenta) refeições previstas no período de distribuição de maior demanda;

III – nas escolas cuja demanda no período de maior distribuição seja inferior a 100 (cem) refeições, deverá ser disponibilizado, no mínimo, 1 (um) posto de merendeira com cobertura de 44 (quarenta e quatro) horas semanais; e

IV – para o acompanhamento técnico e operacional dos serviços assumidos pela empresa, deverá ser disponibilizado, no mínimo, 1 (um) nutricionista da contratada para cada grupo ou fração de 10 (dez) unidades escolares atendidas.

8.5.4. O dimensionamento dos postos de merendeira será calculado separadamente para cada unidade escolar, considerando o maior número de refeições previsto em um mesmo período de distribuição, sem somar as refeições correspondentes aos diferentes períodos do dia quando o mesmo posto puder atender sucessivamente ao desjejum, à colação, ao almoço, ao lanche ou ao jantar.

8.5.5. Para aplicação do item anterior, as frações serão arredondadas para o número inteiro imediatamente superior. Assim, nas escolas, a demanda de até 100 (cem) refeições no período de maior distribuição corresponderá a 1 (um) posto e a demanda de 101 (cento e uma) a 200 (duzentas) refeições corresponderá a 2 (dois) postos. Nas creches e nos CMEIs, a demanda de até 50 (cinquenta) refeições corresponderá a 1 (um) posto e a demanda de 51 (cinquenta e uma) a 100 (cem) refeições corresponderá a 2 (dois) postos.

8.5.6. O critério estabelecido para o dimensionamento da mão de obra operacional não se confunde com o conceito de refeição diária adotado para fins de estimativa dos quantitativos e comprovação da qualificação técnica, no qual são consideradas todas as porções fornecidas ao longo do dia.

8.5.7. O parâmetro mínimo de 1 (um) nutricionista da contratada para cada grupo ou fração de 10 (dez) unidades escolares considera a necessidade de acompanhamento técnico e operacional regular, orientação dos manipuladores, verificação dos procedimentos de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição, acompanhamento das dietas especiais e tratamento das não conformidades, em rede composta por unidades com diferentes volumes de produção, estruturas e condições de acesso.

8.5.8. O parâmetro previsto no item anterior constitui critério administrativo de dimensionamento da equipe da contratada, definido conforme as características da execução, e não se confunde com o dimensionamento do nutricionista responsável técnico e do quadro técnico do PNAE vinculados à respectiva Entidade Executora.

8.5.9. O nutricionista da contratada deverá possuir inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição competente e responderá pelas atribuições técnicas e operacionais relacionadas aos serviços executados pela empresa, sem substituir o nutricionista responsável técnico do PNAE vinculado à respectiva Entidade Executora.

8.5.9.1. Antes do início da execução, a contratada deverá informar ao respectivo Município contratante a distribuição dos nutricionistas entre as unidades escolares atendidas e os canais de contato desses profissionais, mantendo essas informações atualizadas durante a vigência contratual.

8.5.10. A distribuição dos profissionais entre as unidades e os turnos deverá considerar, além dos parâmetros mínimos:

I – o número e os tipos de refeições produzidas;

II – os horários de preparo e distribuição;

III – as características e a extensão das instalações;

IV – a quantidade, a capacidade e as condições dos equipamentos disponíveis;

V – o atendimento aos estudantes com necessidades alimentares específicas; e

VI – as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, preparo, porcionamento, distribuição e controle de estoque atribuídas à contratada.

8.5.11. Os parâmetros estabelecidos neste item constituem quantitativos mínimos. A contratada deverá organizar sua equipe de modo suficiente ao cumprimento das obrigações assumidas, incluindo na proposta todos os custos correspondentes, com base nas informações disponibilizadas pela Administração.

8.5.12. A jornada dos profissionais poderá ser distribuída em escalas compatíveis com os horários de funcionamento das unidades escolares, observadas a legislação trabalhista e a convenção coletiva de trabalho aplicável. Caso a jornada prevista na norma coletiva seja inferior à cobertura semanal exigida, caberá à contratada organizar os profissionais necessários para assegurar a cobertura do posto.

8.6. DA CONTINUIDADE DOS SERVIÇOS E DAS SUBSTITUIÇÕES

8.6.1. A contratada deverá manter quantitativo de pessoal suficiente para assegurar a continuidade dos serviços durante férias, folgas, licenças, afastamentos, faltas e demais ausências de seus empregados, mediante substituição tempestiva por profissional qualificado para o exercício da respectiva função.

8.6.2. Os custos relativos às substituições e à cobertura das ausências deverão estar contemplados na planilha de custos e formação de preços, não cabendo pagamento adicional pela Administração.

8.6.3. A substituição deverá ocorrer em prazo compatível com a continuidade do preparo e da distribuição das refeições, de modo a não comprometer a execução dos serviços, devendo a contratada comunicar ao fiscal do contrato as ocorrências que produzam impacto na equipe disponibilizada.

8.7. DAS CONDIÇÕES TRABALHISTAS

8.7.1. A jornada de trabalho, os salários, os benefícios, os adicionais, os encargos sociais e trabalhistas e as demais condições aplicáveis aos empregados deverão observar a legislação vigente e a Convenção Coletiva de Trabalho correspondente à categoria profissional e ao local da efetiva prestação dos serviços.

8.7.2. A contratada permanecerá responsável pela contratação, remuneração, direção, supervisão, substituição e desligamento de seus empregados, inexistindo vínculo empregatício ou subordinação direta entre os profissionais da empresa e o COMSAF ou os Municípios contratantes.

8.7.3. As determinações e orientações relacionadas à execução contratual serão dirigidas ao preposto da contratada, ressalvadas as comunicações necessárias à prevenção de risco imediato à saúde, à segurança ou à integridade das pessoas e dos alimentos.

8.8. DA COMPROVAÇÃO DO QUADRO DE PESSOAL

8.8.1. A fiscalização poderá solicitar os documentos necessários à comprovação do quadro de pessoal efetivamente disponibilizado, das jornadas cumpridas e do adimplemento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS vinculadas à execução contratual.

8.8.2. A solicitação, o acesso, o armazenamento e o tratamento desses documentos deverão limitar-se às informações necessárias à fiscalização contratual, observadas as normas de proteção de dados pessoais e de preservação do sigilo das informações.

8.9. DA DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

8.9.1. Os serviços serão executados sob regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme definido no objeto da contratação.

8.9.2. Durante os períodos em que estiverem disponibilizados para a execução contratual, os profissionais não poderão ser compartilhados com outros contratos da contratada.

8.9.3. Os custos decorrentes do regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão estar contemplados na planilha de custos e formação de preços, inclusive salários, benefícios, encargos sociais e trabalhistas, substituições, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e demais despesas relacionadas aos profissionais.

8.9.4. A contratada permanecerá responsável pela direção, supervisão e gestão de seus empregados, observadas as disposições do item 8.7 deste Termo de Referência.

9. AGRICULTURA FAMILIAR

9.1. A execução observará o disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025, na Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e nas demais normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

9.2. Do total dos recursos financeiros federais repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a respectiva Entidade Executora deverá aplicar, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, observadas as prioridades legalmente estabelecidas.

9.3. A aquisição deverá observar as diretrizes relativas à oferta de alimentos in natura ou minimamente processados, à alimentação adequada e saudável e à valorização da produção local, conforme a legislação vigente e os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora.

9.4. Compete à respectiva Entidade Executora realizar os procedimentos de chamada pública, selecionar os fornecedores, celebrar os contratos, efetuar os pagamentos, realizar o recebimento formal e prestar contas dos recursos empregados na aquisição dos alimentos da agricultura familiar.

9.5. A contratada não será responsável pela realização das chamadas públicas, pela seleção ou contratação dos agricultores familiares, pelo pagamento dos fornecedores ou pela prestação de contas dessas aquisições, sem prejuízo das atividades materiais e operacionais que lhe forem expressamente atribuídas.

9.6. Os gêneros alimentícios adquiridos diretamente pela Entidade Executora serão entregues nos locais, prazos e condições estabelecidos na chamada pública e nos respectivos contratos de aquisição.

9.7. Sem prejuízo do recebimento formal pela Entidade Executora, a contratada participará materialmente do recebimento dos gêneros, realizando a conferência da quantidade, da qualidade aparente, da integridade das embalagens, da identificação do lote, do prazo de validade, da temperatura, quando aplicável, e dos demais requisitos sanitários pertinentes.

9.8. As irregularidades identificadas deverão ser imediatamente comunicadas ao representante da Entidade Executora responsável pelo recebimento, para adoção das providências cabíveis perante o respectivo fornecedor.

9.9. Após o recebimento formal, caberá à contratada realizar a guarda, o armazenamento, o controle de estoque e a utilização dos gêneros alimentícios na execução dos cardápios, mantendo registros das quantidades recebidas, utilizadas, perdidas, devolvidas e remanescentes.

Tratamento dos gêneros na formação do preço e no faturamento

9.10. Os gêneros cuja aquisição direta pela Entidade Executora estiver prevista no planejamento da contratação deverão ser identificados nos documentos que instruem a formação dos preços, de modo que seus custos não sejam incluídos no preço unitário das refeições contratadas.

9.11. Quando o custo do gênero adquirido diretamente pela Entidade Executora não tiver sido incluído no preço contratado, sua incorporação aos cardápios não produzirá dedução no faturamento da contratada.

9.12. A dedução somente será realizada quando houver comprovação de que o custo do gênero fornecido diretamente pela Entidade Executora foi efetivamente incluído na composição do preço contratado.

9.13. Na hipótese do item anterior, a dedução corresponderá à quantidade do gênero efetivamente utilizada na execução dos cardápios, multiplicada pelo respectivo custo unitário constante da planilha de composição de custos aceita pela Administração.

9.14. A dedução ficará limitada à parcela de custo efetivamente substituída pelo fornecimento direto do gênero alimentício, não abrangendo mão de obra, logística, tributos, materiais, equipamentos, custos indiretos ou outras despesas que permaneçam sob responsabilidade da contratada.

9.15. A memória da medição deverá demonstrar os gêneros, as quantidades utilizadas, os custos unitários e os valores deduzidos, com base nos registros de recebimento e estoque mantidos durante a execução.

9.16. A dedução não poderá gerar dupla redução do preço contratado nem considerar o valor pago pela Entidade Executora ao fornecedor da agricultura familiar, por se tratar de relação contratual distinta.

9.17. Eventuais divergências deverão ser apuradas antes da aprovação definitiva da medição, sem prejuízo do pagamento da parcela incontroversa.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADA E DO CONTRATANTE:

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1. A contratada deverá executar os serviços em conformidade com este Termo de Referência, o Edital, a proposta, o contrato, a legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, as normas sanitárias vigentes e as determinações formalmente expedidas pelo gestor ou pelo fiscal do contrato, nos limites de suas competências.

10.1.2. Sem prejuízo das demais obrigações expressamente previstas nos documentos da contratação, compete à contratada:

I – executar os serviços com continuidade, regularidade, eficiência e segurança higiênico-sanitária, observando os padrões nutricionais e operacionais estabelecidos;

II – fornecer a mão de obra, os gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela respectiva Entidade Executora, os insumos, os materiais de consumo, os uniformes, os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, os utensílios, os equipamentos e os mobiliários operacionais necessários à execução dos serviços;

III – executar os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação elaborados e aprovados pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora, observando os alimentos, as preparações, os per capita, os porcionamentos, as frequências de oferta e os horários estabelecidos, vedada sua alteração sem autorização;

IV – preparar e distribuir as quantidades de refeições formalmente solicitadas pelo Município, inclusive as dietas especiais comunicadas conforme os procedimentos deste Termo de Referência;

V – manter nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição competente para o acompanhamento técnico e operacional dos serviços executados pela empresa, sem substituir o nutricionista responsável técnico do PNAE vinculado à respectiva Entidade Executora;

VI – realizar o recebimento material, a conferência, a guarda, o armazenamento, o controle de estoque, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição dos alimentos, observada a repartição de responsabilidades estabelecida neste Termo de Referência;

VII – realizar as atividades materiais de conferência, armazenamento, controle e utilização dos alimentos adquiridos diretamente pela Entidade Executora, inclusive os provenientes da agricultura familiar, sem prejuízo do recebimento formal pelo Município;

VIII – adquirir e fornecer os gêneros alimentícios abrangidos pelo contrato em conformidade com as especificações técnicas, os padrões de identidade e qualidade e as normas aplicáveis à embalagem, à rotulagem, ao transporte, à conservação e ao prazo de validade;

IX – utilizar alimentos e ingredientes de acordo com os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação e em conformidade com as diretrizes do PNAE;

X – fornecer os produtos e materiais de limpeza, higienização e sanitização atribuídos à sua responsabilidade, em quantidade compatível com a execução dos serviços e devidamente regularizados perante os órgãos competentes;

XI – realizar a limpeza e a higienização das áreas de operação, dos equipamentos e dos utensílios utilizados na execução dos serviços;

XII – realizar a limpeza, a conservação e as manutenções preventiva e corretiva das coifas, dos exaustores

e dos demais equipamentos por ela fornecidos;

XIII – fornecer gratuitamente aos seus empregados os uniformes e os EPIs necessários à execução das atividades, promovendo sua reposição e fiscalizando sua correta utilização;

XIV – disponibilizar, instalar, manter e substituir os equipamentos, os utensílios e os demais bens operacionais necessários à execução, assegurando seu adequado funcionamento, conservação, higiene e segurança;

XV – utilizar adequadamente os equipamentos e os bens eventualmente disponibilizados pelo Município, comunicar imediatamente os defeitos ou as necessidades de manutenção identificados e reparar os danos que comprovadamente lhe sejam imputáveis.

XVI – disponibilizar profissionais qualificados e em quantidade suficiente, observados os parâmetros mínimos de dimensionamento e de cobertura das ausências estabelecidos neste Termo de Referência;

XVII – promover a capacitação de seus empregados quanto às boas práticas de manipulação, à segurança dos alimentos, à higiene pessoal, à prevenção de acidentes e aos procedimentos operacionais aplicáveis;

XVIII – cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, tributária, sanitária, ambiental e de segurança do trabalho aplicável à execução, efetuando pontualmente o pagamento dos salários, benefícios e demais verbas devidas e o recolhimento dos respectivos encargos e do FGTS;

XIX – manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório;

XX – permitir o acesso do gestor, dos fiscais e dos agentes públicos competentes às áreas, aos documentos, aos controles e aos registros diretamente relacionados à execução contratual;

XXI – apresentar os relatórios, os controles de estoque e temperatura, os registros sanitários, os documentos trabalhistas e os demais elementos previstos neste Termo de Referência ou justificadamente solicitados pela fiscalização;

XXII – comunicar imediatamente ao gestor ou ao fiscal do contrato qualquer ocorrência capaz de comprometer a continuidade dos serviços, a qualidade das refeições ou a segurança dos estudantes;

XXIII – corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, os serviços, os produtos ou as preparações executados em desconformidade com as especificações contratuais, quando a irregularidade lhe for imputável;

XXIV – responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, na forma da legislação aplicável;

XXV – manter sigilo sobre os documentos, as informações e os dados pessoais aos quais tiver acesso em razão da execução, utilizando-os exclusivamente para as finalidades contratuais;

XXVI – cumprir as determinações formalmente expedidas pelo gestor ou pelo fiscal do contrato e prestar os esclarecimentos solicitados pelos agentes públicos competentes;

XXVII – assegurar ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE, à Vigilância Sanitária, ao FNDE e aos órgãos de controle o acesso às instalações e aos documentos pertinentes, respeitadas suas competências;

XXVIII – observar que as manifestações dos órgãos mencionados no inciso anterior que repercutirem na

execução contratual serão encaminhadas à contratada pelo gestor ou pelo fiscal do contrato, ressalvadas as medidas urgentes adotadas por autoridade competente;

XXIX – fornecer, às suas expensas, gás liquefeito de petróleo – GLP em quantidade suficiente para a execução das atividades, providenciando sua reposição de modo a não comprometer a produção das refeições; e

XXX – manter os registros necessários à rastreabilidade dos gêneros alimentícios, à comprovação das refeições produzidas e distribuídas, ao controle dos alimentos fornecidos diretamente pela Administração e à medição dos serviços.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.2.1. Para fins desta seção, considera-se contratante cada Município que celebrar contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, permanecendo o COMSAF responsável pelo gerenciamento da Ata, nos limites de suas competências.

10.2.2. Sem prejuízo das demais obrigações expressamente previstas nos documentos da contratação, compete ao Município contratante:

I – exigir o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, conforme o Edital, este Termo de Referência, a proposta e o respectivo contrato;

II – fornecer à contratada as informações necessárias à execução, inclusive a relação das unidades escolares, os calendários, os turnos, os horários e os quantitativos estimados de refeições;

III – comunicar formalmente as quantidades de refeições solicitadas e as alterações ordinárias ou emergenciais relacionadas à execução, observados os prazos estabelecidos neste Termo de Referência;

IV – elaborar e aprovar, por intermédio do nutricionista responsável técnico do PNAE, os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação, disponibilizando-os à contratada com antecedência compatível com o planejamento do abastecimento e da produção;

V – elaborar os cardápios especiais destinados aos estudantes que necessitem de atenção nutricional individualizada e comunicar à contratada as informações necessárias à sua execução, conforme o fluxo estabelecido neste Termo de Referência;

VI – disponibilizar as instalações fixas necessárias à execução e, quando existentes e em condições adequadas, os equipamentos, os utensílios e os demais bens municipais passíveis de utilização, sem que a contratada possa condicionar sua proposta ou a execução à disponibilidade desses bens;

VII – assegurar o fornecimento de água potável e energia elétrica necessários à execução dos serviços, não se incluindo nessa obrigação o fornecimento de GLP, atribuído à contratada;

VIII – realizar a manutenção predial e as intervenções elétricas, hidráulicas, sanitárias, civis e estruturais nas instalações fixas das unidades escolares;

IX – realizar a limpeza, a desobstrução e a conservação das caixas de gordura, bem como a limpeza, a higienização e a manutenção dos reservatórios de água, observadas as normas sanitárias aplicáveis;

X – realizar a manutenção, a limpeza técnica especializada, a desobstrução, o reparo e as demais intervenções necessárias nos dutos dos sistemas de exaustão que integrem a infraestrutura predial;

XI – promover as adequações estruturais eventualmente exigidas pelos órgãos competentes, quando não decorrentes de danos imputáveis à contratada;

XI – realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e demais bens de propriedade municipal que forem disponibilizados à contratada, ressalvados os danos comprovadamente decorrentes da atuação da contratada ou de seus empregados, prepostos ou fornecedores;

XII – disponibilizar local adequado para o armazenamento temporário dos resíduos e providenciar sua coleta, transporte, tratamento e destinação final, diretamente ou por meio de serviço público ou empresa regularmente contratada, observadas a legislação local e as obrigações legalmente atribuídas ao gerador;

XIII – realizar, às suas expensas, o controle integrado de vetores e pragas nas cozinhas, nos depósitos e nas demais áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, com a periodicidade exigida pelas normas sanitárias, mantendo os respectivos comprovantes;

XIV – realizar os procedimentos de aquisição direta dos alimentos da agricultura familiar, incluindo a chamada pública, a seleção dos fornecedores, a celebração dos contratos, o pagamento e o recebimento formal dos gêneros;

XV – informar à contratada os gêneros alimentícios adquiridos diretamente e disponibilizados para execução dos cardápios, fornecendo os dados necessários ao controle de estoque, à medição e, quando cabível, à dedução no faturamento;

XVI – acompanhar o recebimento dos alimentos adquiridos diretamente e adotar as providências cabíveis em caso de desconformidade, sem prejuízo das atividades materiais de conferência atribuídas à contratada;

XVII – comunicar à contratada as falhas ou irregularidades verificadas na execução e estabelecer prazo compatível para sua correção, substituição ou regularização;

XVIII – rejeitar, no todo ou em parte, os serviços, as refeições, os gêneros alimentícios ou os demais produtos executados ou fornecidos em desacordo com as especificações da contratação;

XIX – realizar o recebimento, a medição e o ateste dos serviços, considerando os quantitativos formalmente solicitados e regularmente executados, as ocorrências registradas, os alimentos fornecidos diretamente pela Administração e os demais critérios estabelecidos neste Termo de Referência;

XX – efetuar o pagamento dos serviços regularmente executados e atestados, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital e no contrato;

XXI – assegurar a disponibilidade orçamentária necessária ao pagamento das despesas decorrentes do respectivo contrato, inclusive das parcelas que não possam ser custeadas com recursos federais do PNAE;

XXII – designar formalmente o gestor, os fiscais do contrato e seus respectivos substitutos, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

XXIII – acompanhar e fiscalizar a execução, registrar as ocorrências e encaminhar à autoridade competente as situações que ultrapassem as atribuições do gestor ou dos fiscais;

XXIV – assegurar à contratada o acesso às unidades escolares e às instalações necessárias à execução, observadas as regras de segurança e funcionamento de cada local;

XXV – abster-se de praticar atos de ingerência na administração da contratada, especialmente quanto à seleção, à contratação, à direção, ao controle de jornada e à aplicação de medidas disciplinares aos seus empregados, sem prejuízo da fiscalização contratual; e

XXVI – apurar as irregularidades e aplicar, quando cabíveis, as sanções administrativas de sua competência, observados o contraditório e a ampla defesa.

10.2.3. A contratada não será responsável por reparos estruturais, adequações prediais ou intervenções na infraestrutura fixa das unidades escolares, devendo comunicar ao gestor ou ao fiscal as necessidades identificadas.

10.2.4. A responsabilidade do Município pela manutenção predial não afasta a obrigação da contratada de reparar os danos causados por sua atuação ou pela atuação de seus empregados, prepostos ou fornecedores.

10.2.5. A fiscalização exercida pelo Município não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da contratada pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução contratual, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

10.2.6. O Município não responderá pelos compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ressalvadas as responsabilidades que lhe sejam legalmente atribuídas.

11. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com suas cláusulas, com este Termo de Referência e com a Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. O COMSAF será responsável pelo gerenciamento da Ata de Registro de Preços. A gestão e a fiscalização de cada contrato decorrente da Ata serão exercidas pelo respectivo Município contratante, sem prejuízo da cooperação e do compartilhamento de informações entre os entes envolvidos.

11.3. Cada Município contratante deverá designar formalmente o gestor, um ou mais fiscais do contrato e seus respectivos substitutos, observados os arts. 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021.

11.4. Os agentes responsáveis poderão ser auxiliados por terceiros contratados para subsidiá-los com informações técnicas, sem transferência das atribuições decisórias ou das competências próprias da Administração.

11.5. A gestão e a fiscalização compreenderão, conforme as atribuições estabelecidas no ato de designação:

I – o acompanhamento da execução operacional dos serviços;

II – a verificação do cumprimento dos cardápios, das Fichas Técnicas de Preparação, dos quantitativos solicitados e dos horários de distribuição;

III – a verificação das condições sanitárias, da qualidade dos gêneros alimentícios, dos controles de temperatura, do armazenamento e da rastreabilidade;

IV – o acompanhamento da mão de obra alocada e das substituições necessárias à continuidade dos serviços;

V – a análise dos registros, relatórios e documentos apresentados pela contratada;

VI – a conferência da medição e dos elementos necessários ao pagamento;

VII – o acompanhamento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, relativas ao FGTS e decorrentes dos instrumentos coletivos aplicáveis aos profissionais vinculados ao contrato; e

VIII – o registro e o encaminhamento das ocorrências que possam ensejar correções, glosas, aplicação de sanções ou outras providências administrativas.

11.6. O fiscal deverá registrar as ocorrências relacionadas à execução e determinar, nos limites de sua competência, as providências necessárias à correção das falhas ou desconformidades identificadas. As situações que ultrapassem suas atribuições deverão ser encaminhadas ao gestor ou à autoridade competente em tempo hábil.

11.7. A fiscalização das obrigações trabalhistas deverá limitar-se aos documentos necessários à verificação das obrigações vinculadas ao contrato, observadas as normas de proteção de dados pessoais e de preservação das informações legalmente protegidas.

11.8. A atuação dos agentes públicos não poderá resultar em subordinação direta dos empregados da contratada. As orientações relacionadas à execução serão dirigidas ao preposto da empresa, ressalvadas as situações que exijam intervenção imediata para proteção da saúde, da segurança ou da integridade das pessoas ou dos alimentos.

11.9. A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração, com poderes suficientes para representá-la, receber comunicações e providenciar o cumprimento das determinações relacionadas à execução contratual.

11.10. Após a assinatura do contrato, poderá ser realizada reunião inicial de alinhamento para definição dos canais oficiais de comunicação e apresentação dos procedimentos de execução, fiscalização, medição, pagamento e tratamento das ocorrências contratuais.

11.11. As comunicações que produzam efeitos sobre a execução deverão ser realizadas por escrito, por correio eletrônico ou por outro canal oficial definido pelo Município, de modo a permitir sua identificação e comprovação. Nas situações urgentes, poderá ser utilizado o meio mais célere disponível, com posterior registro.

11.12. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, devendo as circunstâncias ser registradas mediante apostila, nos termos do art. 115, § 5º, da Lei nº 14.133/2021. Essa regra não se aplica aos atrasos ou às paralisações imputáveis à contratada.

11.13. Deverá ser assegurado ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE, à Vigilância Sanitária, ao FNDE e aos órgãos de controle o acesso às instalações, aos registros e aos documentos pertinentes, respeitadas suas competências e as regras de proteção de dados. As manifestações que repercutirem na execução serão encaminhadas ao gestor ou ao fiscal, ressalvadas as medidas urgentes adotadas pela autoridade competente.

11.14. A fiscalização e o acompanhamento da execução não excluirão nem reduzirão a responsabilidade da contratada pelos danos diretamente causados à Administração ou a terceiros em razão da execução contratual, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

12. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

12.1. Os procedimentos de medição, recebimento, liquidação e pagamento serão realizados pelo respectivo Município contratante, observado o contrato celebrado com fundamento na Ata de Registro de

Preços gerenciada pelo COMSAF.

12.2. A medição mensal considerará os tipos e as quantidades de refeições formalmente solicitadas e regularmente disponibilizadas no período, os preços unitários contratados, os registros de execução e as deduções e glosas cabíveis.

12.3. A eventual diferença entre o número de refeições formalmente solicitado e o número de estudantes presentes na unidade escolar não reduzirá, por si só, a medição, desde que a contratada comprove que as refeições foram produzidas e disponibilizadas conforme a solicitação do Município.

12.4. Não serão objeto de pagamento as refeições não produzidas, não disponibilizadas ou executadas em desconformidade com as especificações contratuais, ressalvada a possibilidade de correção ou substituição aceita pela fiscalização.

12.5. Para fins de medição, a contratada apresentará relatório mensal contendo, conforme aplicável:

I – as quantidades de refeições solicitadas, produzidas e distribuídas, discriminadas por unidade escolar e tipo de refeição;

II – as ocorrências que tenham repercutido na execução;

III – os alimentos fornecidos diretamente pela Administração e incorporados aos cardápios;

IV – as deduções, glosas e demais ajustes aplicáveis; e

V – os documentos fiscais e os demais elementos expressamente exigidos para o período.

12.6. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal do contrato mediante verificação dos serviços executados e dos documentos apresentados. O recebimento definitivo será realizado pelo gestor ou pelo agente designado pelo Município, após a conferência da medição e do atendimento das condições contratuais.

12.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada por vícios, desconformidades ou irregularidades posteriormente identificados.

12.8. Quando houver utilização de gêneros alimentícios adquiridos diretamente pelo Município, inclusive os provenientes da agricultura familiar, a dedução somente ocorrerá se o respectivo custo tiver sido incluído na composição do preço contratado, observados os critérios estabelecidos no Capítulo 9 e vedada qualquer duplicidade de abatimento.

12.9. Para utilização dos recursos financeiros federais do PNAE, a contratada deverá emitir nota fiscal específica correspondente à parcela dos gêneros alimentícios, em nome da respectiva Entidade Executora e com a identificação exigida pela regulamentação aplicável. Os demais componentes do preço serão objeto de documento fiscal próprio e custeados com recursos municipais.

12.10. A liquidação da despesa será realizada após o recebimento definitivo, o ateste da execução e a apresentação da documentação fiscal e contratual exigível.

12.11. O pagamento será efetuado pelo respectivo Município contratante, no prazo e nas condições definidos no Edital e no contrato, observada a ordem cronológica aplicável.

12.12. Havendo divergência quanto à medição ou ao valor devido, a parcela incontroversa poderá ser liquidada e paga, prosseguindo-se a apuração quanto à parcela controvertida.

12.13. A medição e o pagamento ficarão limitados aos quantitativos registrados e contratados, observados os respectivos saldos.

12.2. DO RECEBIMENTO

12.2.1. No mês subsequente ao da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar ao fiscal do contrato a documentação necessária à medição, acompanhada dos relatórios e dos demais registros previstos neste Termo de Referência.

12.2.2. O recebimento provisório será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e pela fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, após a verificação do cumprimento das exigências técnicas e operacionais.

12.2.3. O recebimento definitivo será realizado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento provisório, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

12.2.4. O prazo para o recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, por igual período,

mediante justificativa, quando forem necessárias diligências complementares para verificar o atendimento das exigências contratuais ou documentais.

12.2.5. No caso de controvérsia quanto à dimensão, à qualidade ou à quantidade do objeto executado, a parcela incontroversa deverá ser recebida, liquidada e paga no prazo contratual, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

12.2.6. O período compreendido entre a notificação da contratada e a regularização das inconsistências que lhe sejam imputáveis na execução ou na documentação da medição não será computado nos prazos de recebimento.

12.2.7. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com este Termo de Referência, o contrato ou a proposta, sem prejuízo da possibilidade de correção ou substituição, quando cabível.

12.2.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada por vícios, desconformidades, danos ou irregularidades posteriormente identificados, nos limites estabelecidos pela legislação e pelo contrato.

12.3. DA LIQUIDAÇÃO

12.3.1. Após o recebimento definitivo e a comunicação da Administração, a contratada deverá emitir a nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente, iniciando-se o prazo de 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa, prorrogável uma vez, por igual período, mediante justificativa.

12.3.2. Para fins de liquidação, o setor competente verificará se a nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente contém os elementos necessários, inclusive:

I – data de emissão;

II – identificação do Município contratante e do respectivo contrato;

III – período de execução;

IV – tipos e quantitativos dos serviços medidos;

V – valor devido;

VI – deduções, glosas e retenções cabíveis; e

VII – dados bancários da contratada.

12.3.3. A parcela correspondente aos gêneros alimentícios deverá constar de nota fiscal específica, emitida em nome da respectiva Entidade Executora e com a identificação exigida pela regulamentação do PNAE. Os demais componentes do preço deverão constar de documento fiscal separado, para custeio com recursos próprios municipais.

12.3.4. Havendo erro na nota fiscal ou no instrumento de cobrança equivalente, ou outra circunstância imputável à contratada que impeça a liquidação, o procedimento ficará suspenso até a regularização, reiniciando-se o prazo após a comprovação do saneamento, sem ônus para o Município.

12.3.5. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigível, mediante consulta aos cadastros oficiais aplicáveis ou

apresentação da documentação pertinente.

12.3.6. A Administração verificará a manutenção das condições de habilitação e a existência de eventual impedimento de contratar com o Poder Público, observados os cadastros oficiais e a abrangência da sanção registrada.

12.3.7. Considerando o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a fiscalização poderá solicitar os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, relativas ao FGTS e decorrentes dos instrumentos coletivos aplicáveis aos empregados vinculados à execução contratual.

12.3.8. Constatada irregularidade da contratada, esta será notificada para regularizar sua situação ou apresentar manifestação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez, por igual período, mediante decisão justificada.

12.3.9. Persistindo a irregularidade, o Município adotará as providências administrativas cabíveis, considerada a natureza da ocorrência e assegurados o contraditório e a ampla defesa, inclusive, quando aplicável, a instauração de procedimento para aplicação de sanção ou extinção contratual.

12.3.10. A existência de irregularidade não afastará o pagamento da parcela incontroversa correspondente aos serviços efetivamente executados e recebidos, sem prejuízo das retenções, deduções ou glosas legal e contratualmente cabíveis.

12.3.11. As glosas deverão identificar a obrigação descumprida, a parcela não executada ou executada em desconformidade e o respectivo critério de cálculo, não possuindo natureza de sanção administrativa.

12.4. DO PAGAMENTO

12.4.1. O pagamento será efetuado pelo respectivo Município contratante no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da conclusão da liquidação da despesa, observada a ordem cronológica de pagamentos prevista no art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.2. O pagamento será realizado mediante ordem bancária, para crédito em conta de titularidade da contratada indicada na documentação de cobrança, consideradas as deduções, glosas e retenções legal e contratualmente cabíveis.

12.4.3. Para fins de identificação da data do pagamento, será considerado o dia da emissão da ordem bancária.

13. DA FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. Os serviços de execução operacional integrada da alimentação escolar serão prestados de forma contínua, mediante contratos celebrados pelos Municípios participantes da Ata de Registro de Preços, observadas as condições deste Termo de Referência, do Edital, da Ata e do respectivo instrumento contratual.

13.2. Cada Município contratante poderá solicitar os serviços de acordo com suas necessidades administrativas e educacionais, observados os limites registrados e contratados, as unidades escolares abrangidas e o respectivo calendário escolar.

13.3. A execução terá início após a eficácia do contrato e a emissão da Ordem de Serviço ou instrumento equivalente pelo respectivo Município.

13.4. A contratada terá o prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contado do recebimento formal da

Ordem de Serviço, para mobilizar e disponibilizar integralmente a equipe, os gêneros alimentícios, os insumos, os equipamentos, os utensílios e os demais recursos atribuídos à sua responsabilidade.

13.5. O recebimento, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições serão realizados nas instalações das respectivas unidades escolares, conforme as condições operacionais estabelecidas no Capítulo 8 deste Termo de Referência.

13.6. A contratada deverá considerar em sua proposta todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento das obrigações expressamente atribuídas à sua responsabilidade, inclusive:

I – gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pelo Município contratante;

II – mão de obra operacional e nutricionista responsável pelo acompanhamento técnico dos serviços da empresa;

III – salários, encargos trabalhistas e previdenciários, FGTS e benefícios previstos na legislação e nos instrumentos coletivos aplicáveis;

IV – uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs;

V – insumos, materiais de consumo, gás liquefeito de petróleo – GLP e produtos de limpeza e higienização;

VI – utensílios, equipamentos e mobiliários operacionais necessários à execução dos serviços, inclusive os custos de disponibilização, instalação, manutenção, reposição e retirada;

VII – manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos fornecidos pela contratada;

VIII – transporte, armazenamento e logística dos produtos sob sua responsabilidade; e

IX – despesas administrativas, tributos, capacitações e demais custos necessários ao cumprimento das obrigações expressamente previstas nos documentos da contratação.

13.7. Os equipamentos e mobiliários disponibilizados pela contratada permanecerão de sua propriedade, sem incorporação automática ao patrimônio municipal. Os custos de disponibilização, instalação, utilização, manutenção, reposição e retirada deverão estar contemplados na proposta.

13.7.1. Os bens fornecidos pela contratada deverão possuir identificação que permita distingui-los dos bens pertencentes ao Município.

13.7.2. Ao término do contrato, a retirada dos bens será realizada de forma coordenada com a transição dos serviços, cabendo à contratada reparar os danos que comprovadamente decorrerem de sua instalação ou remoção.

13.8. A execução deverá observar as diretrizes do PNAE, as normas sanitárias aplicáveis, os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação aprovados pelo nutricionista responsável técnico da respectiva Entidade Executora, bem como as demais condições previstas neste Termo de Referência.

13.9. A contratada deverá manter equipe técnica e operacional suficiente para assegurar a regularidade e a continuidade dos serviços, observados os parâmetros de dimensionamento, as jornadas e as regras de substituição estabelecidas neste Termo de Referência.

13.10. A contratada responderá pela qualidade, procedência, validade, transporte e conservação dos gêneros alimentícios por ela fornecidos. Em relação aos alimentos adquiridos diretamente pelo Município,

sua responsabilidade ficará limitada às atividades materiais que lhe tenham sido atribuídas.

13.11. É vedada a interrupção injustificada dos serviços que comprometa o fornecimento da alimentação escolar durante o período letivo.

13.12. DA VIGÊNCIA DA ATA E DOS CONTRATOS

13.12.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado na forma estabelecida no respectivo instrumento, e poderá ser prorrogada uma única vez, por igual período, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos para a Administração, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

13.12.1.1. Na hipótese de prorrogação da Ata, serão renovados, para o novo período de vigência, os quantitativos originalmente registrados, observadas a previsão do Edital e da própria Ata e a demonstração da vantajosidade dos preços.

13.12.1.2. A renovação dos quantitativos não implicará obrigação de contratação integral nem autorizará contratações superiores aos limites registrados para cada Município participante, permanecendo aplicáveis as condições e responsabilidades estabelecidas nos documentos da contratação.

13.12.2. Os contratos decorrentes da Ata deverão ser celebrados durante seu prazo de vigência e terão vigência inicial de 12 (doze) meses, contada da data estabelecida no respectivo instrumento contratual.

13.12.3. A vigência dos contratos será autônoma em relação à vigência da Ata de Registro de Preços, de modo que o término da Ata não implicará a extinção dos contratos regularmente celebrados durante sua validade.

13.12.4. Por se tratar de serviço contínuo, os contratos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitado o prazo máximo previsto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja previsão no Edital e no contrato, disponibilidade orçamentária, interesse do Município contratante e demonstração de que a prorrogação permanece vantajosa.

13.12.5. A prorrogação da Ata ou dos contratos não será automática e dependerá da formalização do instrumento correspondente antes do término da vigência em curso, observados os requisitos legais aplicáveis.

13.13. DA REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

13.13.1. Os preços dos contratos decorrentes da Ata poderão ser repactuados, mediante solicitação da contratada e demonstração analítica da variação dos custos, observados o art. 135 da Lei nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.

13.13.2. Para os custos decorrentes da mão de obra, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado da data de início dos efeitos financeiros do acordo, da convenção coletiva de trabalho ou do dissídio coletivo ao qual a proposta estiver vinculada.

13.13.3. Para os custos decorrentes do mercado, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado da data de apresentação da proposta.

13.13.4. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, de acordo com a anualidade dos componentes de custo que a fundamentarem, podendo ocorrer em momentos distintos para os custos de mão de obra e para os demais custos da contratação.

13.13.5. O pedido de repactuação deverá ser acompanhado da planilha de custos e formação de preços

atualizada e dos documentos necessários à comprovação da efetiva variação dos custos, limitando-se a recomposição aos componentes comprovadamente alterados.

13.13.6. É vedada a inclusão, no pedido de repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo.

13.13.7. Fica vedada a duplicidade de recomposição do mesmo componente de custo, inclusive mediante a aplicação simultânea de repactuação, reajuste por índice ou revisão sobre a mesma variação.

13.13.8. A repactuação não será automática e dependerá de requerimento da contratada, instrução documental, análise do Município contratante e formalização pelo instrumento jurídico cabível.

13.14. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.14.1. É vedada a subcontratação integral do objeto, bem como a transferência a terceiros da gestão e da responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

13.14.2. Não poderão ser subcontratadas as atividades essenciais de gestão operacional da alimentação escolar, disponibilização e direção da mão de obra em regime de dedicação exclusiva, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições.

13.14.3. Poderá ser admitida, mediante prévia autorização do Município contratante, a subcontratação de atividades acessórias ou especializadas que não constituam o núcleo do objeto, desde que não resulte em transferência da responsabilidade contratual nem comprometa a fiscalização, a qualidade ou a continuidade dos serviços.

13.14.4. A subcontratação autorizada não afastará a responsabilidade integral da contratada pelo cumprimento das obrigações assumidas, pelos atos do subcontratado e pela qualidade dos serviços executados.

13.14.5. A aquisição de gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios e equipamentos junto a fornecedores não caracteriza subcontratação, permanecendo a contratada responsável pela qualidade, regularidade e conformidade dos produtos fornecidos.

13.15. DO SISTEMA INFORMATIZADO DE GESTÃO

13.15.1. A contratada deverá fornecer, implantar e manter, sem custo adicional, sistema informatizado de gestão da alimentação escolar, destinado a dar suporte ao controle da mão de obra alocada em cada unidade, ao registro das refeições solicitadas, como insumo da medição de que trata o Capítulo 12 deste Termo de Referência, ao cadastro do cardápio semanal pelos Municípios contratantes e à emissão de relatórios gerenciais à fiscalização.

13.15.2. O sistema deverá ser acessível por navegador web e, preferencialmente, por aplicativo móvel, permitindo o registro de dados diretamente pelas unidades escolares, com disponibilidade compatível com a rotina diária de solicitação e registro de refeições.

13.15.3. Grupo I – Gestão, Acesso e Segurança da Informação: (I.1) acesso multiplataforma, por navegador web e, quando cabível, por aplicativo móvel; (I.2) cadastro de unidades escolares; (I.3) trilha de auditoria (logs) que permita localizar qualquer registro e exibir responsável, data e hora do lançamento; e (I.4) segurança e proteção de dados pessoais, com documentação de segurança, política de backup e exportação de dados em formato aberto, em conformidade com a Lei nº 13.709/2018 (LGPD).

13.15.4. Grupo II – Funcionalidades Operacionais e de Mão de Obra: (II.1) gestão de usuários, com cadastro, perfil de acesso e vínculo a unidade; (II.2) cadastro de colaboradores alocados na execução;

(II.3) controle de ponto eletrônico, com registro da jornada e da frequência; (II.4) jornadas e escalas de trabalho; (II.5) apuração de banco de horas; (II.6) registro de afastamentos e licenças, com reflexo na frequência; (II.7) registro de férias; (II.8) registro de substituições e coberturas; (II.9) gestão documental dos colaboradores; (II.10) controle de entrega de EPIs; (II.11) controle de entrega de uniformes; (II.12) registro de treinamentos e capacitações; (II.13) alocação dos colaboradores por unidade escolar e por Município; (II.14) auditoria dos registros operacionais; e (II.15) relatórios operacionais exportáveis.

13.15.5. Grupo III – Solicitação e Medição das Refeições: (III.1) lançamento das solicitações de refeição diretamente pelo Município contratante e pela contratada; (III.2) identificação da unidade escolar solicitante; (III.3) identificação da data da solicitação; (III.4) registro do tipo de refeição solicitada; (III.5) registro da quantidade solicitada; e (III.6) cadastro do cardápio semanal diretamente pelo Município contratante, aplicável a todas as suas unidades escolares.

13.15.6. Grupo IV – Relatórios, Consultas e Exportação de Dados: (IV.1) consulta aos registros por diferentes critérios de busca; (IV.2) filtro por período; (IV.3) histórico dos registros e lançamentos; e (IV.4) exportação de dados e relatórios em formato aberto e de leitura universal.

13.15.7. O sistema assegurará, sem custo adicional, acesso com perfil de consulta e exportação de relatórios ao COMSAF, aos gestores e fiscais dos contratos, ao nutricionista responsável técnico de cada Município e, quando solicitado, aos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e à Vigilância Sanitária competente.

13.15.8. O sistema deverá estar integralmente operacional até o término do prazo de mobilização previsto no item 13.4, e, ao final do contrato, a contratada entregará ao Município contratante a íntegra dos dados registrados, em formato aberto.

13.15.9. Os custos de implantação, licenciamento, hospedagem, suporte e manutenção do sistema deverão estar contemplados na proposta e na planilha de composição de custos, não sendo devida qualquer remuneração adicional.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes dos contratos celebrados com fundamento na Ata de Registro de Preços correrão por conta das dotações orçamentárias próprias e das fontes de recursos legalmente disponíveis de cada Município contratante, a serem indicadas no respectivo instrumento contratual.

14.2. A utilização dos recursos financeiros federais do PNAE ficará limitada ao pagamento da parcela correspondente aos gêneros alimentícios, mediante emissão de nota fiscal específica, permanecendo os demais componentes do serviço a cargo da respectiva Entidade Executora, com recursos próprios.

14.3. As dotações relativas aos exercícios financeiros subsequentes serão indicadas pelos respectivos Municípios contratantes, após a aprovação das correspondentes Leis Orçamentárias Anuais e a disponibilização dos créditos necessários à continuidade dos contratos.

15. DISTRIBUIÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E DAS MATRÍCULAS POR MUNICÍPIO

15.1. A contratação abrange, conforme os dados consolidados pelos Municípios participantes, 285 (duzentas e oitenta e cinco) unidades educacionais, sendo 229 (duzentas e vinte e nove) escolas e 56 (cinquenta e seis) creches ou Centros Municipais de Educação Infantil – CMEIs, com o total informado de 55.638 (cinquenta e cinco mil, seiscentas e trinta e oito) matrículas.

15.2. A distribuição das unidades e das matrículas por Município, etapa, modalidade ou segmento de atendimento consta da tabela seguinte:

Municípios	Escolas	Creche	Alunos Creche (04 a 5 Meses e 29 Dias)	Alunos Creche (06 a 11 Meses e 29 Dias)	Alunos Creche (01 a 2 Anos e 11 Meses e 29 Dias)	Alunos Infantil	Alunos Ensino Fundamental	Alunos Ensino Médio	Quilombolas	EJA	TOTAL - ALUNOS
Varzelândia	22	10	31	178	228	564	2.747	1.030	-	216	4.994
Matias Cardoso	6	2	13	71	92	253	1.413	376	17	144	2.379
Ibiracatu	8	3	9	51	64	151	762	248	-	40	1.325
Pedras de Maria da Cruz	13	1	14	82	103	255	1.343	371	32	44	2.244
Salinas	22	10	41	231	294	822	4.404	1.819	-	69	7.680
Manga	21	5	25	141	179	475	2.656	757	43	109	4.385
São Francisco	32	5	20	116	147	1.355	7.663	2.116	18	297	11.732
Campo Azul	6	2	7	38	49	92	504	172	-	-	862
Ponto Chique	4	1	9	49	63	114	558	143	-	8	944
Rubelita	8	3	9	52	66	106	591	191	-	-	1.015
Icaraí de Minas	16	3	11	65	82	224	1.669	425	-	44	2.520
Bonito de Minas	17	1	8	48	61	265	1.401	464	19	30	2.296
Japonvar	8	2	12	67	85	231	1.160	320	-	24	1.899
Lontra	5	2	20	116	148	239	1.248	309	-	13	2.093
Cônego Marinho	13	3	8	47	60	159	1.219	297	-	-	1.790
São João das Missões	16	1	8	42	55	507	2.511	666	62	210	4.061
Pintópolis	6	1	7	39	50	197	1.109	296	-	-	1.698
São Romão	6	1	5	26	34	187	1.101	339	29	-	1.721
TOTAL	229	56	257	1.459	1.860	6.196	34.059	10.339	220	1.248	55.638

15.3. Para fins desta tabela, as matrículas foram distribuídas em categorias mutuamente exclusivas, de modo que cada estudante seja computado uma única vez no total do respectivo Município. A coluna “Quilombolas” identifica os estudantes classificados separadamente nessa categoria no levantamento fornecido pela Administração, sem acumulação com as demais etapas ou modalidades apresentadas.

15.4. Os dados desta tabela possuem natureza cadastral e servem de suporte ao dimensionamento da contratação. O quantitativo estimado de refeições deverá observar, além do número de matrículas, os calendários escolares, os dias de atendimento, os turnos, as jornadas, os tipos de refeição efetivamente ofertados e a frequência estimada dos estudantes, conforme a memória de cálculo e a tabela de quantitativos deste Termo de Referência.

15.5. Eventuais alterações no número de matrículas ou na distribuição dos estudantes entre etapas, modalidades e unidades escolares deverão observar os quantitativos máximos registrados e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

16. RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E DOS LOCAIS DE EXECUÇÃO

Município	Categoria	Nome da Unidade	Endereço
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	CEMEI Amélia Cavalcante Pimenta	Rua Maria Gonçalves, 10, Bairro Vila Nova, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	CEMEI Luz do Saber	Rua Sabará, 03, Bairro São Luiz, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	CEMEI Professora Cleonice Cardoso Pereira	Rua da Vaquejada, 26, Centro, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	PEM Chapeuzinho Vermelho II	Bairro São Luiz, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	PEM Mundo Mágico	Área Urbana, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	PEM Pequeno Príncipe	Área Urbana, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	CEMEI Aleixa Rodrigues de Castro	Comunidade de Orion, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	CEMEI Antônia Soares de Jesus	Povoado de Brejinho, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	CEMEI Laurinda Lopes de Queiroz	Comunidade de Campo Redondo, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	CRECHES E CMEIs	CEMEI Manoel dos Reis Coimbra	Comunidade de Lagoinha II, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Padre José Silveira (Principal urbana)	Rua Ramiro Gonçalves, 47, Centro, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Deputado Edgar Pereira	Rua Firmino Ferreira, 287, Centro, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. João Alves dos Santos	Rua Arthur Pimentel, 95, Centro, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. João Cardoso Godinho	Avenida Miguel Arcanjo Lopes dos Reis, 35, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Manoel Alves de Almeida	Rua Geraldo de Oliveira Neto, 15, Povoado de São Vicente I, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Nilza Maria dos Santos	Rua B, s/n, Vila Sapé, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Amélia Cavalcante Pimenta	Fazenda São Vicente, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Deusânia de Brito Sales	Fazenda Furado Seco, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Gilberto Alves Coutinho	Fazenda Orion, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Isabel Soares de Jesus	Praça Nossa Senhora de Fátima, s/n, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. José Fernandes de Souza	Vila Estivinha, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	ESTADUAL	E.E. Juca Veloso	Povoado de Olhos D'Água, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Dr. Dilson de Quadros Godinho	Área Urbana, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Bertolino Ferreira de Queiroz	Área Urbana, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Camila Alves de Almeida	Área Urbana, Varzelândia - MG

Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Simão da Costa Campos	Lagoinha I, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Posidônio Marques Lobato	Povoado de Tabocas, s/n, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Horácio Pereira da Silva	Comunidade de Santa Rita, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Luís Ferreira da Silva	Povoado Lagoa do Joia, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Geraldo Alves Coutinho	Povoado Tabual, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Fausto Neres Santana	Povoado Vereda, Zona Rural, Varzelândia - MG
Varzelândia	MUNICIPAL	E.M. Maria Geralda Ruas	Comunidade de Geraldo Coimbra, Zona Rural, Varzelândia - MG
Matias Cardoso	CRECHES E CMEIs	CMEI Maria Carmita Ferreira dos Santos	Rua Santo Antônio, 100, Centro, Matias Cardoso - MG
Matias Cardoso	CRECHES E CMEIs	C.M. de Educação Infantil Vovó Ana	Área Urbana, Matias Cardoso - MG
Matias Cardoso	ESTADUAL	E.E. Dom Bosco	Praça Cônego Maurício, 286, Centro, Matias Cardoso - MG
Matias Cardoso	MUNICIPAL	E.M. Argemiro de Souza Filho	Rua Álvares de Azevedo, s/n, Bairro Gameleira, Matias Cardoso - MG
Matias Cardoso	MUNICIPAL	E.M. Alice Maria dos Santos	Horizonte do Gama, s/n, Matias Cardoso - MG
Matias Cardoso	MUNICIPAL	E.M. Quilombola Jesuíto José Gonçalves	Comunidade Quilombola, Zona Rural, Matias Cardoso - MG
Matias Cardoso	MUNICIPAL	E.M. João Pereira Costa	Área Rural, Matias Cardoso - MG
Matias Cardoso	MUNICIPAL	E.M. Princesa Isabel	Povoado de Lajes, Zona Rural, Matias Cardoso - MG
Ibiracatu	CRECHES E CMEIs	CMEI Primeiros Passos	Rua Joaquim da Silva, s/n, Centro, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	CRECHES E CMEIs	CMEI Herculano Alves Coutinho	Rua São Vicente, 45, Bairro Bonança, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	CRECHES E CMEIs	CMEI Paraíso Infantil	Povoado de São Domingos, Zona Rural, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	ESTADUAL	E.E. Vicente Martins Pereira	Praça Santo Antônio, 14, Centro, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	ESTADUAL	E.E. Maria Barbosa Leite	Rua Henrique Ferreira, 100, Centro, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	ESTADUAL	E.E. Orlando Amador Melo	Rua São Vicente, 45, Bairro Bonança, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	MUNICIPAL	E.M. Maria Alves Coutinho	Povoado de São Domingos, Centro, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	MUNICIPAL	E.M. Antônio Mendes Lourenço	Distrito de Bonança, Zona Rural, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	MUNICIPAL	E.M. Avelina Soares dos Reis	Comunidade de São Felipe, Zona Rural, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	MUNICIPAL	E.M. Pio Corrêa de Brito	Comunidade de Campo Alegre, Zona Rural, Ibiracatu - MG
Ibiracatu	MUNICIPAL	E.M. Quintino Borges	Povoado de Ribeirão de Areia, Zona Rural, Ibiracatu - MG
Pedras de Maria da Cruz	CRECHES E CMEIs	CMEI João Rodrigues de Moura	Rua das Acácias, s/n, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	ESTADUAL	E.E. de Pedras de Maria da Cruz	Praça Maximiliano Martins Pereira, s/n, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	ESTADUAL	E.E. Dona Cila	Praça Geraldo Rocha de Abreu, 01, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG

Pedras de Maria da Cruz	ESTADUAL	E.E. Santa Luzia	Avenida Pedro Amador Sobrinho, s/n, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	ESTADUAL	E.E. de Pocãozinho	Fazenda Pocãozinho, s/n, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. Conceição Almeida Silva	Praça da Matriz, 120, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. Balbino Soares da Cruz	Comunidade Quilombola de Palmeirinha, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. Guilherme Arcanjo de Oliveira	Comunidade Quilombola de Palmeirinha, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. de Rodeador	Fazenda Rodeador, s/n, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. Lagoa dos Bois	Povoado de Lagoa dos Bois, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. de Torroes	Povoado de Torrões, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. de Passagem	Povoado de Passagem, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. Marinho da Costa Lima	Área Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Pedras de Maria da Cruz	MUNICIPAL	E.M. Bom Sucesso	Comunidade de Bom Sucesso, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	CEMEI Criança Feliz	Rua Geraldo Ferreira Matos, s/n, Centro, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	CEMEI Gente Inteligente	Área Urbana, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	CEMEI Pequeno Polegar	Rua José Pereira David, 105, Centro, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	CEMEI Professor Darcy Ribeiro	Área Urbana, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	CEMEI Tia Calú	Área Urbana, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	Creche Municipal Barquinho Amarelo	Rua Quinto Corsino da Silva, 464, Centro, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	Creche Municipal Cantinho do Céu	Rua Ouro Preto, 495, Centro, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	Creche Municipal Chapeuzinho Vermelho	Rua Mané Garrincha, 301, Centro, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	Creche Municipal Sonho Meu	Rua Geraldo Ferreira Matos, 250, Centro, Salinas - MG
Salinas	CRECHES E CMEIs	Centro Solidário CS MEI Rosana G. Petrone	Área Urbana, Salinas - MG
Salinas	ESTADUAL	E.E. Coronel Idalino Ribeiro	Rua Padre Salustiano, 333, Centro, Salinas - MG
Salinas	ESTADUAL	E.E. Professor José Miranda	Rua Teodomiro Sarmento, s/n, Bairro São Pedro, Salinas - MG

Salinas	ESTADUAL	E.E. Professor Levindo Lambert	Rua Safira, 282, Bairro Progresso, Salinas - MG
Salinas	ESTADUAL	E.E. Professor Elídio Duque	Avenida Floripes Crispim, 711, Bairro Panorama, Salinas - MG
Salinas	ESTADUAL	E.E. Doutor Osvaldo Prediliano Santana	Alameda dos Oitis, 370, Bairro São Miguel, Salinas - MG
Salinas	ESTADUAL	E.E. Manoel Pedro Silva	Rua Sabino Dias Brito, 48, Nova Matrona, Salinas - MG
Salinas	ESTADUAL	E.E. João José Ferreira	Rua Ricardo José Ferreira, 181, Passagem de Salinas, Salinas - MG
Salinas	ESTADUAL	E.E. Alfim Ferreira Mendes	Rua Vereador José Fernandes, s/n, Povoado de Montes Clarinhos, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Professora Áurea Paula de Souza	Avenida Antônio Carlos, 1170, Centro, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Arlindo Ferreira Mendes (Anexa à E.E. Dr. Osvaldo Prediliano)	Alameda dos Oitis, 370, Bairro São Miguel, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Canela d'Ema	Área Rural, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Cantinho	Avenida Santa Catarina, s/n, Povoado de Cantinho, Zona Rural, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Doutor João Porfírio	Praça Doutor João Cardoso, s/n, Centro, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Dr. Walter Ferreira de Araújo	Área Urbana, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Ferreirópolis (Anos Iniciais)	Distrito de Ferreirópolis, Zona Rural, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Francisco Pereira da Silva	Área Rural, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Jacurutu	Fazenda Jacurutu, s/n, Zona Rural, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. de Nova Fátima	Praça Nossa Senhora de Fátima, 340, Zona Rural, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Paulo Teixeira Costa	Rua Paulo Teixeira Costa, s/n, Povoado de Currálinho, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Professor Jefferson R. Costa Bueno	Área Urbana, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Antônio dos Anjos Sobrinho	Povoado de Cachoeira Seca, s/n, Zona Rural, Salinas - MG
Salinas	MUNICIPAL	E.M. Sebastião Moreira de Oliveira	Fazenda Barra do São José, s/n, Zona Rural, Salinas - MG
Manga	CRECHES E CMEIs	CEIM Bairro Arvoredo	Rua Ipê, s/n, Bairro Arvoredo, Manga - MG
Manga	CRECHES E CMEIs	CEIM Santo Antônio	Rua Maria Santana Sales, 01, Bairro Santo Antônio, Manga - MG
Manga	CRECHES E CMEIs	CEIM Pequeno Aprendiz	Rua da Esperança, 102, Centro, Manga - MG
Manga	CRECHES E CMEIs	CEIM Quilombola Maria Pereira	Comunidade Quilombola de Justa II, Zona Rural, Manga - MG
Manga	CRECHES E CMEIs	CEIM Quilombola Ermelina Neres Santana (Vó Milu)	Comunidade Brejo de São Caetano, Zona Rural, Manga - MG
Manga	ESTADUAL	E.E. Presidente Olegário Maciel	Praça Padre Ricardo, 1122, Centro, Manga - MG
Manga	ESTADUAL	E.E. Ministro Petrônio Portela	Rua Ranulfo Ribeiro Alkmim, 102, Centro, Manga - MG
Manga	ESTADUAL	E.E. Presidente Tancredo de Almeida	Rua João Alves Pereira, 160, Bairro Boa Vista, Manga - MG

Neves

Manga	ESTADUAL	E.E. de Brejo de São Caetano (Distrito de São Caetano do Japoré)	Povoado de Brejo de São Caetano, Zona Rural, Manga - MG
Manga	ESTADUAL	E.E. Professor José Ribeiro Campos	Praça Dr. João Gonçalves, 55, Distrito de Nhandutiba, Manga - MG
Manga	ESTADUAL	E.E. de Porto de Manga	Povoado de Porto de Manga, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Edson Ferreira Sales	Rua Izídio Souza Santos, 643, Bairro Santo Antônio, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Professora Dona Mosa	Praça Getúlio Vargas, s/n, Centro, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Jovino Lopes da Silva	Comunidade São José das Traíras, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Castelo Branco (Puris)	Povoado de Puris, s/n, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Augusto Belém	Vila Cachoeirinha, s/n, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Bráulio José Santana	Povoado de Cana Brava, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Quilombola de Bebedouro	Comunidade Quilombola de Vila Primavera, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Quilombola Otaviano José de Souza	Comunidade Quilombola de Espinho, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Quilombola de Pedra Preta	Comunidade de Pedra Preta, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Quilombola Mamédio Pereira da Silva	Comunidade de Justa II, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Quilombola Maria Oliveira Nunes	Comunidade Quilombola de Puris, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Quilombola da Ilha da Ingazeira	Ilha da Ingazeira, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Jesuíno José de Oliveira	Comunidade Pequi, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Manoel Joaquim Lopes	Comunidade Pajeú, Zona Rural, Manga - MG
Manga	MUNICIPAL	E.M. Domingos Pereira Lopes	Comunidade Confins, Zona Rural, Manga - MG
São Francisco	CRECHES E CMEIs	CMEI Tia Rosinha	Rua das Acácias, 56, Centro, São Francisco - MG
São Francisco	CRECHES E CMEIs	CMEI Criança Esperança	Rua do Comércio, 98, Centro, São Francisco - MG
São Francisco	CRECHES E CMEIs	CMEI Menino Jesus	Área Urbana, São Francisco - MG
São Francisco	CRECHES E CMEIs	CEI Chapeuzinho Vermelho	Bairro São José, São Francisco - MG
São Francisco	CRECHES E CMEIs	CEI Pingo de Gente	Bairro Coqueiros, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Brasiliano Braz	Avenida Presidente Juscelino, 1319, Centro, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Ademar Cangussu	Fazenda Lapa do Espírito Santo, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Coelho Neto	Rua Joaquim de Alencar, 45, Bairro Centro, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Elpídio Fonseca	Povoado de Lontra de Baixo, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Mestra Hercília	Rua Montes Claros, 210, Centro, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Doutor Tarcísio Generoso	Rua Padre Antônio, 340, Centro, São Francisco - MG

São Francisco	ESTADUAL	E.E. Everardo Gonçalves Botelho	Povoado de Retiro de Cima, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Clemência Rodrigues	Distrito de Wenceslau Braz, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Sebastiana Pereira da Silva	Povoado de Barreiro Grande, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. José Francisco Guimarães	Povoado de Vila Novo Horizonte, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Joaquim Vieira de Araújo	Povoado de Mocambo, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Sagrada Família	Comunidade Sagrada Família, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. da Fazenda Passagem Funda	Fazenda Passagem Funda, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Jacinto de Magalhães	Distrito de Carinhanha, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	INDIGENA	E.E. Barreira dos Índios	Aldeia Barreira dos Índios, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Dona Alice Mendonça	Povoado de Sambaíba, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Adão Vieira da Rocha	Comunidade de Novo Paraíso, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	ESTADUAL	E.E. Epaminondas Leite	Povoado de Barreirinho, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Paulo Freire	Avenida Montes Claros, 780, Centro, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. do Bom Menino	Rua Jovino de Souza, 120, Bairro Coqueiros, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Santa Marta	Rua Principal, s/n, Povoado de Santa Marta, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. José D'Ávila Pinto	Área Urbana, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. José Vieira Raposo	Povoado de Lontra de Baixo, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. São Judas Tadeu	Povoado de Retiro de Cima, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Professor Raul Reginaldo	Distrito de Wenceslau Braz, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Menino Jesus de Praga	Área Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Deputado Edgar Pereira	Povoado de Morro, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Castelo Branco	Povoado de Barreiro Grande, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Dr. Dilson de Quadros Godinho	Povoado de Sambaíba, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Francisco da Silva Ramos	Comunidade de Extrema, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Presidente Costa e Silva	Fazenda Jatobá, Zona Rural, São Francisco - MG
São Francisco	MUNICIPAL	E.M. Manoel de Souza Coutinho	Povoado de Sangradouro, Zona Rural, São Francisco - MG
Campo Azul	CRECHES E CMEIs	CMEI Criança Feliz	Avenida João Antônio de Almeida, s/n, Centro, Campo Azul - MG
Campo Azul	CRECHES E CMEIs	CMEI São Geraldo	Vila São José, Zona Rural, Campo Azul - MG
Campo Azul	ESTADUAL	E.E. Cirilo Pereira da Fonseca	Rua Manoel Pereira da Silva, 175, Centro, Campo Azul - MG
Campo Azul	MUNICIPAL	E.M. Nair Mendes Almeida	Rua E, Lotes 11 a 15, s/n, Bairro Campo Belo, Campo Azul - MG
Campo Azul	MUNICIPAL	E.M. José Pereira da Cruz	Distrito de Vila São José, Zona Rural, Campo Azul - MG
Campo Azul	MUNICIPAL	E.M. João Rodrigues de Souza	Povoado de Riacho dos Santos, Zona Rural, Campo Azul - MG

Campo Azul	MUNICIPAL	E.M. Argemiro Francisco de Almeida	Área Rural, Campo Azul - MG
Campo Azul	MUNICIPAL	PEM Maria Gomes	Avenida João Antônio de Almeida, s/n, Centro, Campo Azul - MG
Rubelita	CRECHES E CMEIs	E.M. Coração Infantil	Rua Dr. João de Almeida, s/n, Centro, Rubelita - MG
Rubelita	CRECHES E CMEIs	CMEI Adiléia Aparecida Leal	Área Urbana, Rubelita - MG
Rubelita	CRECHES E CMEIs	PEM Criança Feliz	Área Urbana, Rubelita - MG
Rubelita	ESTADUAL	E.E. Leônidas Alves Ribeiro	Avenida Miguel de Almeida, 23, Centro, Rubelita - MG
Rubelita	ESTADUAL	E.E. Rui Barbosa	Povoado de Amparo do Sítio, Zona Rural, Rubelita - MG
Rubelita	ESTADUAL	E.E. do Povoado de Lagoa de Baixo	Povoado de Lagoa de Baixo, Zona Rural, Rubelita - MG
Rubelita	MUNICIPAL	E.M. Iblantina Pires	Rua Zezinho Ferreira, s/n, Centro, Rubelita - MG
Rubelita	MUNICIPAL	E.M. Antônio de Souza Porto	Povoado de Lagoa de Baixo, Zona Rural, Rubelita - MG
Rubelita	MUNICIPAL	E.M. de Ensino Fundamental	Povoado de Amparo do Sítio, Zona Rural, Rubelita - MG
Rubelita	MUNICIPAL	E.M. Plácido Loiola	Fazenda Córrego Gerais, Zona Rural, Rubelita - MG
Rubelita	MUNICIPAL	E.M. Dominga Joaquina da Rocha	Fazenda Lava Roupas, Zona Rural, Rubelita - MG
Icaraí De Minas	CRECHES E CMEIs	CMEI Contos de Fada	Rua Principal, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	CRECHES E CMEIs	CMEI Pingo de Gente	Rua Mestra Leninha, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	CRECHES E CMEIs	Creche Municipal José Raimundo Almeida	Rua Holanda, 25, Centro, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	ESTADUAL	E.E. José Bernardino	Avenida JK, 180, Centro, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	ESTADUAL	E.E. Lídia Vieira Guimarães	Praça Antônio Mendes, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	ESTADUAL	E.E. Manoel Tibério	Rua Silva Jardim, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	ESTADUAL	E.E. Santos Reis	Povoado de Nova Aparecida, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	ESTADUAL	E.E. Olhos d'Água	Distrito de Olhos d'Água, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	ESTADUAL	E.E. de Cabeceira da Vargem	Povoado de Cabeceira da Vargem, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	E.M. José Mendes de Almeida	Rua Epaminondas Leite, 410, Centro, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	E.M. Relíquias Mendes de Almeida	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	E.M. Simeão Gonçalves da Silva	Comunidade de São Vicente, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	E.M. Odília Oliveira de Almeida	Povoado de Nova Aparecida, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	PEM Balão Mágico	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	PEM Cantinho do Saber	Bairro Vila Nova, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	PEM Letrinhas Mágicas	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	PEM Pedacinho do Céu	Bairro São Geraldo, Icaraí de Minas - MG
Icaraí De Minas	PEM	PEM Raios de Sol	Rua do Campo de Futebol, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG

Icaraí De Minas	PEM	PEM Sementinha do Saber	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG
Bonito De Minas	CRECHES E CMEIs	CEMEI Esmeralda Pimenta Evangelista	Rua João Borges Pimenta, 177, Centro, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	ESTADUAL	E.E. Professor Henrique de Matos	Avenida José Borges Monteiro, 144, Centro, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	ESTADUAL	E.E. Cesário Nunes dos Santos	Posto de Correio de Veredinha, s/n, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	ESTADUAL	E.E. de Bonfim	Posto de Correio de Flexeira, s/n, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	ESTADUAL	E.E. de Sumidouro	Comunidade Quilombola de Sumidouro, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	ESTADUAL	E.E. Manoel Pereira Magalhães	Povoado de Raizama, s/n, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	ESTADUAL	E.E. São José do Gibão	Posto de Correio de São José do Gibão, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. Elzita Gasparino Pimenta	Rua João Borges Pimenta, 177, Centro, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. Francisco Borges Monteiro	Área Urbana, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. de Catulé Pequeno	Fazenda Catulé Pequeno, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. do Gibão	Fazenda Gibão, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. de Barreiro do Mato	Comunidade de Barreiro do Mato, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. de Vereda Bonita	Fazenda Vereda Bonita, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. de Vera Cruz	Comunidade de Vera Cruz, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. de Cajueiro	Povoado de Cajueiro, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. do Feio	Comunidade do Feio, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. José Gomes de Matos	Área Rural, Bonito de Minas - MG
Bonito De Minas	MUNICIPAL	E.M. de Vargem de Casa	Comunidade de Vargem de Casa, Zona Rural, Bonito de Minas - MG
Japonvar	CRECHES E PEM	PEM Menino Jesus	Área Rural, Japonvar - MG
Japonvar	CRECHES E PEM	PEM Tio Patinhas	Bairro Santa Lúcia, Japonvar - MG
Japonvar	ESTADUAL	E.E. Professora Diva Medeiros	Rua Fortaleza, 170, Bairro Comercial, Japonvar - MG
Japonvar	ESTADUAL	E.E. Presidente Castelo Branco	Rua Florianópolis, 53, Centro, Japonvar - MG
Japonvar	ESTADUAL	E.E. Manoel Pereira de Araújo	Povoado de Angical, Zona Rural, Japonvar - MG
Japonvar	MUNICIPAL	E.M. Áurea Rodrigues Aguiar	Povoado de Angical, Zona Rural, Japonvar - MG
Japonvar	MUNICIPAL	E.M. São José	Povoado de Pequizeiro, Zona Rural, Japonvar - MG
Japonvar	MUNICIPAL	E.M. Nossa Senhora Aparecida	Povoado de Lages, Zona Rural, Japonvar - MG
Japonvar	MUNICIPAL	E.M. Joana Batista Alegria	Povoado de Buriti, Zona Rural, Japonvar - MG
Japonvar	MUNICIPAL	E.M. São Sebastião	Povoado de São Sebastião, Zona Rural, Japonvar - MG
Lontra	CRECHES E CMEIs	CEMEI Sonho Encantado	Rua Montes Claros, s/n, Centro, Lontra - MG
Lontra	CRECHES E CMEIs	CEMEI Criança Esperança	Área Urbana, Lontra - MG

Lontra	ESTADUAL	E.E. Simão da Costa Campos	Avenida Montes Claros, 445, Centro, Lontra - MG
Lontra	MUNICIPAL	E.M. Professora Maria de Lourdes Gomes	Rua Juquinha Pinto, s/n, Centro, Lontra - MG
Lontra	MUNICIPAL	E.M. Ramiro Mendes	Povoado de Umbuzeiro, Zona Rural, Lontra - MG
Lontra	MUNICIPAL	E.M. de Extrema	Povoado de Extrema, Zona Rural, Lontra - MG
Lontra	MUNICIPAL	E.M. Pequeno Príncipe	Povoado de Santo Antônio, Zona Rural, Lontra - MG
Cônego Marinho	CRECHES E CMEIs	CEMEI Sílvia Costa Magalhães (Sede)	Rua Principal, s/n, Centro, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	CRECHES E CMEIs	C.E.I. Municipal de Candear	Povoado de Candear, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	CRECHES E CMEIs	C.E.I. Municipal Cruz dos Araújo	Comunidade de Cruz dos Araújo, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	ESTADUAL	E.E. de Cônego Marinho	Avenida Marciliano Antônio Lisboa, s/n, Centro, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	ESTADUAL	E.E. de Cruz dos Araújo	Comunidade de Cruz dos Araújo, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	ESTADUAL	E.E. de Olhos d'Água	Distrito de Olhos d'Água, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	ESTADUAL	E.E. de Candear	Povoado de Candear, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	ESTADUAL	E.E. Professora Maria Gil de Almeida dos Santos	Área Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	E.M. João Lopes Corrêa	Área Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	E.M. Josefina Francisca da Mota	Povoado de Cruz dos Araújo, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	E.M. São José de Macaubas	Comunidade de Macaubas, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	E.M. Barreiro do Borrachudo	Comunidade de Barreiro do Borrachudo, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	E.M. de Queimada Grande	Povoado de Queimada Grande, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	E.M. Vaca Preta	Comunidade de Vaca Preta, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	E.M. de Assentamento do Incra	Assentamento Incra, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
Cônego Marinho	PEM	PEM de Olhos d'Água	Povoado de Olhos d'Água, Zona Rural, Cônego Marinho - MG
São João Das Missões	CRECHES E CMEIs	CMEI Criança Esperança	Avenida Central, s/n, Centro, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL	E.E. Aline Dias Neves	Rua Presidente Juscelino, 251, Centro, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL	E.E. Eliazar José Rodrigues	Avenida Principal, s/n, Distrito de Rancharia, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Bukimuju	Aldeia Brejo Mata Fome, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Aldeia Itapicuru	Aldeia Itapicuru, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Bukin Uk	Aldeia Sumaré, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Kuhinã Xakriabá	Aldeia Rancharia, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG

São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Mambuka	Aldeia Morro Falhado, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Oayto Morim	Aldeia Prata, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Uikitu Kuhinã	Aldeia Riacho dos Buritis (ou Pedrinhas), São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Xukurank	Aldeia Barreiro Preto, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Buki Muju II	Aldeia Olho d'Água, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena Vargens	Aldeia Vargens, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	ESTADUAL INDÍGENAS	E.E. Indígena de Educação Infantil e Ensino Fundamental	Área Indígena, São João das Missões - MG
São João Das Missões	MUNICIPAL	Centro Educacional Municipal Caminho Suave	Avenida Principal, Aldeia Tenda, Terra Indígena Xakriabá, s/n, São João das Missões - MG
São João Das Missões	MUNICIPAL	E.M. de Ensino Fundamental	Povoado de Rancharia, Zona Rural, São João das Missões - MG
São João Das Missões	MUNICIPAL	E.M. de Educação Infantil Estrela do Amanhã	Área Urbana, São João das Missões - MG
Pintópolis	CRECHES E CMEIs	CEIM Joana Lopes Viana (Centro de Educação Infantil)	Rua Mauro Caetano, s/n, Centro, Pintópolis - MG
Pintópolis	ESTADUAL	E.E. Artur José dos Passos	Rua Mauro Caetano, 147, Centro, Pintópolis - MG
Pintópolis	ESTADUAL	E.E. Primavera	Fazenda Bebedouro do Acari, s/n, Zona Rural, Pintópolis - MG
Pintópolis	ESTADUAL	E.E. Riacho Fundo	Fazenda Morrinhos Menino Jesus, s/n, Zona Rural, Pintópolis - MG
Pintópolis	MUNICIPAL	E.M. Professora Era Lina Mendes Rego	Rua Geraldo Ferreira Lima, s/n, Centro, Pintópolis - MG
Pintópolis	MUNICIPAL	E.M. Joana Inês Brito de Souza	Rua Jorge Pinto, s/n, Bairro Santa Luzia, Pintópolis - MG
Pintópolis	MUNICIPAL	E.M. Bejamim Guedes	Área Rural, Pintópolis - MG
São Romão	CRECHES E CMEIs	Creche e Pré-Escolar Municipal Cantinho Feliz	Rua Mestre Quincas, 115, Jardim Primavera, São Romão - MG
São Romão	ESTADUAL	E.E. Afonso Arinos	Rua Antônio José Balbino, 56, Centro, São Romão - MG
São Romão	ESTADUAL	E.E. Professora Geovanina Ferreira Dias	Fazenda Vargem Bonita, s/n, Zona Rural, São Romão - MG
São Romão	MUNICIPAL	E.M. Presidente Tancredo Neves	Rua Diomedes Valadares, 548, Bairro Primavera, São Romão - MG
São Romão	MUNICIPAL	E.M. Professora Margarete Maria Batista Caxito	Rua José Agapito, 1035, Bairro Novo Horizonte, São Romão - MG
São Romão	MUNICIPAL	E.M. Rural Edmundo Torres	Comunidade Quilombola de Ribanceira, Zona Rural, São Romão - MG

São Romão	MUNICIPAL	E.M. Rural Manoel Pena (Comunidade Quilombola Ribanceira)	Comunidade Quilombola de Ribanceira, Zona Rural, São Romão - MG
Ponto Chique	ESTADUAL	E.E. Professor Edilson Brandão	Rua Mestra Analia, 340, Centro, Ponto Chique - MG
Ponto Chique	MUNICIPAL	E.M. Nestor Alves Clementino	Rua Mestra Analia, s/n, Centro, Ponto Chique - MG
Ponto Chique	PEM	PEM Pingo de Gente	Bairro Novo Tempo, Ponto Chique - MG
Ponto Chique	MUNICIPAL	E.M. Fagundes Varela	Zona Rural, Ponto Chique - MG
Ponto Chique	MUNICIPAL	E.M. Alzira Veloso	Povoado de Alzira Veloso, Ponto Chique - MG

17. DOS CARDÁPIOS

17.1. Os cardápios e as Fichas Técnicas de Preparação serão elaborados e aprovados pelo nutricionista responsável técnico do PNAE de cada Entidade Executora, nos termos do item 4.3 deste Termo de Referência, observados os per capita mínimos constantes do item 17 e as necessidades específicas dos estudantes, inclusive os atendidos por dietas especiais.

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana CRECHE 04 À 5 MESES E 29 DIAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
COLAÇÃO	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
ALMOÇO	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
LANCHE DA TARDE	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
JANTAR	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana CRECHE 04 À 5 MESES E 29 DIAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
COLAÇÃO	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
ALMOÇO	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
LANCHE DA TARDE	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
JANTAR	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana
CRECHE 06 À 11 MESES E 29 DIAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
COLAÇÃO	MAMÃO AMASSADO	BANANA AMASSADA	MELÃO PICADO	MAÇÃ RASPADA	MELANCIA PICADA
ALMOÇO	MACARRÃO PAPA COM TOMATE FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA CHUCHU COZIDO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO CENOURA PURÊ	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE COZIDA BETERRABA COZIDA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO ABÓBORA PURÊ
LANCHE DA TARDE	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
JANTAR	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne moída, abobrinha e cenoura)	CREME DE MANDIOCA (purê de mandioca, carne desfiada e mandioquinha)	SOPA DE FUBÁ (fubá, frango, couve e abóbora)	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, mandioquinha, cenoura e chuchu)

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana
CRECHE 06 À 11 MESES E 29 DIAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
COLAÇÃO	ABACATE AMASSADO	PERA PICADA	BANANA AMASSADA	MAMÃO AMASSADO	MAÇÃ RASPADA
ALMOÇO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESMIADO BRÓCOLIS COZIDO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE COZIDA ABÓBORA PURÊ	MACARRÃO PAPA COM TOMATE FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESMIADO BETERRABA COZIDA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MANDIOQUINHA PURÊ	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESMIADO BATATA DOCE COZIDA
LANCHE DA TARDE	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
JANTAR	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, inhame, cenoura e brócolis)	CREME DE BATATA (purê de batata, frango desfiado e couve)	SOPA DE FUBÁ (fubá, carne moída, mandioquinha e espinafre)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne desfiada, abóbora e chuchu)

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana
CRECHE 01 À 03 ANOS 11 MESES E 29 DIAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE COM CACAU BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CACAU PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE NATURAL COM FRUTAS (banana e mamão)	MINGAU DE BANANA COM CACAU	LEITE COM CACAU PÃO COM MANTEIGA
COLAÇÃO	MAMÃO	BANANA	MELÃO	MAÇÃ	MELANCIA
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO FRANGO REFOGADO SALADA DE TOMATE	ARROZ FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE	ARROZ FEIJÃO DE CALDO CARNE DE PANELA COM BATATA SALADA DE CENOURA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE ALFACE COM TOMATE
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO POLVILHO	MOUSSE DE CHOCOLATE (inhame, banana e cacao)
JANTAR	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne moída, abobrinha e cenoura)	CREME DE MANDIOCA (purê de mandioca, carne desfiada e mandioquinha)	SOPA DE FUBÁ (fubá, frango, couve e abóbora)	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, mandioquinha, cenoura e chuchu)

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana
CRECHE 01 À 03 ANOS 11 MESES E 29 DIAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO POLVILHO	LEITE COM CACAU PÃO COM MANTEIGA	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	LEITE COM CACAU PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE NATURAL COM FRUTAS (mamão e maçã)
COLAÇÃO	ABACATE COM LEITE EM PÓ	PERA	BANANA	MAMÃO	MAÇÃ
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) SALADA DE ALFACE	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) SALADA DE COUVE	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ACELGA E VINAGRETE
LANCHE DA TARDE	IOGURTE NATURAL COM FRUTAS (banana e mamão)	MOUSSE DE MARACUJÁ (inhame, maracujá, leite em pó)	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	LEITE COM CACAU BISCOITO POLVILHO
JANTAR	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, inhame, cenoura e brócolis)	CREME DE BATATA (purê de batata, frango desfiado e couve)	SOPA DE FUBÁ (fubá, carne moída, mandioquinha e espinafre)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne desfiada, abóbora e chuchu)

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana ENSINO INFANTIL

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE CARAMELADO BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ PÃO COM MANTEIGA
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO FRANGO REFOGADO BANANA	ARROZ FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE	ARROZ FEIJÃO DE CALDO CARNE DE PANELA COM BATATA LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecosta) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE ALFACE COM TOMATE
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
JANTAR	ARROZ FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO SALADA DE AÇELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) MAMÃO

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana ENSINO INFANTIL

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE COM CAFÉ BISCOITO POLVILHO	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM MANTEIGA	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	LEITE CARAMELADO PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO (mamão e maçã)
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE AÇELGA E VINAGRETE
LANCHE DA TARDE	IOGURTE DE MORANGO (banana e mamão)	MOUSSE DE MARACUJÁ (inhame, maracujá, leite em pó)	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
JANTAR	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) BANANA	GALINHADA (arroz, açafraão, coxa e sobrecosta)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) PERA

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana ENSINO FUNDAMENTAL

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE CAMELADO BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ PÃO COM MANTEIGA
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO FRANGO REFOGADO BANANA	ARROZ FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE	ARROZ FEIJÃO DE CALDO CARNE DE PANELA COM BATATA LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecosta) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE ALFACE COM TOMATE
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
JANTAR	ARROZ FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO SALADA DE ACELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) MAMÃO

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana ENSINO FUNDAMENTAL

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE COM CAFÉ BISCOITO MAISENA	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM MANTEIGA	LEITE COM SUCRILHOS	LEITE CAMELADO PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (mamão e maçã)
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ACELGA E VINAGRETE
LANCHE DA TARDE	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA PÃO COM CARNE MOÍDA AO SUGO	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
JANTAR	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) BANANA	GALINHADA (arroz, açafraão, coxa e sobrecosta)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) PERA

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana ENSINO MÉDIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE CAMELADO BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ PÃO COM MANTEIGA
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO FRANGO REFOGADO BANANA	ARROZ FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE	ARROZ FEIJÃO DE CALDO CARNE DE PANELA COM BATATA LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecosta) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE ALFACE COM TOMATE
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
JANTAR	ARROZ FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO SALADA DE ADELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) MAMÃO

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana ENSINO MÉDIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE COM CAFÉ BISCOITO MAISENA	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM MANTEIGA	LEITE COM SUCRILHOS	LEITE CAMELADO PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (mamão e maçã)
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ADELGA E VINAGRETE
LANCHE DA TARDE	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA PÃO COM CARNE MOÍDA AO SUGO	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
JANTAR	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) BANANA	GALINHADA (arroz, açafraão, coxa e sobrecosta)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) PERA

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana ENSINO EJA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
JANTAR	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO FRANGO REFOGADO BANANA	ARROZ FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE	ARROZ FEIJÃO DE CALDO CARNE DE PANELA COM BATATA LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE ALFACE COM TOMATE

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana ENSINO EJA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
JANTAR	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ACELGA E VINAGRETE

CARDÁPIO - 1º e 2º Semana QUILOMBOLAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE CAMELADO BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ PÃO COM MANTEIGA
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SALADA DE REPOLHO MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO DE CALDO FRANGO REFOGADO SALADA DE TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE MEXERICA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO CARNE DE PANELA COM BATATA SALADA DE CENOURA LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE ALFACE COM TOMATE MELANCIA
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
JANTAR	ARROZ FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO SALADA DE ACELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) MAMÃO

CARDÁPIO - 3º e 4º Semana QUILOMBOLAS

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE COM CAFÉ BISCOITO MAISENA	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM MANTEIGA	LEITE COM SUCRILHOS	LEITE CARAMELADO PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (mamão e maçã)
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS MEXERICA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) SALADA DE ALFACE LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA MELÃO	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) SALADA DE COUVE MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ACELGA E VINAGRETE BANANA
LANCHE DA TARDE	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA PÃO COM CARNE MOÍDA AO SUGO	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
JANTAR	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) BANANA	GALINHADA (arroz, açafrão, coxa e sobrecoxa)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) PERA

CARDÁPIO 1º e 2º Semana EXTRA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COMPLEMENTO	MAÇÃ	BANANA	MAMÃO	LARANJA	MELANCIA

CARDÁPIO 3º e 4º Semana EXTRA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
COMPLEMENTO	MELÃO	MEXERICA	PERA	BANANA	GOIABA

CARDÁPIO KIT LANCHE I

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
KIT I	SUCO INDIVIDUAL 200ML BOLINHO INDIVIDUAL 30G FRUTA

CARDÁPIO KIT LANCHE II

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
KIT I	ACHOCOLATADO INDIVIDUAL 200ML BISCOITO PACOTE INDIVIDUAL 30G FRUTA

17. PER CAPITAS

CRECHE (04 MESES À 05 MESES e 29 DIAS)

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Fórmula Infantil II	33g
Colação	
Produto	Per Capita
Fórmula Infantil II	33g
Almoço	
Produto	Per Capita
Fórmula Infantil II	33g
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Fórmula Infantil II	33g
Jantar	
Produto	Per Capita
Fórmula Infantil II	33g

CRECHE (06 MESES À 11 MESES E 29 DIAS)

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Fórmula Infantil II	33g
Colação	
Produto	Produto

Fruta	50g
Almoço	
Produto	Per Capita
Arroz	20g
Carne Bovina	20g
Carne Suína	20g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	10g
Farinha de Mandioca	10g
Feijão	15g
Folhosos Salada	15g
Frango	20g
Fubá	20g
Legumes Carne	20g
Legumes Salada	20g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	20g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	20g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Fórmula Infantil II	33g
Jantar	
Produto	Per Capita
Arroz Sopa	15g
Carne Bovina	20g
Carne Suína	20g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Feijão Sopa	15g
Frango	20g
Fubá	15g
Legumes Sopa	20g
Macarrão Sopa	15g
Óleo	1ml
Sal	1g
Vinagre	1ml

CRECHE (01 A 2 ANOS E 11 MESES E 29 DIAS)

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Iogurte	150ml
Leite Integral	150ml
Cacau em Pó 100%	5g
Pão	50g
Manteiga	10g
Aveia	5g
Fruta Mingau	30g
Chá	150ml
Biscoito	30g
Colação	
Produto	Produto
Fruta	1 Un
Almoço	
Produto	Per Capita
Arroz	30g
Carne Bovina	30g
Carne Suína	30g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	10g
Farinha de Mandioca	10g
Feijão	20g
Folhosos Salada	20g
Frango	30g
Fubá	30g
Legumes Carne	30g
Legumes Salada	20g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	30g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	30g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Suco	150ml

Fruta	100g
Leite Integral	150ml
Fruta Vitamina	50g
Carne Recheio	30g
Jantar	
Produto	Per Capita
Arroz Sopa	15g
Carne Bovina	30g
Carne Suína	30g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Feijão Sopa	15g
Frango	30g
Fubá	15g
Legumes Sopa	30g
Macarrão Sopa	15g
Óleo	1ml
Sal	1g
Vinagre	1ml

INFANTIL

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Iogurte	200ml
Leite Integral	200ml
Chocolate 32%	10g
Pão	50g
Manteiga	10g
Aveia	10g
Fruta Mingau	50g
Chá	200ml
Biscoito	30g
Açúcar	5g
Colação	
Produto	Produto
Fruta	1 Un
Almoço	
Produto	
Arroz	40g
Carne Bovina	40g
Carne Suína	40g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g

Extrato de Tomate	15g
Farinha de Mandioca	10g
Feijão	30g
Folhosos Salada	30g
Frango	40g
Fubá	40g
Legumes Carne	40g
Legumes Salada	30g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	40g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	40g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g

Lanche da Tarde

Produto	Per Capita
Suco	200ml
Fruta	100g
Leite Integral	200ml
Fruta Vitamina	50g
Pão	50g
Carne Recheio	30g
Biscoito	30g

Jantar

Produto	
Arroz	40g
Carne Bovina	40g
Carne Suína	40g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	15g
Farinha de Mandioca	10g
Feijão	30g
Folhosos Salada	30g
Frango	40g
Fubá	40g
Legumes Carne	40g
Legumes Salada	30g

Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	40g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	40g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g

FUNDAMENTAL

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Iogurte	200ml
Leite Integral	200ml
Chocolate 32%	10g
Pão	50g
Manteiga	10g
Aveia	10g
Fruta Mingau	50g
Chá	200ml
Biscoito	40g
Açúcar	10g
Almoço	
Produto	
Arroz	50g
Carne Bovina	50g
Carne Suína	50g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	15g
Feijão	40g
Folhosos Salada	30g
Frango	50g
Fubá	50g
Legumes Carne	40g
Legumes Salada	40g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	50g
Margarina (preparações)	4g

Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	50g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Suco	200ml
Fruta	100g
Leite Integral	200ml
Fruta Vitamina	50g
Pão	50g
Carne Recheio	30g
Biscoito	40g
Jantar	
Produto	
Arroz	50g
Carne Bovina	50g
Carne Suína	50g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	15g
Feijão	40g
Folhosos Salada	30g
Frango	50g
Fubá	50g
Legumes Carne	40g
Legumes Salada	40g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	50g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	50g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g

ENSINO MÉDIO

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Iogurte	250ml
Leite Integral	250ml
Chocolate 32%	10g
Pão	50g
Manteiga	10g
Aveia	10g
Fruta Mingau	50g
Chá	250ml
Biscoito	40g
Açúcar	10g
Almoço	
Produto	
Arroz	60g
Carne Bovina	60g
Carne Suína	60g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	20g
Feijão	50g
Folhosos Salada	50g
Frango	60g
Fubá	60g
Legumes Carne	40g
Legumes Salada	50g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	60g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	60g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Suco	250ml
Fruta	100g
Leite Integral	250ml
Fruta Vitamina	60g

Pão	50g
Carne Recheio	30g
Biscoito	40g
Jantar	
Produto	
Arroz	60g
Carne Bovina	60g
Carne Suína	60g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	20g
Feijão	50g
Folhosos Salada	50g
Frango	60g
Fubá	60g
Legumes Carne	40g
Legumes Salada	50g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	60g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	50g
Peixe	60g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g

EJA

Jantar / Almoço	
Produto	
Arroz	70g
Carne Bovina	90g
Carne Suína	90g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	20g
Feijão	60g
Folhosos Salada	60g
Frango	90g
Fubá	70g

Legumes Carne	50g
Legumes Salada	60g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	70g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	60g
Peixe	90g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g

QUILOMBOLAS

Café da Manhã	
Produto	Per Capita
Iogurte	250ml
Leite Integral	250ml
Chocolate 32%	10g
Pão	50g
Manteiga	10g
Aveia	10g
Fruta Mingau	50g
Chá	250ml
Biscoito	40g
Açúcar	10g
Almoço	
Produto	
Arroz	70g
Carne Bovina	90g
Carne Suína	90g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	20g
Feijão	60g
Folhosos Salada	60g
Frango	90g
Fubá	70g
Legumes Carne	50g
Legumes Salada	60g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	70g
Margarina (preparações)	4g

Óleo	1ml
Ovo	60g
Peixe	90g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g
Lanche da Tarde	
Produto	Per Capita
Suco	250ml
Fruta	100g
Leite Integral	250ml
Fruta Vitamina	60g
Pão	50g
Carne Recheio	30g
Biscoito	40g
Jantar	
Produto	
Arroz	70g
Carne Bovina	90g
Carne Suína	90g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	20g
Feijão	60g
Folhosos Salada	60g
Frango	90g
Fubá	70g
Legumes Carne	50g
Legumes Salada	60g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	70g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml
Ovo	60g
Peixe	90g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g

18. DA APRESENTAÇÃO DE LAUDOS BROMATOLÓGICOS

18.1. Da exigência na fase de julgamento

18.1.1. Exclusivamente o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após o encerramento da etapa competitiva e eventual negociação, deverá apresentar os laudos bromatológicos previstos neste capítulo, como condição para a aceitação de sua proposta.

18.1.2. Os laudos deverão ser apresentados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado da solicitação formal do COMSAF, admitida a prorrogação, uma única vez e por igual período, mediante solicitação fundamentada apresentada antes do término do prazo e aceita pelo Agente de Contratação ou Pregoeiro.

18.1.3. A exigência restringe-se aos seguintes gêneros alimentícios:

- I – peito de frango;
- II – bife a rolê de frango;
- III – coxa e sobrecoxa de frango desossadas;
- IV – bolinho de carne;
- V – carne bovina, corte patinho, em cubos;
- VI – carne bovina, corte patinho, em iscas;
- VII – carne bovina moída; e
- VIII – bife a rolê de carne bovina.

18.1.4. Os laudos deverão ser emitidos por instituição oficial competente ou por laboratório acreditado para a realização dos respectivos ensaios, devendo conter elementos que permitam identificar:

- I – o laboratório responsável;
- II – o fabricante do produto;
- III – o produto e sua formulação, quando aplicável;
- IV – a data de realização dos ensaios e de emissão do documento;
- V – os parâmetros analisados;
- VI – os métodos de ensaio utilizados;
- VII – os resultados obtidos e os respectivos limites de referência;
- VIII – a conclusão quanto à conformidade do produto; e
- IX – o responsável técnico pela análise.

18.1.5. Os laudos deverão comprovar, conforme aplicável a cada produto, o atendimento aos parâmetros microbiológicos exigidos pela legislação sanitária e aos requisitos físico-químicos, de identidade, qualidade e inocuidade estabelecidos nas especificações técnicas e nas regulamentações dos órgãos competentes.

18.1.6. Não poderão ser exigidos ensaios, parâmetros ou limites que não estejam previstos na legislação aplicável ou nas especificações técnicas da contratação.

18.1.7. Os laudos deverão estar vinculados ao fabricante, ao produto e à formulação efetivamente indicados na proposta do licitante. Não será exigida, nessa fase, vinculação ao lote que será posteriormente fornecido, sem prejuízo dos controles de rastreabilidade e das análises cabíveis durante a execução contratual.

18.1.8. Os laudos deverão ter sido emitidos nos 12 (doze) meses anteriores à data de sua apresentação, salvo quando a legislação, a norma técnica aplicável ou o próprio documento estabelecer prazo de validade diverso.

18.1.9. Os documentos serão apresentados em formato eletrônico, por meio da plataforma utilizada para a realização do certame ou, em caso de indisponibilidade técnica, pelo endereço eletrônico oficial indicado no Edital. Serão admitidos documentos eletrônicos assinados digitalmente ou cópias digitalizadas, sem prejuízo da realização de diligência para verificação de sua autenticidade.

18.1.10. A apresentação de original ou de cópia autenticada somente poderá ser solicitada quando necessária à confirmação da autenticidade ou da integridade do documento apresentado.

18.1.11. O COMSAF poderá realizar diligências destinadas a esclarecer ou complementar as informações constantes dos laudos tempestivamente apresentados, verificar sua autenticidade e confirmar a acreditação ou habilitação do laboratório, vedada a utilização da diligência para dispensar requisito material não atendido pelo licitante.

18.1.12. A ausência de apresentação dos laudos no prazo estabelecido ou a apresentação de documentos que, após a realização das diligências cabíveis, não comprovem a conformidade dos produtos ofertados implicará a desclassificação da proposta, facultada a convocação do licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

18.2. Dos controles durante a execução

18.2.1. Os produtos fornecidos durante a execução deverão corresponder aos fabricantes, produtos e formulações aprovados na fase de julgamento.

18.2.2. A substituição de fabricante, produto ou formulação dependerá de autorização prévia do Município contratante e da apresentação de laudo equivalente, quando o produto substituído estiver sujeito à exigência

deste capítulo, vedada a redução da qualidade ou a alteração das especificações contratadas.

18.2.3. Quando houver indício de desconformidade, o Município contratante poderá determinar a segregação cautelar do produto e solicitar a realização de análise laboratorial, com identificação do produto, do lote e dos parâmetros a serem verificados.

18.2.4. A coleta das amostras deverá ser formalmente registrada, com identificação do produto, do fabricante e do lote, observadas as condições necessárias à sua preservação e, quando aplicável, à realização de contraprova.

18.2.5. As análises decorrentes de substituição de fabricante, produto ou formulação promovida pela contratada serão por ela custeadas. As análises adicionais determinadas pela Administração serão custeadas pelo Município solicitante, assegurado o ressarcimento pela contratada caso seja confirmada desconformidade de sua responsabilidade.

18.2.6. Confirmada a desconformidade, a contratada deverá interromper a utilização do lote, promover seu recolhimento e substituição e adotar as demais providências determinadas pela fiscalização, sem prejuízo das medidas contratuais cabíveis.

18.2.7. A falsidade, a adulteração ou a incompatibilidade entre os laudos apresentados e os produtos efetivamente fornecidos sujeitará a contratada às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e nos documentos da contratação, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

19. DOS PERECÍVEIS

19.1. CREME VEGETAL/ MARGARINA

Descrição do Objeto

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação, obedecidas as seguintes restrições.

- O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

Classificação do Produto Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

Características do Produto

Os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvado o disposto na legislação sanitária vigente. Os óleos e as gorduras comestíveis obedecerão aos seguintes critérios de qualidade:

- Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.
- Serão obtidos de matérias primas, de origem vegetal em bom estado sanitário.
- Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

19.2. IOGURTE DE FRUTAS (TRADICIONAL, ZERO GORDURA E ZERO LACTOSE).

Diversos sabores. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de

alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Frasco ou bag de 1 litro

19.3. CARNE BOVINA – DIVERSOS CORTES

Descrição do Objeto

Denomina - se carne, parte muscular comestível dos mamíferos, manipulados em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

Classificação

Carne de bovino: em iscas, em cubos e moída. As carnes deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino deve conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses.

Embalagem primária: a carne deverá ser congelada. Com peso de 1 a 2 Kg e estar acondicionadas em sacos de polietileno atóxico. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

19.4. CARNE SUÍNA – DIVERSOS CORTES

Descrição do objeto:

Carne de pernil suíno em iscas ou cubos de 3 a 4 cm, “in natura”, congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados.

Características:

Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne de suíno deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

Embalagem Primária:

A carne deverá estar congelada, com peso líquido de 1 e 2 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente na solda, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

19.5. FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE)

Descrição do Objeto

Carne de frango, limpa, em pedaços (coxa e sobre coxa) sem ossos, manipuladas em condições higiênicas adequada, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de menos 18 graus centígrados ou inferior e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado.

Características do Produto

As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer sustância contaminante que possa altera-las ou encobrir alguma alteração.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

19.6. FILÉ DE FRANGO CONGELADO (FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO/ SASSAMI)

Descrição do objeto:

Corte do filé proveniente do peito do frango sem osso e pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Características:

A carne de frango limpa, desossada congelada (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no ministério da agricultura. (SIF)

Características Organolépticas:

Aspecto – Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa;

Cor – Própria;

Odor – Próprio;

Sabor – Próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

19.7. CARNE DE FRANGO PEITO

Descrição do objeto

Em fornos com ossos com especiarias naturais sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

Características:

Deverá conter: carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura. a tipo marmos, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, em costinho, aproximado de 1,200 a 3,00 kg. não deverá apresentar contaminações. não deverá conter água em excesso, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. deverá ser submetido a processo de congelamento, de acordo com a legislação vigente e empacotados de 2kg.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável

técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível. O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

19.8. LINGUIÇA DE FRANGO

Descrição do objeto:

Produto obtido através do processo de moagem das matérias primas e mistura de ingredientes. As linguças são embutidas em tripas naturais de suíno, amarradas em gomos e posteriormente embaladas.

Ingredientes:

Carne de Frango, Pele de Frango, Água, Sal, Açúcar, Dextrina, Especiarias (Alho, Cebola, Cominho, Salsa, Orégano, Manjerona, Pimenta e Curry), Antioxidante (Eritorbato de Sódio), Estabilizantes (Difosfato de Sódio - 0,09% e Tripolifosfato de Sódio - 0,07%), Regulador de Acidez (Citrato de Sódio), Acidulante (Ácido Cítrico), Conservadores (Nitrito de Sódio – 0,011% e Nitrato de Sódio – 0,004%), e Corante (Carmim de Cochonilha –0,002%).

Características Físico-Químicas:

Umidade (max): 70%; Proteína (min): 12%; Gordura
(max): 30%; Cálcio (base seca) (max): 0,1%.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

19.9. PEIXE

Descrição

Peixe in natura, congelado cortado em cubos, filé ou tiras, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em filés, cubos ou tiras. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.

Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos);

Características Organolépticas:

Aspecto – Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa;

Cor – Própria;

Odor – Próprio; Sabor – Próprio;

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

19.10. SALSICHA TIPO HOT-DOG

Descrição do Objeto

Carnes preparadas embutidas/ embutidos são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou

não, tendo como envoltório natural tripa, bexigas, outras membranas animais ou envoltórios plásticos apropriados.

Classificação

Salsicha - É o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos. A salsicha de acordo com o processo de preparação poderá ser classificada em tipos.

Características do Produto

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição, tendões, ossos, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não poderá ser preponderante ao exame microscópico. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. O chouriço, a linguiça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados com envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

19.11. CARNE DE FRANGO PEITO

Descrição do objeto

Em formas com ossos com especiarias naturais sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

Características:

Deverá conter: carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura. a tipo marmos, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, em costinho, aproximado de 1,200 a 3,00 kg. não deverá apresentar contaminações. não deverá conter água em excesso, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. deverá ser submetido a processo de congelamento, de acordo com a legislação vigente e empacotados de 2kg.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível.

O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, IMA, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

19.12. CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO

Descrição do objeto

Com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem).

Características:

Temperos naturais, isento de glutamato monossódico. role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, cortantes ou escoriantes. peso médio unitário aproximado de 100g (100g variação de $\pm 10\%$); valores nutricionais (100g): (iguais ao clima): proteínas:17; gorduras totais (max): 6g; embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, laqueado por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. rotulagem obrigatória, conforme legislação por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003). a data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 kg.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível. O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, IMA, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

19.13. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA

Descrição do objeto

Sem pele carne de frango no corte coxa e sobrecoxa,

Características:

O produto deve ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em tamanho uniforme sem pele deve ser congelado e transportado a temperatura de -18°C ou inferior. a carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encubrir alguma alteração. embalagem: produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 1kg a 2kg. rotulagem nutricional obrigatória. as informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. o produto deve conter o número do registro no ministério da agricultura/sif e o carimbo de inspeção do sif.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível. O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

19.14. BOLINHO DE CARNE.

Descrição do objeto

Carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens, chorizo e moela com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne).

Características:

Como mínimo 5% de gordura, ingredientes 90 %, carne bovina e 10 % ora pro nobis, congelado, preservando suas principais características, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. a embalagem deve ser a tração máxima, litografada, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans. além de não ultrapassar 75 gramas de sódio na mesma porção. as embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação do lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados a -18°C. deverá ser submetido a processo de congelamento, de acordo com a legislação vigente e empacotes de 2kg.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível. O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação

nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, IMA, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

19.15. CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM CUBOS

Descrição do objeto
Congelada.

Características:

A carne bovina não deverá conter quantidades significativas de gorduras. embalagem original de 1 e 2 kg deve originar-se de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em tamanho uniforme, deve ser congelado e transportado a temperatura de -18°C ou inferior. a carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encubrir alguma alteração. embalagem: produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 1kg a 2kg. rotulagem nutricional obrigatória. as informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. o produto deve conter o número do registro no ministério da agricultura/sif e o carimbo de inspeção do sif.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível. O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, IMA, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

19.16. CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM ISCAS.

Descrição do objeto
Congelada.

Características:

A carne bovina não deverá conter quantidades significativas de gorduras. embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo sif (serviço de inspeção federal), do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária – serviço de inspeção estadual), do SISBI-POA, ou sim (serviço de inspeção municipal). características organolépticas: cor próprio, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, com própria cor, não apresentando sinais de larvas, devendo ser livres de sujidades e parasitas. o produto deverá ser

resfriado, com data de empacotamento e validade visíveis. não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característicos do produto, assim como carnes duras. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras e teor endurecido, uma vez que trata-se de uma carne mole de pouca gordura.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível. O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, IMA, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

19.17. CARNE BOVINA MOÍDA.

Descrição do objeto
Congelada.

Características:

A carne bovina moída não deverá conter quantidades significativas de gorduras e cartilagens. embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo sif (serviço de inspeção federal), do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária – serviço de inspeção estadual), do SISBI-POA, ou sim (serviço de inspeção municipal). características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característicos do produto. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gordura.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as especificações da embalagem e a identificação do responsável técnico, acompanhada da comprovação da regularidade do estabelecimento fabricante perante o serviço de inspeção competente e do registro ou documento de regularidade do rótulo, quando exigível. O laudo bromatológico será apresentado na forma e no prazo estabelecidos no Capítulo 18 deste Termo de Referência.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação

nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, IMA, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

19.18. CARNE IN NATURA BIFE A ROLE

Descrição do objeto

Bovino recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem).

Características:

Isento de glútamato monossódico. role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes. produto congelado, peso médio unitário de aproximadamente 100g (com variação de $\pm 10\%$). embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. rotulagem o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003). embalagem secundária: de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar a Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, a marca, a lista de ingredientes, a informação nutricional, as espec

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, IMA, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

20. ESTOCÁVEIS

20.1. ACHOCOLATADO INDIVIDUAL

Descrição do Objeto

Bebida Láctea sabor Chocolate, pronto para beber – embalagem de 200 a 300 ml. 1ª Qualidade.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.2. AÇÚCAR (REFINADO E/ OU CRISTAL)

Descrição do Objeto

Açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados.

Designação

O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

Classificação

O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

- a) Açúcar cristal: contendo no mínimo: 99,3% de sacarose.
- b) Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.

Características Gerais

O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

20.3. AMIDO DE MILHO

Descrição do Produto

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). O produto será designado "amido", seguido do nome do vegetal de origem.

Classificação do Produto

Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.).

Características do Produto

Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas são e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos desde que declarado em rotulagem.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.4. ARROZ BRANCO

Descrição do Objeto

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como Arroz extra longo fino tipo

Classificação

Cereal laminado, cilindrado ou rolado quando obtido de grãos com ou sem tegumentos e laminados por processo adequado.

Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0.5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou

outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.

Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta especificação, não poderão ter mais de 15% de umidade.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.5. AVEIA

Descrição do objeto:

Cereais são sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.

Características do Produto:

Cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, processados tecnologicamente adequados, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha. Deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

Características Organolépticas

Sabor – próprio Odor – próprio

Aspecto – próprio Cor – própria

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.6. BARRA DE CEREAL

Descrição:

Composto alimentício de Aveia em flocos, glicose, açúcar, flocos de cevada, gordura vegetal hidrogenada, banana, flocos de trigo, açúcar invertido, mel, Flocos de cereais: trigo, cevada e aveia, sal, estabilizantes monoestearato de glicerila e lecitina de soja, aromatizante e antioxidante tocoferol.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.7. BEBIDA LÁCTEA – ACHOCOLATADO OU DE FRUTAS

Definição:

Entende-se por Bebida Láctea o produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

Classificação:

Bebida láctea fermentada: É o produto descrito no item 2.1, fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos, e/ou adicionado de leite fermentado e/ou outros produtos lácteos fermentados, e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.8. BISCOITO DE POLVILHO

Descrição do Objeto

Produto obtido pelo amassamento e cozimento convenientes de massa preparada com fécula (polvilho) fermentada ou não, leite e ou soro de leite, açúcar, sal, ovo, gordura vegetal (livre de gordura trans).

Características do Produto

Biscoito fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes. Este produto deverá ser isento de glúten.

Características Organolépticas

Sabor – próprio Odor – próprio

Aspecto – próprio

Cor – própria

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.9. BISCOITO DOCE (DIVERSOS TIPOS E SABORES)

Descrição do Objeto

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado “biscoito” ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

Classificação

Biscoitos ou bolachas doces são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto.

Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.10. BISCOITO ROSQUINHA (DIVERSOS SABORES)

Descrição do Objeto

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada

com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado “biscoito rosquinha” ou bolacha rosquinha seguida da substância que o caracteriza.

Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes naturais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.11. BISCOITO SALGADO (CREAM CRACKER)

Descrição do Objeto

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado “biscoito” ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

Classificação

Biscoitos ou bolachas salgadas são produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto.

Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, amido de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, estabilizantes.

Deverá conter a seguinte composição centesimal em 100 g do produto: VCT: min 424,0 Kcal
Proteínas: min 9,0g

Carboidratos: min 69,0g Lipídeos: min 12,0g

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.12. BISCOITO SALGADO INTEGRAL

Descrição do Objeto

Biscoito integral ou bolacha integral é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de

massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias. O produto será designado “biscoito” ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.13. BOLINHO INDIVIDUAL

Descrição do Objeto

Mini bolo rico em vitaminas e minerais, diversos sabores. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, ovo, gordura vegetal, cacau em pó, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, sal, maltodextrina, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6, Ferro e Zinco) e aroma idêntico ao natural de abacaxi, coco, chocolate, cenoura ou laranja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002 / RDC 54 de 12/11/2012

Características físico-químicas (centesimal):

Valor Energético (Kcal): Mínimo 280 Kcal	Vitamina A: Mínimo 450µg	Carboidratos: Mínimo 50g
	Vitamina B1: Mínimo 0,90 Mg	
Proteínas: Mínimo 4,8g	Vitamina B2: Mínimo 0,97mg	Gorduras Totais: Máximo 9,6g
	Vitamina B3: Mínimo 12mg	Gorduras Saturadas: Máximo 4,5g
	Vitamina B5: Mínimo 3,7mg	Gordura Trans: <0,01g
	Vitamina B6: Mínimo 0,97mg	
Fibra Alimentar: Mínimo 1,2g	Ferro: Mínimo 10,5mg	
Sódio: Máximo 332mg	Zinco: Mínimo 5,2mg	
Umidade: Máximo 38%	Toxicologia Corantes artificiais, Conforme RDC 383 de 05/08/1999.	

Características do Produto

Embalagem primária: Saco plástico de Bopp Coex, atóxico, resistente, termossoldada, contendo 01 unidade com no mínimo 40g.

20.14. BOLO

Descrição do Objeto

Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimoho, leite e aromatizante artificial.

Características do produto

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.15. CAFÉ EM PÓ

Descrição do Objeto

O produto deverá ser constituído por grãos torrados e moídos procedentes de espécimes vegetais genuínos são e limpos, sabor tradicional, torra clássica ou torra média no máximo 3.

Características químicas (exigidas para cada g/ 100g):

Umidade em 5% no máximo; Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo;

Características Organolépticas:

Aroma característico; Acidez baixa a moderada;
Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado;
Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Livres de Sabor fermentado, mofado e de terra;
Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;

20.16. CANELA / COLORÍFICO/ CRAVO / LOURO / ORÉGANO

Descrição do Objeto

Especiarias ou condimentos vegetais, produtos de origem vegetal que compreendem certas plantas ou partes delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples, quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias.

Características do Produto

Canela: É a casca da *Cinnamomum*, deverá ser procedente da espécie vegetal, genuína, sã e limpa.

Colorífico: É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

Cravo: É o botão floral maduro e dessecado da *Eugenia caryophyllate*, Thumb, deverá ser constituído de espécies vegetais genuínas, sãs e limpas.

Louro: É a folha do *Laurus nobilis*, L., deverá ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. Orégano: É a folha do *Origanum vulgares*, deverá ser constituído de folhas genuínas, sãs, limpas e secas.

Características Organolépticas

Aspecto – próprio de cada espécie;
Cor – própria de cada espécie;
Sabor – próprio de cada espécie;
Odor – próprio de cada espécie

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.

De acordo com a legislação vigente.

20.17. CANJICA DE MILHO

Descrição do Objeto

Canjica de milho branco. Produto obtido dos grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea Mays*, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (de germinação).

Produzido através de milho transgênico, espécies doadoras dos genes: *Agrobacterium tumefaciens thuringiensis* e ou *Streptomyces viridochromogenes*.

Características do Produto

Deverão ser fabricados a partir de matérias de primeira qualidade, são, limpas, isentas de matérias estranhas, parasitas e não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos.

Características Organolépticas

Aspecto – próprio de cada espécie;

Cor – própria de cada espécie

Sabor – próprio de cada espécie;

Odor – próprio de cada espécie

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.

De acordo com a legislação vigente.

20.18. CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU

Características do produto:

Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, gordura vegetal hidrogenada, emulsificante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha.

Características Físico-Químicas:

Umidade: Máximo 4%

Características Microbiológicas: Coliformes a 45 °

C/g: Máx. 5x10^a Salmonella sp/ 25g: Ausente

Aspecto – próprio;

Cor do Pó: Marrom

Odor: Característico conforme o padrão;

Sabor: Chocolate, conforme o padrão;

20.19. CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU.

Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel com açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA) e legislação sanitária do Estado de Minas Gerais - De acordo com legislações vigentes.

20.20. CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU.

Obtido do cacau puro em pó solúvel sem adição de açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA) e legislação sanitária do Estado de Minas Gerais - De acordo com legislações vigentes.

20.21. COCO RALADO

Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.

20.22. COGUMELO CHAMPIGNON EM CONSERVA

Descrição do objeto:

Cogumelo Paris Champignon, inteiro, em conserva, com tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, ter aspecto e sabor característico, imersos em salmoura, armazenados em embalagem plástica transparente atóxica (tipo balde), em porções de quinhentos gramas (500g), e de um quilo (1000g) drenado. Sem uso indiscriminado de produtos químicos na conserva. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.

Características Organolépticas

Aspecto – Próprio da espécie não amolecido nem pegajoso

Cor – própria

Sabor – próprio

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.23. ENRIQUECEDOR PARA LEITE SABOR MORANGO E OUTROS

Descrição do objeto:

INGREDIENTES: Açúcar, Soro Leite em Pó, Maltodextrina, Estabilizante Lecitina de Soja, Aroma Natural de Morango e Corantes Artificiais: Vermelho Bordeaux e Amarelo Crepúsculo.

Características Físico-Químicas:

Umidade: Máximo 5%

Características sensoriais:

Cor do Pó: Rosado;

Odor: Característico conforme o padrão

Sabor: Morango, conforme o padrão;

20.24. ERVILHAS EM CONSERVA

Descrição do Objeto

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.25. EXTRATO DE TOMATE

Descrição do Objeto

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro SOLANUM LYCOPERSICUM com processo tecnológico adequado. O produto será designado “extrato de tomate” seguido de sua classificação.

Classificação do produto

Simplex concentrado - substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18 % p/p.

Características do produto

O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.26. EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (“LEITE DE SOJA”)

Descrição do Objeto

Leite de Soja, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural.

Características do Produto

Embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente.

Características Organolépticas:

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.27. FARINHA DE MANDIOCA

Descrição do Objeto

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

Farinha de mandioca torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

Classificação

As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em:

- Farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal.
- Farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

Características do Produto

As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e

parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".

Características Físicas E Químicas

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi infecções alimentares.

20.28. FARINHA DE MILHO

Descrição do objeto:

Farinha de Milho é o produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (*ZeaMays L.*), desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado.

Deverá ser fabricado a partir de matérias de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas, parasitas e não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos.

Características Organolépticas

Aspecto – característico;

Cor – própria;

Odor – próprio;

Sabor – próprio;

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

20.29. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Descrição do Objeto

Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum Vulgare*, beneficiado. O produto será designado, simplesmente, por “farinha” ou “farinha de trigo”.

Classificação

Farinha de trigo especial ou de primeira é o produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%.

Características

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser úmida, fermentada, nem rançosa.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.30. FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

Descrição do Objeto

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.

Características do Produto

As leguminosas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto *deverá ser de safra nova, e apresentar grãos inteiros, perfeitos e sãos.*

Classificação do Produto

Classe cores anão carioquinha tipo I

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.31. FEIJÃO PRETO

Descrição do Objeto

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.

Características do Produto

As leguminosas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser de safra nova, e apresentar grãos inteiros, perfeitos e sãos.

Classificação do Produto

Feijão Comum, espécie *Phaseolus vulgaris* L., classe Preto, grupo I, in natura.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.32. FERMENTO BIOLÓGICO

Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: *saccharomyces cerevisias* e agente de reidratação. Embalagem a vácuo. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

20.33. FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

Descrição do Produto

Destina-se ao emprego no preparo de pães, broas, biscoitos e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto será designado “Fermento Químico”.

Características do Produto

Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.34. FLOCOS DE CEREAIS

Descrição do Objeto

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido de sua classificação.

Classificação

Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.

Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta especificação, não poderão ter mais de 15% de umidade.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.35. FUBÁ MIMOSO

Descrição do Produto

Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

Característica do Produto

Produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.36. GELÉIA DE FRUTAS

Descrição do Objeto

Geleia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. O produto será designado, genericamente “geleia”, seguido do nome da fruta de origem.

Classificação do Produto

As geleias de frutas comuns são quando preparadas numa proporção de partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geleias de marmelo, laranja e maçã poderão ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar.

Características do Produto

O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma. Deverá estar isento de pedúnculos e cascas, mas poderá conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.37. LEITE EM PÓ INTEGRAL

Descrição do Objeto

Leite de vaca integral desidratado não modificado, por processos tecnológicos adequados.

Características do Produto

O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias - primas sãs, limpas, isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Deverão apresentar a seguinte composição média a cada 100 g do produto:

Calorias	min 494 Kcal	Vitamina B12	1,2 mcg
Lactose	min 38g	Vitamina B2	1,8 mg
Proteínas	min 27g	Vitamina C	67,0 mg
Lipídeos	min 26 g	Vitamina B1	1,6 mg
Sais Minerais	min 6 g	Vitamina A	3.000 UI
Umidade	máx 3%	Vitamina D	225 UI
Cálcio	546 mg	Vitamina B6	23 mg
Zinco	9,0 mg	Vitamina H	0,17 mg
Sódio	220 mg	Vitamina PP	20,0 mg
Iodo	0,17 mg	Magnésio	56,4 mg
Ferro	15,6 mg	Fósforo	450 mg
Potássio	720 mg	Ácido fólico	0,25 mg

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.38. LEITE E PÓ INTEGRAL - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E FERRO

Descrição do Objeto

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral enriquecido por um composto de fibras prebióticas que contribui para o equilíbrio da flora intestinal.

Rico em Biotina e fonte de Cálcio, Zinco e Vitaminas C, D e E.

Características

Com alta concentração de Ômega 3 (DHA), nutriente que contribui para o desenvolvimento cerebral, motor e visual das crianças, além de um mix de fibras alimentares, que contribuem para uma flora intestinal saudável. Fonte de vitaminas e minerais, com destaque para as vitaminas A e D, importantes para o crescimento e formação de ossos. Indicado para a nutrição diária das crianças. Sem adição de açúcares, e com baixo teor de sódio.

Características Organolépticas

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.39. LEITE FLUIDO

Descrição do Objeto

Leite natural, integral, pasteurizado.

Características Organolépticas:

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.40. LEITE ZERO LACTOSE/ SEM LACTOSE

Descrição do Objeto

Leite de vaca, UHT e zero lactose.

Características

Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o organismo.

Características Organolépticas

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.41. LENTILHA SECA, TIPO 1.

Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

20.42. MACARRÃO (DIVERSOS TIPOS).

Descrição do Objeto

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas “massas alimentícias mistas” e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

Classificação

A massa alimentícia deverá ser massa seca curta - quando submetida a processo de secagem, sob o formato concha ou parafuso.

Características

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas “massas com ovos”. Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I de vitamina A por quilo.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.43. MILHO VERDE EM CONSERVA

Descrição do objeto:

Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados, cozidos ou pré - cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

Características Organolépticas

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.44. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

Descrição do Objeto

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

- a) Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação, obedecidas as seguintes restrições:
- b) O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.
- c) O uso do vocábulo “azeite”, exclusivamente para óleos provenientes de frutos.

Classificação do Produto

Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados.

Características do Produto

Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvado o disposto na legislação sanitária vigente.

Os óleos obedecerão aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis:

- d) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

- e) Serão obtidos de matérias primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,
f) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.45. POLVILHO AZEDO/ DOCE

Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente.

20.46. QUEIJO RALADO

Descrição do Objeto

Queijo tipo parmesão ralado grosso ou em fiapos: o produto deverá estar de acordo com a Portaria MAPA nº 353/1997 e Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e alterações posteriores. Ingredientes: queijo parmesão e conservante. Poderá conter antiaglutinante. O produto deverá apresentar-se ralado em fiapos ou ralado grosso.

Características Organolépticas

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

20.47. SAL REFINADO

Descrição do Objeto

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O produto será designado “sal” seguido de sua classificação.

Classificação do Produto

Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n.º 20 (0,841 mm de abertura) e 25% , no mínimo, deve passar por peneira n.º 60 (0,25 mm de abertura).

Características do Produto

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.48. SUCO CONCENTRADO – DIVERSOS SABORES

Classificação do Produto

Suco integral, com polpas de frutas.

Características do Produto

Embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxica, de boa qualidade. Diversos sabores (Abacaxi, Caju, Goiaba, Manga, Maracujá, Pêssego, Uva).

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.49. TEMPERO COMPLETO

Descrição do Objeto

O produto deverá ser a base de alho, sal, cebola, salsinha e cebolinha, sem pimenta;

Classificação do Produto

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Serão designados de acordo com sua natureza, com nomes fantasia ou nomes tradicionais.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.50. TRIGO PARA QUIBE

Descrição do objeto

Composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

20.51. UVA PASSA BRANCA E PRETA

Descrição do objeto

Passas (ou uvas passas) brancas ou pretas, de um tipo de uva especial, sem semente que sofreu um processo de desidratação. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA) e legislação sanitária do Estado de Minas Gerais - de acordo com legislações vigentes

20.52. VINAGRE

Descrição do Objeto

Vinagre é o produto resultante da fermentação acética. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado “vinagre” seguido do nome do vegetal de origem.

Características do Produto

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição

dos microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

20.53. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CHOCOLATE GRANULADO

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor chocolate granulado. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, cacau em pó, com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar, aroma idêntico ao natural leite condensado. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

20.54. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CAFÉ COM LEITE

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor café com leite. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, café solúvel, com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

20.55. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO TIPO IOGURTE COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR FRAMBOESA

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de alimento tipo iogurte reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor framboesa. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, polpa de framboesa, ácido cítrico, espessantes goma guar e xantana, com alto teor de Ca e vitamina D, aroma idêntico ao natural de framboesa e corante natural. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

20.56. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR AVEIA, BANANA E MAMÃO

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor aveia, banana e mamão. Na seguinte composição: leite em pó

(desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de aveia, polpas de banana e mamão, espessantes goma guar, com alto teor de Ca e vitamina D, aromas idênticos ao natural: banana e mamão e corantes naturais. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primária: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

a. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA REDUZIDO EM AÇÚCAR E CALORIAS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE FIBRA E CÁLCIO NO SABOR LARANJA COM ACEROLA

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de alimento com soja reduzido em açúcar e calorias, enriquecido com vitaminas, fonte de fibra e cálcio no sabor laranja com acerola na seguinte composição: polidextrose, extrato de soja desengordurado, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro (máximo de 5,5g de sacarose na porção suficiente para o preparo de 200ml), maltodextrina, polpas de laranja e acerola, fonte de mineral: cálcio, enriquecido com vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, acidulante, regulador de acidez, antiumectante, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural de laranja e acerola, corantes naturais, antiespumante e sucralose. zero lactose. rendimento mínimo: 9,6 litros por quilo de produtos. Embalagem primária: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

b. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA REDUZIDO EM AÇÚCAR E CALORIAS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE FIBRA E CÁLCIO NO SABOR UVA

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de alimento com soja reduzido em açúcar e calorias, enriquecido com vitaminas, fonte de fibra e cálcio no sabor uva na seguinte composição: polidextrose, extrato de soja desengordurado, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro (máximo de 5,5g de sacarose na porção suficiente para o preparo de 200ml), maltodextrina, polpa de uva, fonte de mineral: cálcio, enriquecido com vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, acidulante, regulador de acidez, antiumectante, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural de uva, corantes naturais, antiespumante e sucralose. zero lactose. rendimento mínimo: 9,6 litros por quilo de produtos.

20.57. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ARCO-ÍRIS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de bolo arco-íris enriquecido com vitaminas e minerais e zero lactose. Na seguinte composição: bolo: açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de trigo, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, sal, minerais: Ca, Fe e Zn, vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, fermentos químicos, emulsificantes e aroma idêntico ao natural de coco. Granulado colorido: açúcar, amido de milho, glucose, óleo vegetal, sal, lecitina de soja e corantes artificiais. Embalagem primária: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 970g de bolo e 30g de granulado colorido com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

20.58. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ABACAXI COM

LINHAÇA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de bolo abacaxi com linhaça enriquecido com vitaminas e minerais e zero lactose. Na seguinte composição: açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de trigo, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais: Ca, Fe e Zn, vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, aroma idêntico natural de abacaxi, fermentos químicos, emulsificantes e corante natural. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

20.59. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR CARNE, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de sopa com fibra enriquecida com minerais no sabor carne, aveia, macarrão e legumes, na seguinte composição: macarrão ave maria, fibra de soja, proteína texturizada de soja, farinha de aveia, farinha de trigo, carne bovina desidratada, gordura low trans, sal, cenoura, ervilha, batata em flocos, condimento preparado, enriquecida com minerais Ca, Fe e Zn e corante naturais. Não deverá conter pimenta, pimentão e demais condimentos e temperos picantes. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003

20.60. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR FRANGO, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de sopa com fibra enriquecida com minerais no sabor frango, aveia, macarrão e legumes, na seguinte composição: macarrão ave maria, fibra de soja, proteína texturizada de soja, farinha de aveia, farinha de trigo, frango desidratado, gordura low trans, sal, cenoura, ervilha, batata em flocos, condimento preparado, enriquecida com minerais Ca, Fe e Zn e corante naturais. Não deverá conter pimenta, pimentão e demais condimentos e temperos picantes. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

c. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CAPUCCINO

Descrição do Objeto

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, calcio e vitamina no sabor capuccino. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, cacau em pó e café solúvel com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

21. HORTIFRUTIGRANGEIROS

21.1. FRUTAS

Definição

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “In natura”.

Características Gerais

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Ser frescas;
- b) Ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- c) Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) Ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) Estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos;
- g) Estar livres de resíduos de fertilizantes.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

21.2. LEGUMES

Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.

Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) Estar livre de enfermidades;
- c) Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- d) Não estar sujos de terra;
- e) Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- f) Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) Estar livre de resíduos de fertilizantes

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

21.3. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

Definição

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra, pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 55 g e máximo de 59 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são:

- a) Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;
- b) Ser limpo, sem ter sido lavado;
- c) Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;
- d) Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;
- e) Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- f) Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;
- g) Ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo);
- h) Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:
 - I. Alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento);
 - II. Mumificação (ovo seco);
 - III. Podridão (vermelha, negra ou branca);
 - IV. Presença de fungos: interna ou externamente;
 - V. Cor, sabor ou odor anormal;
 - VI. Ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
 - VII. Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
 - VIII. Quando contenham substâncias tóxicas.

21.4. RAÍZES E TUBÉRCULOS

Definição

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

Características Gerais

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- i) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos.
- j) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,
- k) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência,
- l) estar livre de enfermidades,
- m) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca,

- n) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos,
- o) estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa,
- p) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

21.5. VERDURAS

Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns.

Características Gerais

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições:

- i) Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- j) Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- k) Estar livre de enfermidades e insetos;
- l) Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- m) Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente;
- n) Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- o) Estar livre de resíduos fertilizantes.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:

Deverão obedecer à legislação sanitária federal vigente (ANVISA e MAPA), aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis e à legislação sanitária do Estado de Minas Gerais.

22. PÃES

22.1. PÃES (DIVERSOS TIPOS)

Definição

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias.

Designação

O produto será designado por “pão”, “pão comum” ou “pão de trigo” quando se tratar do produto comum, ou “pão” seguido da substância ou tipo que caracterize. Ex.: “pão de leite”, “pão de centeio”, “pão francês”.

Classificação

O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou tipo que o caracterize:

- p) Pão integral – produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral, sendo proibido o emprego de caramelo;

- q) Pão misto – produto preparado com a mistura de farinha;
- r) Pão de leite – produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3% sólidos totais;
- s) Pão de forma ou para sanduíche – produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordurosa, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;
- t) Pão de glúten – produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;

Características gerais

O pão deverá ser fabricado com matérias prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitido a fabricação de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

Características organolépticas

Aspecto – massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior outra mais consistente, bem aderente aos dedos ao ser comprimido e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor – a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo.

Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente.

Características microbiológicas

- a) Os pães embalados ou não, deverão obedecer ao seguinte padrão:
 - Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^6 /g;
 - Bolores e leveduras: máximo, 2×10^2 /g;
- b) Os pães doces de fantasias, de ovos e de leite – deverão obedecer ao seguinte padrão:
 - Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^6 /g;
 - Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g;
 - Staphylococcus aureus: ausência 1g Salmonelas: ausência em 25g;
 - Bolores e leveduras: máximo 2×10^2 g;
- c) As farinhas de pão deverão obedecer ao seguinte padrão:
 - Bactérias do grupo coliforme: máximo 5×10^6 /g;
 - Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g;
 - Salmonelas: ausência em 25g;
 - Bolores e leveduras: máximo, 10^2 /g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. Sempre que tornar necessárias a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos ou quando ocorrerem tóxicas infecções alimentares.

Características microscópicas Ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Características gerais** Embalagem Primária: o produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, fechado.

Embalagem contendo: nome do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, peso líquido, tabela nutricional.

EQUIPE TÉCNICA:

Servidor(a)	Função
Bianca Veloso dos Santos	Equipe de apoio
Guilherme Lopes Dias	Equipe de apoio
Priscila de Oliveira Neto	Engenheira
Juscielle Ribeiro Mendes	Nutricinista
Agmar Pereira Lima	Secretário Executivo

Varzelândia 01 de outubro 2026.



Assinado Digitalmente por Bianca Veloso dos Santos

Certificado Eletrônico Avançado - CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIRALITARIO DE GESTÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO NO

Bianca Veloso dos Santos

ANEXO II-

Modelo de Proposta Comercial

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº ____/2026

Razão Social do Licitante:	
CNPJ:	
Endereço:	
E-mail:	Telefone:
Representante Legal (nome, RG, CPF e qualificação):	
Responsável pela assinatura do contrato (nome, RG, CPF e qualificação):	

Item	Quant.	Un.	Tipo de refeição	Preço unitário máximo	Preço unitário ofertado	Valor total
			(Especificação completa)			

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

A proponente declara que:

- a) os valores ofertados compreendem todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto, incluindo encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, transporte, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a contratação;
- b) a proposta está em conformidade com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;
- c) tem pleno conhecimento e concorda com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos;
- d) os preços unitários resultam da aplicação do mesmo percentual de desconto sobre os preços unitários máximos estimados, ressalvados apenas os ajustes de arredondamento admitidos no Edital;
- e) a planilha de composição de custos e formação de preços apresentada demonstra os componentes do preço de cada tipo de refeição e identifica a parcela correspondente aos gêneros alimentícios.

Local e data: _____

Nome do representante legal
Cargo
Assinatura

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº ____/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DE GESTÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO NO ESTADO DE MINAS GERAIS – COMSAF, associação pública de natureza autárquica, inscrita no CNPJ sob nº 63.614.518/0001-35, com sede na XXXXXXXX nº XX, Centro, CEP 39.450-000, em Varzelândia/MG, neste ato representado por seu Presidente Amâncio Oliva Neto, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, de outro lado, a empresa ****, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, neste ato representada por _____, doravante denominada **DETENTORA**, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico para Registro de Preços, resolve registrar os preços da empresa abaixo identificada, nas condições estabelecidas no Edital e em seus anexos, nos termos da Lei nº 14.133/2021, mediante as cláusulas seguintes:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DENTRO DO PNAE EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO COMSAF**. Compreendendo a prestação continuada de serviços de gestão integral da alimentação escolar, com dedicação exclusiva de mão de obra, destinados ao atendimento dos estudantes das redes públicas de ensino dos Municípios participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, compreendendo o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários ao recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições nas unidades escolares, conforme as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

1.2. As contratações serão formalizadas pelos Municípios participantes, conforme suas necessidades e dentro dos respectivos quantitativos registrados, mediante os instrumentos previstos no Edital e no Termo de Referência.

1.3. Vinculam esta Ata, independentemente de transcrição:

- I – o edital do Pregão Eletrônico nº ____/2026 e seus anexos;
- II – o Termo de Referência;
- III – a proposta da DETENTORA;
- IV – os demais documentos constantes do processo administrativo.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. Os preços unitários registrados resultam da aplicação do desconto linear sobre os preços unitários máximos estimados e, juntamente com as especificações, os quantitativos por Município e a identificação do fornecedor, constam da tabela e dos anexos desta Ata:

Item	Tipo de refeição	Unidade	Quantidade registrada	Preço unitário máximo	Desconto linear	Preço unitário registrado

2.2. Os preços registrados incluem todos os custos previstos no Termo de Referência, inclusive mão de obra, encargos, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, equipamentos, utensílios, logística, tributos e despesas indiretas.

2.3. A existência de preços registrados não obriga o ÓRGÃO GERENCIADOR nem os ÓRGÃOS PARTICIPANTES a firmar contratações, facultada a realização de procedimento específico, desde que devidamente justificado.

2.4. A listagem do cadastro de reserva, quando houver, integrará esta Ata na forma de anexo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA

3.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. A prorrogação da Ata implicará a renovação dos quantitativos originalmente registrados para o novo período de vigência, observadas a vantajosidade da prorrogação, a manutenção das condições que ensejaram o registro de preços e a legislação aplicável.

3.2. A prorrogação da Ata dependerá de avaliação prévia quanto à vantajosidade da manutenção dos preços registrados, mediante pesquisa de mercado e manifestação técnica competente.

CLÁUSULA QUARTA – DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

4.1. São órgãos participantes da presente Ata os entes previamente identificados no procedimento licitatório, nos termos do edital e do Termo de Referência.

4.2. Compete aos ÓRGÃOS PARTICIPANTES, no âmbito de suas respectivas contratações:

- I – formalizar os instrumentos contratuais decorrentes desta Ata;
- II – emitir empenho, ordem de fornecimento, ordem de serviço ou instrumento equivalente;
- III – acompanhar e fiscalizar a execução contratual;
- IV – atestar o recebimento do objeto;
- V – efetuar os pagamentos devidos à DETENTORA;
- VI – aplicar, quando cabível, penalidades decorrentes de sua contratação, observados o contraditório e a ampla defesa;

VII – comunicar ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais irregularidades relevantes relacionadas à execução da Ata.

4.3. Compete ao ÓRGÃO GERENCIADOR:

- I – gerenciar a presente Ata;
- II – acompanhar a manutenção das condições gerais do registro de preços;
- III – deliberar sobre pedidos de adesão de órgãos ou entidades não participantes;
- IV – conduzir os procedimentos de alteração, atualização, revisão, negociação e cancelamento dos preços registrados;
- V – prestar apoio institucional aos órgãos participantes, quando necessário.

CLÁUSULA QUINTA – DA FORMALIZAÇÃO DAS CONTRATAÇÕES

5.1. As contratações decorrentes desta Ata serão formalizadas pelos ÓRGÃOS PARTICIPANTES, conforme sua necessidade, mediante contrato administrativo, nota de empenho, ordem de fornecimento, ordem de serviço ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

5.2. A DETENTORA será convocada para formalizar a contratação no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da convocação, podendo o prazo ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante justificativa aceita pela Administração.

5.3. No momento da formalização da contratação, deverá ser verificada a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.

5.4. A recusa injustificada da DETENTORA em formalizar a contratação, retirar nota de empenho ou aceitar instrumento equivalente caracterizará descumprimento da Ata, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

CLÁUSULA SEXTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Durante a vigência desta Ata, poderá ser admitida a adesão por órgãos ou entidades não participantes, observados os requisitos legais e regulamentares aplicáveis.

6.2. A adesão dependerá, cumulativamente:

- I – de justificativa da vantagem da adesão;
- II – da demonstração de compatibilidade dos preços registrados com os preços praticados no mercado;
- III – da anuência prévia do ÓRGÃO GERENCIADOR;
- IV – da concordância da DETENTORA.

6.3. Após autorizada a adesão, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a contratação no prazo de até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata.

6.4. As contratações adicionais por adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade não participante, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados para o

ÓRGÃO GERENCIADOR e ÓRGÃOS PARTICIPANTES.

6.5. O quantitativo total decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro dos quantitativos registrados na Ata, independentemente do número de órgãos ou entidades aderentes.

6.6. As adesões autorizadas deverão ser registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e nos meios oficiais do ÓRGÃO GERENCIADOR.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO, ATUALIZAÇÃO, REAJUSTE E NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de:

- I – redução dos preços praticados no mercado;
- II – superveniência de fato que eleve o custo do objeto registrado;
- III – criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, com comprovada repercussão nos preços;
- IV – fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata nas condições inicialmente pactuadas.

7.2. A repactuação dos contratos decorrentes desta Ata observará o art. 135 da Lei nº 14.133/2021, as datas de referência dos custos de mão de obra e dos custos de mercado e as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e no respectivo contrato.

7.3. Caso o preço registrado se torne superior ao praticado no mercado, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará a DETENTORA para negociar sua redução.

7.4. Caso a DETENTORA não aceite reduzir seus preços aos patamares de mercado, poderá ser liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, desde que a recusa seja devidamente justificada e aceita pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

7.5. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e a DETENTORA comprovar a impossibilidade de cumprir o compromisso, poderá ser requerido o reequilíbrio econômico-financeiro, mediante apresentação de documentação comprobatória.

7.6. O pedido de revisão ou reequilíbrio deverá ser instruído com planilha de custos e documentos aptos a demonstrar a ocorrência do fato superveniente e seu impacto na execução do objeto.

7.7. O ÓRGÃO GERENCIADOR poderá realizar pesquisa de mercado e diligências para subsidiar a análise do pedido de revisão, atualização, reajuste ou negociação.

7.8. As alterações dos preços registrados serão formalizadas por apostilamento, aditivo ou outro instrumento adequado, conforme a natureza do ajuste.

CLÁUSULA OITAVA – DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DO PAGAMENTO

8.1. As condições de execução do objeto, prazos, forma de recebimento, liquidação e pagamento observarão o disposto no edital, no Termo de Referência e no instrumento de contratação firmado por cada ÓRGÃO PARTICIPANTE.

8.2. O pagamento será realizado pelo respectivo ÓRGÃO PARTICIPANTE, no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência, mediante apresentação da nota fiscal ou documento equivalente, devidamente atestado pelo fiscal/gestor da contratação.

8.3. Em caso de atraso de pagamento por responsabilidade da Administração, poderão incidir os encargos legais previstos no edital, no Termo de Referência ou na legislação aplicável.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

9.1. Constituem obrigações da DETENTORA, sem prejuízo das demais previstas no edital, no Termo de Referência e na legislação aplicável:

- I – manter, durante toda a vigência da Ata e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- II – atender às solicitações dos ÓRGÃOS PARTICIPANTES nos prazos e condições estabelecidos;
- III – executar o objeto com observância das especificações técnicas, padrões de qualidade e exigências do Termo de Referência;
- IV – substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, o objeto em desconformidade com as especificações exigidas;
- V – responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto;
- VI – ressarcir danos causados à Administração ou a terceiros em razão da execução do objeto;
- VII – indicar preposto, quando exigido, para representá-la perante a Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento das obrigações assumidas na presente Ata sujeitará a DETENTORA às penalidades previstas no edital e na Lei nº 14.133/2021.

10.2. Poderão ser aplicadas, conforme o caso:

- I – advertência;
- II – multa moratória e/ou compensatória;
- III – impedimento de licitar e contratar;
- IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.4. As penalidades aplicadas no âmbito das contratações decorrentes desta Ata poderão ser comunicadas ao ÓRGÃO GERENCIADOR para fins de registro e providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

11.1. O registro da DETENTORA poderá ser cancelado, garantidos o contraditório e a ampla defesa, quando:

- I – descumprir as condições da Ata;
- II – não retirar nota de empenho, não celebrar contrato ou não aceitar instrumento equivalente no prazo estabelecido;
- III – não aceitar manter seu preço registrado, nas hipóteses legalmente admitidas;
- IV – sofrer sanção que a impeça de contratar com a Administração;
- V – houver razões de interesse público devidamente justificadas.

11.2. O cancelamento do registro será formalizado por ato do ÓRGÃO GERENCIADOR.

11.3. Cancelado o registro da DETENTORA, poderão ser convocados os integrantes do cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Integra a presente Ata, na forma de anexo, o cadastro de reserva composto:

- I – pelos licitantes que aceitaram cotar o objeto em preço igual ao do adjudicatário, observada a ordem de classificação;
- II – pelos licitantes que mantiveram sua proposta original.

12.2. A habilitação dos integrantes do cadastro de reserva será exigida quando houver necessidade de sua convocação, nas hipóteses previstas no edital e na legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A presente Ata não substitui o instrumento contratual a ser firmado entre a DETENTORA e cada ÓRGÃO PARTICIPANTE, quando exigível.

13.2. Aplicam-se a esta Ata, subsidiariamente, as regras do edital, do Termo de Referência e da Lei nº 14.133/2021.

13.3. Os casos omissos serão resolvidos pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, com observância da legislação aplicável.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata por meio eletrônico.

[Local], ____ de _____ de 2026.

Amâncio Oliva Neto
Órgão Gerenciador – COMSAF

[Nome do representante legal]
Fornecedor Registrado

ANEXO IV – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº ____/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº ____/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026

Pelo presente instrumento, de um lado, o **MUNICÍPIO DE _____**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, neste ato representado por _____, **doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado, a empresa ******, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, neste ato representada por _____, **doravante denominada CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Licitatório nº ____/2026 e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, bem como do Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2026, da Ata de Registro de Preços nº ____/2026 e demais normas aplicáveis, resolvem celebrar o presente **Termo de Contrato**, mediante as cláusulas e condições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DENTRO DO PNAE EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO COMSAF.**

Comprendendo a prestação continuada de serviços de gestão integral da alimentação escolar, com dedicação exclusiva de mão de obra, destinados ao atendimento dos estudantes das redes públicas de ensino dos Municípios participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, compreendendo o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários ao recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições nas unidades escolares, conforme as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação, na proposta e na Ata de Registro de Preços.

1.2. Integram este contrato, independentemente de transcrição:

- I – o Termo de Referência;
- II – o Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2026;
- III – a Ata de Registro de Preços nº ____/2026;
- IV – a proposta da CONTRATADA;
- V – eventuais anexos dos documentos acima.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O presente contrato decorre da Ata de Registro de Preços nº ____/2026, gerenciada pelo **Consórcio Intermunicipal Multifinalitário de Gestão Pública do Vale do São Francisco – COMSAF**, na qualidade de órgão gerenciador.

2.2. O CONTRATANTE figura como órgão participante da Ata de Registro de Preços, cabendo-lhe a formalização da presente contratação, bem como o acompanhamento, a fiscalização e o pagamento dela decorrentes.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, contado da data estabelecida no instrumento, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

3.2. Por se tratar de serviço contínuo, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitado o prazo máximo previsto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja disponibilidade orçamentária, interesse do CONTRATANTE e demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos.

CLÁUSULA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

4.1. A execução do objeto dar-se-á de forma parcelada e sob demanda, mediante solicitação formal do CONTRATANTE, por ordem de fornecimento, ordem de serviço ou instrumento equivalente.

4.2. Os prazos de mobilização, os locais, os cardápios, os quantitativos, o dimensionamento da equipe, os controles sanitários e operacionais e a repartição de responsabilidades constam do Termo de Referência.

4.3. A CONTRATADA deverá observar integralmente as especificações operacionais, nutricionais, trabalhistas e sanitárias previstas no Termo de Referência e as orientações formalmente expedidas pelo CONTRATANTE nos limites do contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. É vedada a subcontratação integral do objeto e das atividades essenciais indicadas no Termo de Referência. Poderá ser admitida, mediante autorização prévia do CONTRATANTE, a subcontratação de atividades acessórias ou especializadas que não constituam o núcleo do objeto.

5.2. A subcontratação autorizada não afastará a responsabilidade integral da CONTRATADA, e a aquisição de gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios e equipamentos junto a fornecedores não será considerada subcontratação.

CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO

6.1. O valor estimado do presente contrato é de R\$ _____ (_____).

6.2. No valor estimado estão incluídos todos os componentes previstos no Termo de

Referência, especialmente mão de obra, encargos, gêneros alimentícios, insumos, materiais, uniformes, EPIs, equipamentos, utensílios, GLP, logística, tributos, despesas administrativas e demais custos necessários à execução.

6.3. O valor acima é estimativo, estando os pagamentos condicionados aos quantitativos efetivamente solicitados, executados, entregues e atestados.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

7.1. O recebimento do objeto observará as condições, etapas, critérios e prazos definidos no Termo de Referência.

7.2. Recebida a nota fiscal ou documento equivalente, correrá o prazo para liquidação da despesa, na forma do Termo de Referência e da legislação aplicável.

7.3. O pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da conclusão da liquidação da despesa, mediante ordem bancária em favor da CONTRATADA, observada a ordem cronológica aplicável.

7.4. O pagamento ficará condicionado:

- I – ao atesto da execução ou entrega;
- II – à apresentação regular da nota fiscal;
- III – à comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, quando exigível;
- IV – ao cumprimento das demais condições previstas no Termo de Referência.

7.5. Havendo erro na documentação fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo ficará suspenso até a regularização, sem ônus para o CONTRATANTE.

7.6. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

7.7. O contratado optante pelo Simples Nacional deverá comprovar tal condição para fins de tratamento tributário correspondente.

CLÁUSULA OITAVA – DA REPACTUAÇÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.1. Os preços poderão ser repactuados, mediante solicitação da CONTRATADA e demonstração analítica da variação dos custos, observado o art. 135 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Para os custos de mão de obra, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo ao qual a proposta estiver vinculada; para os custos de mercado, será contado da data de apresentação da proposta.

8.3. A repactuação poderá ocorrer em momentos distintos para cada componente e dependerá de planilha de custos atualizada e documentos comprobatórios, vedada a duplicidade de recomposição, sem prejuízo da revisão contratual nas hipóteses legalmente previstas.

8.4. O pedido será analisado pelo CONTRATANTE e formalizado pelo instrumento jurídico cabível, observados os prazos e procedimentos previstos na legislação e no Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. São obrigações do CONTRATANTE, além das previstas no Termo de Referência:

I – elaborar e aprovar, por meio do nutricionista responsável técnico do PNAE, os cardápios, as Fichas Técnicas de Preparação e os cardápios especiais;

II – fornecer as informações, os calendários, os horários e os quantitativos solicitados necessários à execução;

III – disponibilizar as instalações e os bens sob sua responsabilidade e assegurar o fornecimento de água potável e energia elétrica;

IV – realizar a manutenção predial, o controle de vetores e pragas e as demais atividades que lhe forem expressamente atribuídas;

V – realizar a aquisição direta dos alimentos da agricultura familiar, seu pagamento e recebimento formal;

VI – designar gestor e fiscais, acompanhar, fiscalizar, medir e receber os serviços;

VII – efetuar os pagamentos nas condições estabelecidas;

VIII – comunicar irregularidades, determinar as correções cabíveis e aplicar as sanções de sua competência; e

IX – exercer as demais competências institucionais próprias da Entidade Executora do PNAE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. São obrigações da CONTRATADA, sem prejuízo das demais previstas no Edital, no Termo de Referência, na Ata e na legislação:

I – executar os serviços de gestão integral da alimentação escolar de acordo com os cardápios, as Fichas Técnicas, os quantitativos solicitados e os padrões sanitários aplicáveis;

II – fornecer a mão de obra, os gêneros alimentícios abrangidos pelo contrato, os insumos, materiais, uniformes, EPIS, utensílios e equipamentos que lhe forem atribuídos;

III – realizar as atividades de recebimento material, conferência, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, distribuição e higienização;

IV – manter nutricionista habilitado e equipe operacional suficiente, assegurando as substituições necessárias à continuidade dos serviços;

V – assegurar a qualidade, a procedência, a validade, o transporte, a conservação e a rastreabilidade dos gêneros por ela fornecidos;

VI – controlar e utilizar adequadamente os alimentos fornecidos diretamente pelo CONTRATANTE, inclusive os provenientes da agricultura familiar;

VII – cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fundiárias, fiscais, sanitárias, ambientais e de segurança do trabalho;

VIII – apresentar os registros, relatórios e documentos exigíveis e permitir a fiscalização da execução;

IX – manter as condições de habilitação e qualificação durante toda a execução; e

X – cumprir as demais obrigações estabelecidas nos documentos da contratação.

10.2. As especificações e responsabilidades detalhadas constam do Termo de Referência, que integra este Contrato independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) designado(s) pelo CONTRATANTE, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Caberá ao fiscal do contrato acompanhar a execução do objeto, registrar ocorrências, expedir notificações e adotar as providências necessárias à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.3. Caberá ao gestor do contrato coordenar o acompanhamento contratual, deliberar sobre providências administrativas, instruir eventual processo sancionatório e acompanhar a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA.

11.4. O exercício da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela fiel execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. As partes comprometem-se a cumprir, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), adotando medidas técnicas, administrativas e organizacionais adequadas à proteção dos dados pessoais eventualmente tratados em decorrência da execução deste Contrato.

12.2. A CONTRATADA somente poderá realizar o tratamento de dados pessoais na medida do necessário para a execução do objeto contratual, para o cumprimento de obrigação legal ou regulatória ou para o exercício regular de direitos, observadas as bases legais previstas na LGPD, sendo vedada sua utilização para finalidade diversa daquela relacionada à execução deste Contrato.

12.3. A CONTRATADA compromete-se a adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais contra acessos não autorizados e contra situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação, divulgação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou irregular.

12.4. A CONTRATADA deverá comunicar ao CONTRATANTE, por escrito e sem demora injustificada, a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares dos dados pessoais, informando, sempre que possível, a natureza dos dados afetados, as medidas adotadas para contenção do incidente, os riscos envolvidos e as providências implementadas para mitigação de seus efeitos.

12.5. A CONTRATADA responderá pelos danos decorrentes do tratamento de dados pessoais realizado em desconformidade com a legislação aplicável ou com as instruções legítimas do CONTRATANTE, sem prejuízo da apuração das responsabilidades administrativas, civis e penais cabíveis.

12.6. A CONTRATADA deverá assegurar que seus empregados, prepostos, representantes, subcontratados eventualmente autorizados e demais pessoas que tenham acesso aos dados pessoais observem dever de confidencialidade e utilizem tais informações exclusivamente para a execução deste Contrato.

12.7. Encerrada a execução contratual, a CONTRATADA deverá, conforme aplicável, eliminar, anonimizar ou devolver os dados pessoais tratados em razão deste Contrato, ressalvadas as hipóteses de guarda obrigatória ou retenção legalmente autorizada.

12.8. O descumprimento das obrigações previstas nesta cláusula poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas cabíveis, sem prejuízo das demais medidas previstas na legislação vigente e neste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

13.1. Caso a presente contratação venha a enquadrar-se como contratação de grande vulto, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável, a CONTRATADA deverá implementar e manter Programa de Integridade compatível com seu porte e com a complexidade das atividades desenvolvidas.

13.2. A comprovação da implementação do Programa de Integridade deverá ocorrer no prazo legal aplicável, contado da celebração do contrato, mediante apresentação de documentos e evidências que demonstrem sua efetiva adoção.

13.3. O Programa de Integridade deverá observar as diretrizes previstas na legislação pertinente e contemplar mecanismos destinados à prevenção, detecção e tratamento de fraudes, irregularidades e atos lesivos à Administração Pública.

13.4. O descumprimento das obrigações previstas nesta cláusula poderá ensejar a adoção das medidas administrativas cabíveis e a aplicação das sanções previstas na legislação e neste contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não será exigida garantia de execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. O descumprimento das obrigações previstas neste contrato ensejará a aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no Edital e na Ata de Registro de Preços.

15.2. Poderão ser aplicadas, conforme a gravidade da infração:

- I – advertência;
- II – multa moratória e/ou compensatória;
- III – impedimento de licitar e contratar;
- IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.3. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.4. As multas poderão ser descontadas de créditos eventualmente devidos à CONTRATADA, sem prejuízo da cobrança do saldo remanescente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

16.1. O presente contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

16.2. A extinção contratual será precedida do devido processo administrativo, quando exigido, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.3. A extinção do contrato não afasta a aplicação das sanções cabíveis nem eventual responsabilização da CONTRATADA por danos causados à Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta das dotações orçamentárias próprias do CONTRATANTE, consignadas no orçamento vigente, a seguir indicadas:

Dotação orçamentária: _____

17.2. As despesas relativas aos exercícios subsequentes serão consignadas nas respectivas leis orçamentárias, quando cabível.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

18.1. Os casos omissos serão resolvidos pelo CONTRATANTE, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, no Edital, na Ata de Registro de Preços, no Termo de Referência e nas demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS ALTERAÇÕES

19.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pelos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

19.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões legalmente admitidos.

19.3. Os registros que não caracterizem alteração contratual poderão ser formalizados por apostilamento, na forma da lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO

20.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o contrato e seus eventuais aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nos prazos e condições estabelecidos no art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

21.1. Fica eleito o foro da Comarca de _____, Estado de Minas Gerais, para dirimir as controvérsias oriundas deste contrato, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento.

[Município]/MG, ____ de _____ de 2026.

CONTRATANTE

CONTRATADA

ANEXO V – FUNCIONALIDADES DO SISTEMA E ROTEIRO DA PROVA DE CONCEITO

1. Objetivo

O presente Anexo estabelece as funcionalidades obrigatórias do sistema informatizado de gestão, bem como os procedimentos, critérios e instrumentos a serem observados na Prova de Conceito (POC) prevista nos itens 12.32 a 12.44 do Edital, com a finalidade de verificar, mediante demonstração prática, se a solução apresentada pelo licitante atende às funcionalidades necessárias à execução do objeto em todos os Municípios participantes, antes da adjudicação.

2. Regras gerais

a) A POC será realizada pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a aceitação da proposta, nas condições estabelecidas no Edital.

b) A demonstração ocorrerá em ambiente funcional providenciado pelo licitante, que levará toda a infraestrutura necessária.

c) As funcionalidades deverão ser demonstradas na prática, diretamente no sistema, estando disponíveis e operacionais no momento da POC.

d) Não serão considerados suficientes vídeos previamente gravados, imagens, capturas de tela ou manuais desacompanhados da demonstração prática.

e) Não será considerada atendida a funcionalidade que dependa de desenvolvimento, customização, contratação posterior de módulo, aquisição adicional, implementação futura ou integração ainda não disponível.

f) A Comissão poderá solicitar a execução de operações com dados fictícios ou previamente definidos e a repetição de operação, quando necessário ao esclarecimento do resultado.

g) A avaliação será registrada em ata e consolidada no Relatório Técnico de Validação (Anexo VI).

h) Compete à Comissão: solicitar os testes; registrar as ocorrências e evidências; classificar cada funcionalidade; calcular o percentual de atendimento; elaborar o Relatório Técnico de Validação; e concluir pela aprovação ou reprovação.

3. Critério de atendimento

ATENDE: a funcionalidade está disponível no sistema, é efetivamente demonstrada durante a POC, funciona de acordo com a descrição deste Anexo e permite a execução da operação solicitada pela Comissão.

NÃO ATENDE: a funcionalidade não existe, não está disponível, apresenta erro que impeça sua utilização, depende de desenvolvimento ou implementação futura, não corresponde ao requisito ou não pode ser demonstrada nas condições estabelecidas pela Comissão. Não se admite atendimento parcial.

4. Apuração do resultado

Total de funcionalidades: 29 (vinte e nove). Percentual mínimo: 80% (oitenta por cento), correspondente a 24 (vinte e quatro) funcionalidades atendidas. Percentual de atendimento = (funcionalidades atendidas ÷ 29) × 100.

Será aprovado o licitante que atingir o percentual mínimo e, cumulativamente, atender a todas as 6 (seis) funcionalidades do Grupo III.

5. Roteiro das funcionalidades

Grupo I — Gestão, Acesso e Segurança da Informação

Item	Funcionalidade	Demonstração na POC
I.1	Acesso multiplataforma	Acessar a solução por navegador web e por aplicativo móvel, se cabível.
I.2	Cadastro de unidades	Cadastrar uma unidade escolar.
I.3	Trilha de auditoria (logs)	Localizar um registro e exibir seus metadados de auditoria: responsável, data e hora.
I.4	Segurança e proteção de dados (LGPD)	Apresentar as configurações/documentação de segurança, a política de backup e a exportação de dados em formato aberto.

Grupo II — Funcionalidades Operacionais e de Mão de Obra

Item	Funcionalidade	Demonstração na POC
II.1	Gestão de usuários	Cadastrar usuário, atribuir perfil e vinculá-lo a uma unidade.
II.2	Cadastro de colaboradores	Cadastrar um colaborador alocado na execução, com seus dados funcionais.
II.3	Controle de ponto	Demonstrar o registro eletrônico da jornada e da frequência (entradas/saídas) de um colaborador.
II.4	Jornadas e escalas	Definir/visualizar a jornada e a escala de trabalho de um colaborador ou unidade.
II.5	Banco de horas	Exibir a apuração de horas (saldo/banco de horas) a partir dos registros de ponto.
II.6	Afastamentos e licenças	Registrar um afastamento/licença e refletir seu efeito na frequência.
II.7	Férias	Registrar/visualizar o período de férias de um colaborador.
II.8	Substituições e coberturas	Registrar a substituição/cobertura de um colaborador em uma unidade.
II.9	Gestão documental	Anexar/consultar documento vinculado a um colaborador.
II.10	Controle de EPIS	Registrar a entrega/controle de EPI a um colaborador.
II.11	Controle de uniformes	Registrar a entrega/controle de uniforme a um colaborador.
II.12	Treinamentos e capacitações	Registrar a realização de um treinamento/capacitação e os participantes.
II.13	Alocação por unidade	Exibir a distribuição dos colaboradores por unidade escolar e por Município.
II.14	Auditoria dos registros operacionais	Exibir o histórico/log dos lançamentos operacionais, com responsável, data e hora.
II.15	Relatórios operacionais	Gerar um relatório operacional (frequência, escala ou alocação) e exportá-lo.

Grupo III — Solicitação e Medição das Refeições (atendimento obrigatório)

Item	Funcionalidade	Demonstração na POC
III.1	Lançamento das solicitações pelo Município e pela contratada	Demonstrar que o próprio Município contratante pode lançar diretamente, na solução, a solicitação de refeições de uma unidade escolar.
III.2	Identificação da unidade solicitante	Demonstrar que a solicitação identifica a unidade escolar solicitante.
III.3	Identificação da data da solicitação	Demonstrar que a solicitação registra a data.
III.4	Tipo de refeição	Demonstrar o registro do tipo de refeição solicitada.
III.5	Quantidade solicitada	Demonstrar o registro da quantidade solicitada.
III.6	Cadastro do cardápio semanal pelo Município	Demonstrar que o Município contratante pode cadastrar diretamente o cardápio da semana, aplicável a todas as suas unidades escolares.

Grupo IV — Relatórios, Consultas e Exportação de Dados

Item	Funcionalidade	Demonstração na POC
IV.1	Consultas aos registros	Consultar os registros a partir de diferentes critérios de busca.
IV.2	Filtros por período	Filtrar os registros/relatórios por intervalo de datas.
IV.3	Histórico de registros	Exibir o histórico dos registros/lançamentos efetuados.
IV.4	Exportação em formato aberto	Exportar os dados/relatórios em formato aberto e de leitura universal.

ANEXO VI – MODELO DE RELATÓRIO TÉCNICO DE VALIDAÇÃO DA PROVA DE CONCEITO

Campo	Informação
Pregão Eletrônico nº	005/2026
Licitante	
CNPJ	
Data da POC	___/___/___

Objeto

O presente Relatório Técnico tem por finalidade registrar e fundamentar o resultado da Prova de Conceito realizada pelo licitante acima identificado, nos termos dos itens 12.32 a 12.44 do Edital e do Anexo V.

Metodologia

A avaliação foi realizada mediante demonstração prática das funcionalidades obrigatórias previstas no item 13.15 do Termo de Referência e no Anexo V do Edital, sendo cada funcionalidade classificada individualmente como ATENDE ou NÃO ATENDE, com registro das evidências observadas e das ocorrências que fundamentaram a classificação.

Ficha de avaliação da Comissão

Grupo I — Gestão, Acesso e Segurança da Informação

Item	Funcionalidade	Atende	Não Atende	Evidência / Observação
I.1	Acesso multiplataforma	()	()	
I.2	Cadastro de unidades	()	()	
I.3	Trilha de auditoria (logs)	()	()	
I.4	Segurança e proteção de dados (LGPD)	()	()	

Grupo II — Funcionalidades Operacionais e de Mão de Obra

Item	Funcionalidade	Atende	Não Atende	Evidência / Observação
II.1	Gestão de usuários	()	()	
II.2	Cadastro de colaboradores	()	()	
II.3	Controle de ponto	()	()	
II.4	Jornadas e escalas	()	()	
II.5	Banco de horas	()	()	
II.6	Afastamentos e licenças	()	()	
II.7	Férias	()	()	
II.8	Substituições e coberturas	()	()	
II.9	Gestão documental	()	()	
II.10	Controle de EPIs	()	()	
II.11	Controle de uniformes	()	()	
II.12	Treinamentos e capacitações	()	()	
II.13	Alocação por unidade	()	()	
II.14	Auditoria dos registros operacionais	()	()	
II.15	Relatórios operacionais	()	()	

Grupo III — Solicitação e Medição das Refeições (atendimento obrigatório)

Item	Funcionalidade	Atende	Não Atende	Evidência / Observação
III.1	Lançamento das solicitações pelo Município e pela contratada	()	()	

Item	Funcionalidade	Atende	Não Atende	Evidência / Observação
III.2	Identificação da unidade solicitante	()	()	
III.3	Identificação da data da solicitação	()	()	
III.4	Tipo de refeição	()	()	
III.5	Quantidade solicitada	()	()	
III.6	Cadastro do cardápio semanal pelo Município	()	()	

Grupo IV — Relatórios, Consultas e Exportação de Dados

Item	Funcionalidade	Atende	Não Atende	Evidência / Observação
IV.1	Consultas aos registros	()	()	
IV.2	Filtros por período	()	()	
IV.3	Histórico de registros	()	()	
IV.4	Exportação em formato aberto	()	()	

Resultado da avaliação

Grupo	Total de itens	Total Atende	Total Não Atende
Grupo I	4		
Grupo II	15		
Grupo III (obrigatório)	6		
Grupo IV	4		
TOTAL	29		

Percentual de atendimento: _____ %

Todas as funcionalidades do Grupo III foram atendidas? () Sim () Não

Ocorrências registradas: _____

Houve interrupção da demonstração? () Não () Sim

Houve funcionalidade cuja demonstração não pôde ser concluída? () Não () Sim. Item(ns): _____

Conclusão da Comissão

Após a análise das funcionalidades previstas no Anexo V e das demonstrações realizadas, a Comissão Técnica conclui que a solução apresentada pelo licitante:

() ATENDE ao percentual mínimo e a todas as funcionalidades do Grupo III, sendo considerada APROVADA.

() NÃO ATENDE às condições estabelecidas no Edital, sendo considerada REPROVADA.

Fundamentação da conclusão: _____

Local e data: _____, ____ de _____ de 2026.

Membros da Comissão Técnica: _____