

Pregão Eletrônico

Dados do Processo

Nº Processo
 119/2026

Responsável
 Prefeitura Municipal de Guairaçá - PR

Objeto

CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA DESTINADA AO FORNECIMENTO DE SERVIÇOS TERCERIZADOS DE MERENDEIRA, AJUDANTE DE COZINHA, MOTORISTA E SERVIÇOS PROFISSIONAIS DE PSICOLOGIA E ODONTOLOGIA, DESTINADOS À ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SAÚDE, VIAÇÃO E OBRAS E EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE GUAIRAÇÁ/PR..

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 22/10/2026 - 08:00	Fim Envio Propostas 05/11/2026 - 09:00	Pregoeiro José Carlos Amadeu Junior
Modo de Disputa Valor Unitário	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	
Tipo Menor Preço	Inversão de Fase Não	Recurso Federal Não	Benefícios Selecionados Nenhum

Listagem de Lotes/Itens

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	SERVIÇOS PROFISSIONAIS DE PSICOLOGIA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 30 horas semanais Atribuições: O psicólogo deve atuar na atenção primária, oferecendo tratamento e acompanhamento de pacientes com sofrimento mental. Também deve adotar uma abordagem ampliada e interdisciplinar, integrando-se à rede de serviços de saúde e trabalhando em parceria com outras equipes do SUS. Tarefas Típicas: I - Atuação clínica de psicologia ambulatorial; II - Atendimento individual e coletivo; III - Participação nas atividades da secretaria de prevenção e promoção a saúde; IV - Atividades em prevenção da saúde mental da população; V - Participação em visitas domiciliares; VI - Participação em consultas compartilhadas com demais profissionais da secretaria de saúde; VII - Promover ações de educação em saúde; VIII - Prevenção a grupos de idosos, adolescente, gestante/puérperas, adultos, crianças e população em geral; IX - atendimentos domiciliares (em caso necessários).	SERV	12	4.998,64	59.983,68
2	1	MOTORISTA 40 HORAS Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais CATEGORIA: Carteira Nacional de Habilitação Categoria 'D' ou 'E' ATRIBUIÇÕES: Dirigir veículos transportando pessoas, materiais e cargas; promover a manutenção do veículo sob sua responsabilidade, verificando as condições de funcionamento, de combustível, água, bateria, pneus e outros. Dirigir veículos, transportando pessoas e/ou materiais, observando as normas do Código Nacional de Trânsito. Realizar o registro de saídas e chegadas do veículo, registrando em ficha própria os horários, quilometragem e itinerário percorrido, para fins de controle. Verificar as condições de uso do veículo, com relação a combustível, água, bateria, pneus e outros, solicitando as medidas necessárias, para o seu perfeito funcionamento. Zelar pela conservação do veículo, providenciando limpeza, ajustes e pequenos reparos. Efetuar a prestação de contas das despesas efetuadas com reparos e limpeza do veículo. Realizar, eventualmente, viagens a serviço da Prefeitura. Elaborar periodicamente mapas, demonstrando a utilização do veículo, especificando em formulário próprio a quilometragem efetuada, usuários, percursos e outros dados. Executar outras atividades correlatas. Executar o trabalho através da frota veicular da Secretaria Municipal de Viação e Obras. Local de Trabalho: Secretaria Municipal de Viações e Obras	SERV	12	4.244,98	50.939,76
		MERENDEIRA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA: A profissional contratada para exercer a função de Merendeira/Manipuladora de Alimentos deverá executar suas atividades em conformidade com a legislação vigente aplicável à alimentação escolar, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, a RDC ANVISA nº 216/2004, as normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis e demais normas pertinentes. São atribuições da Merendeira/Manipuladora de Alimentos: I - receber, conferir e acondicionar os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, verificando quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade e condições adequadas de conservação; II - armazenar os alimentos de forma organizada e				

3	1	adequada, observando as condições de temperatura, higiene, conservação, validade e demais requisitos de segurança dos alimentos; III - realizar a higienização dos alimentos, conforme os procedimentos estabelecidos para cada tipo de produto; IV - realizar o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos de acordo com o cardápio elaborado e autorizado pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; V - preparar e distribuir as refeições destinadas aos estudantes, respeitando os horários, quantidades, porções, preparações e orientações estabelecidas no cardápio escolar; VI - observar as características próprias da alimentação destinada à Educação Infantil, considerando a faixa etária das crianças, a consistência adequada dos alimentos e as orientações do nutricionista responsável; VII - cumprir rigorosamente as orientações relativas à alimentação de estudantes que possuam alergias, intolerâncias alimentares, restrições ou necessidades alimentares específicas, desde que previamente informadas e orientadas pela unidade escolar e pelo nutricionista responsável; VIII - manter rigorosa higiene pessoal durante a manipulação dos alimentos, utilizando uniforme e equipamentos de proteção e higiene exigidos pelas normas sanitárias; IX - manter cabelos protegidos, unhas limpas e curtas e observar as demais normas de higiene pessoal aplicáveis aos manipuladores de alimentos; X - higienizar adequadamente utensílios, equipamentos, bancadas, pias, superfícies, pisos e demais instalações utilizadas na preparação e distribuição da alimentação; XI - prevenir a contaminação dos alimentos, observando as boas práticas de manipulação, higiene, conservação, armazenamento e preparo; XII - utilizar corretamente os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados para a execução dos serviços; XIII - controlar e evitar desperdícios de alimentos, utilizando adequadamente os gêneros alimentícios fornecidos pela Administração; XIV - comunicar imediatamente à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, tais como vencimento, deterioração, embalagem danificada, alteração de odor, cor, aparência ou textura; XV - comunicar à Direção a necessidade de reposição de gêneros alimentícios, materiais, utensílios, equipamentos ou produtos necessários ao regular funcionamento da cozinha; XVI - manter a cozinha, despensa, área de preparo, área de distribuição e demais ambientes relacionados à alimentação devidamente limpos, higienizados, organizados e em condições adequadas de funcionamento; XVII - realizar a correta separação, acondicionamento e destinação dos resíduos provenientes do preparo e distribuição dos alimentos, conforme as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; XVIII - observar os procedimentos estabelecidos para controle de temperatura, quando aplicáveis, especialmente durante armazenamento, preparo, conservação e distribuição das refeições; XIX - colaborar com os procedimentos de controle e registro da alimentação escolar, sempre que solicitado pela direção da unidade ou pelo responsável técnico; XX - cumprir integralmente o cardápio estabelecido pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, não realizando substituições de alimentos ou alterações nas preparações por iniciativa própria; XXI - participar de treinamentos, capacitações e orientações referentes à manipulação de alimentos, higiene, segurança alimentar, boas práticas e demais assuntos relacionados à função; XXII - zelar pela conservação, limpeza e correto uso dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XXIII - comunicar imediatamente à direção qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação escolar; XXIV - cumprir as normas de segurança do trabalho, higiene ocupacional e utilização dos equipamentos de proteção exigidos para o desempenho da função; XXV - manter conduta profissional, ética, respeitosa e compatível com o ambiente escolar, especialmente no atendimento às crianças e no relacionamento com os demais profissionais da unidade; XXVI - manter sigilo sobre informações relacionadas às crianças, especialmente aquelas referentes a alergias, intolerâncias, restrições alimentares ou outras informações pessoais às quais tenha acesso em razão da função; XXVII - cumprir os horários, a jornada e as determinações administrativas estabelecidas no contrato, no edital e pela unidade escolar, observadas as atribuições próprias da função; XXVIII - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Merendeira /Manipuladora de Alimentos, desde que relacionadas ao serviço de alimentação escolar. DA OBSERVÂNCIA DA LEGISLAÇÃO A execução dos serviços deverá observar, no que couber, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar; a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que atualmente regulamenta a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE; a RDC ANVISA nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação; a legislação sanitária estadual e municipal vigente; as normas de segurança do trabalho; e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis. A contratada deverá assegurar que os profissionais disponibilizados para a execução dos serviços estejam devidamente capacitados para a manipulação segura de alimentos e cumpram as normas de higiene e segurança alimentar aplicáveis. A alimentação escolar deverá ser preparada de acordo com o cardápio elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, observando-se as necessidades nutricionais, a faixa etária dos estudantes e as necessidades alimentares específicas, quando existentes. A contratada deverá permitir e colaborar com a fiscalização da Administração Pública quanto à execução dos serviços, fornecendo as informações e documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais.	SERV	12	5.226,51	62.718,12
---	---	--	------	----	----------	-----------

		Merendeira referente ao lote 03				
4	1	MERENDEIRA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA: A profissional contratada para exercer a função de Merendeira/Manipuladora de Alimentos deverá executar suas atividades em conformidade com a legislação vigente aplicável à alimentação escolar, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, a RDC ANVISA nº 216/2004, as normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis e demais normas pertinentes. São atribuições da Merendeira/Manipuladora de Alimentos: I - receber, conferir e acondicionar os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, verificando quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade e condições adequadas de conservação; II - armazenar os alimentos de forma organizada e adequada, observando as condições de temperatura, higiene, conservação, validade e demais requisitos de segurança dos alimentos; III - realizar a higienização dos alimentos, conforme os procedimentos estabelecidos para cada tipo de produto; IV - realizar o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos de acordo com o cardápio elaborado e autorizado pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; V - preparar e distribuir as refeições destinadas aos estudantes, respeitando os horários, quantidades, porções, preparações e orientações estabelecidas no cardápio escolar; VI - observar as características próprias da alimentação destinada à Educação Infantil, considerando a faixa etária das crianças, a consistência adequada dos alimentos e as orientações do nutricionista responsável; VII - cumprir rigorosamente as orientações relativas à alimentação de estudantes que possuam alergias, intolerâncias alimentares, restrições ou necessidades alimentares específicas, desde que previamente informadas e orientadas pela unidade escolar e pelo nutricionista responsável; VIII - manter rigorosa higiene pessoal durante a manipulação dos alimentos, utilizando uniforme e equipamentos de proteção e higiene exigidos pelas normas sanitárias; IX - manter cabelos protegidos, unhas limpas e curtas e observar as demais normas de higiene pessoal aplicáveis aos manipuladores de alimentos; X - higienizar adequadamente utensílios, equipamentos, bancadas, pias, superfícies, pisos e demais instalações utilizadas na preparação e distribuição da alimentação; XI - prevenir a contaminação dos alimentos, observando as boas práticas de manipulação, higiene, conservação, armazenamento e preparo; XII - utilizar corretamente os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados para a execução dos serviços; XIII - controlar e evitar desperdícios de alimentos, utilizando adequadamente os gêneros alimentícios fornecidos pela Administração; XIV - comunicar imediatamente à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, tais como vencimento, deterioração, embalagem danificada, alteração de odor, cor, aparência ou textura; XV - comunicar à Direção a necessidade de reposição de gêneros alimentícios, materiais, utensílios, equipamentos ou produtos necessários ao regular funcionamento da cozinha; XVI - manter a cozinha, despensa, área de preparo, área de distribuição e demais ambientes relacionados à alimentação devidamente limpos, higienizados, organizados e em condições adequadas de funcionamento; XVII - realizar a correta separação, acondicionamento e destinação dos resíduos provenientes do preparo e distribuição dos alimentos, conforme as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; XVIII - observar os procedimentos estabelecidos para controle de temperatura, quando aplicáveis, especialmente durante armazenamento, preparo, conservação e distribuição das refeições; XIX - colaborar com os procedimentos de controle e registro da alimentação escolar, sempre que solicitado pela direção da unidade ou pelo responsável técnico; XX - cumprir integralmente o cardápio estabelecido pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, não realizando substituições de alimentos ou alterações nas preparações por iniciativa própria; XXI - participar de treinamentos, capacitações e orientações referentes à manipulação de alimentos, higiene, segurança alimentar, boas práticas e demais assuntos relacionados à função; XXII - zelar pela conservação, limpeza e correto uso dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XXIII - comunicar imediatamente à direção qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação escolar; XXIV - cumprir as normas de segurança do trabalho, higiene ocupacional e utilização dos equipamentos de proteção exigidos para o desempenho da função; XXV - manter conduta profissional, ética, respeitosa e compatível com o ambiente escolar, especialmente no atendimento às crianças e no relacionamento com os demais profissionais da unidade; XXVI - manter sigilo sobre informações relacionadas às crianças, especialmente aquelas referentes a alergias, intolerâncias, restrições alimentares ou outras informações pessoais às quais tenha acesso em razão da função; XXVII - cumprir os horários, a jornada e as determinações administrativas estabelecidas no contrato, no edital e pela unidade escolar, observadas as atribuições próprias da função; XXVIII - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Merendeira /Manipuladora de Alimentos, desde que relacionadas ao serviço de alimentação escolar. DA OBSERVÂNCIA DA LEGISLAÇÃO A execução dos serviços deverá observar, no que couber, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar; a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que atualmente regulamenta a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE; a RDC	SERV	12	5.226,51	62.718,12

		ANVISA nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação; a legislação sanitária estadual e municipal vigente; as normas de segurança do trabalho; e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis. A contratada deverá assegurar que os profissionais disponibilizados para a execução dos serviços estejam devidamente capacitados para a manipulação segura de alimentos e cumpram as normas de higiene e segurança alimentar aplicáveis. A alimentação escolar deverá ser preparada de acordo com o cardápio elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, observando-se as necessidades nutricionais, a faixa etária dos estudantes e as necessidades alimentares específicas, quando existentes. A contratada deverá permitir e colaborar com a fiscalização da Administração Pública quanto à execução dos serviços, fornecendo as informações e documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais. Merendera Referente ao lote 04				
5	1	MERENDEIRA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA: A profissional contratada para exercer a função de Merendeira/Manipuladora de Alimentos deverá executar suas atividades em conformidade com a legislação vigente aplicável à alimentação escolar, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, a RDC ANVISA nº 216/2004, as normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis e demais normas pertinentes. São atribuições da Merendeira/Manipuladora de Alimentos: I - receber, conferir e acondicionar os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, verificando quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade e condições adequadas de conservação; II - armazenar os alimentos de forma organizada e adequada, observando as condições de temperatura, higiene, conservação, validade e demais requisitos de segurança dos alimentos; III - realizar a higienização dos alimentos, conforme os procedimentos estabelecidos para cada tipo de produto; IV - realizar o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos de acordo com o cardápio elaborado e autorizado pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; V - preparar e distribuir as refeições destinadas aos estudantes, respeitando os horários, quantidades, porções, preparações e orientações estabelecidas no cardápio escolar; VI - observar as características próprias da alimentação destinada à Educação Infantil, considerando a faixa etária das crianças, a consistência adequada dos alimentos e as orientações do nutricionista responsável; VII - cumprir rigorosamente as orientações relativas à alimentação de estudantes que possuam alergias, intolerâncias alimentares, restrições ou necessidades alimentares específicas, desde que previamente informadas e orientadas pela unidade escolar e pelo nutricionista responsável; VIII - manter rigorosa higiene pessoal durante a manipulação dos alimentos, utilizando uniforme e equipamentos de proteção e higiene exigidos pelas normas sanitárias; IX - manter cabelos protegidos, unhas limpas e curtas e observar as demais normas de higiene pessoal aplicáveis aos manipuladores de alimentos; X - higienizar adequadamente utensílios, equipamentos, bancadas, pias, superfícies, pisos e demais instalações utilizadas na preparação e distribuição da alimentação; XI - prevenir a contaminação dos alimentos, observando as boas práticas de manipulação, higiene, conservação, armazenamento e preparo; XII - utilizar corretamente os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados para a execução dos serviços; XIII - controlar e evitar desperdícios de alimentos, utilizando adequadamente os gêneros alimentícios fornecidos pela Administração; XIV - comunicar imediatamente à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, tais como vencimento, deterioração, embalagem danificada, alteração de odor, cor, aparência ou textura; XV - comunicar à Direção a necessidade de reposição de gêneros alimentícios, materiais, utensílios, equipamentos ou produtos necessários ao regular funcionamento da cozinha; XVI - manter a cozinha, despensa, área de preparo, área de distribuição e demais ambientes relacionados à alimentação devidamente limpos, higienizados, organizados e em condições adequadas de funcionamento; XVII - realizar a correta separação, acondicionamento e destinação dos resíduos provenientes do preparo e distribuição dos alimentos, conforme as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; XVIII - observar os procedimentos estabelecidos para controle de temperatura, quando aplicáveis, especialmente durante armazenamento, preparo, conservação e distribuição das refeições; XIX - colaborar com os procedimentos de controle e registro da alimentação escolar, sempre que solicitado pela direção da unidade ou pelo responsável técnico; XX - cumprir integralmente o cardápio estabelecido pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, não realizando substituições de alimentos ou alterações nas preparações por iniciativa própria; XXI - participar de treinamentos, capacitações e orientações referentes à manipulação de alimentos, higiene, segurança alimentar, boas práticas e demais assuntos relacionados à função; XXII - zelar pela conservação, limpeza e correto uso dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XXIII - comunicar imediatamente à direção qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação escolar; XXIV - cumprir as normas de segurança do trabalho, higiene ocupacional e utilização dos equipamentos de proteção exigidos para o desempenho da função; XXV - manter conduta profissional, ética, respeitosa e compatível com o ambiente escolar, especialmente no atendimento às crianças e no	SERV	12	5.226,51	62.718,12

		relacionamento com os demais profissionais da unidade; XXVI - manter sigilo sobre informações relacionadas às crianças, especialmente aquelas referentes a alergias, intolerâncias, restrições alimentares ou outras informações pessoais às quais tenha acesso em razão da função; XXVII - cumprir os horários, a jornada e as determinações administrativas estabelecidas no contrato, no edital e pela unidade escolar, observadas as atribuições próprias da função; XXVIII - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Merendeira /Manipuladora de Alimentos, desde que relacionadas ao serviço de alimentação escolar. DA OBSERVÂNCIA DA LEGISLAÇÃO A execução dos serviços deverá observar, no que couber, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar; a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que atualmente regulamenta a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE; a RDC ANVISA nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação; a legislação sanitária estadual e municipal vigente; as normas de segurança do trabalho; e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis. A contratada deverá assegurar que os profissionais disponibilizados para a execução dos serviços estejam devidamente capacitados para a manipulação segura de alimentos e cumpram as normas de higiene e segurança alimentar aplicáveis. A alimentação escolar deverá ser preparada de acordo com o cardápio elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, observando-se as necessidades nutricionais, a faixa etária dos estudantes e as necessidades alimentares específicas, quando existentes. A contratada deverá permitir e colaborar com a fiscalização da Administração Pública quanto à execução dos serviços, fornecendo as informações e documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais. Merendera Referente ao lote 05				
6	1	MERENDEIRA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA: A profissional contratada para exercer a função de Merendeira/Manipuladora de Alimentos deverá executar suas atividades em conformidade com a legislação vigente aplicável à alimentação escolar, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, a RDC ANVISA nº 216/2004, as normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis e demais normas pertinentes. São atribuições da Merendeira/Manipuladora de Alimentos: I - receber, conferir e acondicionar os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, verificando quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade e condições adequadas de conservação; II - armazenar os alimentos de forma organizada e adequada, observando as condições de temperatura, higiene, conservação, validade e demais requisitos de segurança dos alimentos; III - realizar a higienização dos alimentos, conforme os procedimentos estabelecidos para cada tipo de produto; IV - realizar o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos de acordo com o cardápio elaborado e autorizado pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; V - preparar e distribuir as refeições destinadas aos estudantes, respeitando os horários, quantidades, porções, preparações e orientações estabelecidas no cardápio escolar; VI - observar as características próprias da alimentação destinada à Educação Infantil, considerando a faixa etária das crianças, a consistência adequada dos alimentos e as orientações do nutricionista responsável; VII - cumprir rigorosamente as orientações relativas à alimentação de estudantes que possuam alergias, intolerâncias alimentares, restrições ou necessidades alimentares específicas, desde que previamente informadas e orientadas pela unidade escolar e pelo nutricionista responsável; VIII - manter rigorosa higiene pessoal durante a manipulação dos alimentos, utilizando uniforme e equipamentos de proteção e higiene exigidos pelas normas sanitárias; IX - manter cabelos protegidos, unhas limpas e curtas e observar as demais normas de higiene pessoal aplicáveis aos manipuladores de alimentos; X - higienizar adequadamente utensílios, equipamentos, bancadas, pias, superfícies, pisos e demais instalações utilizadas na preparação e distribuição da alimentação; XI - prevenir a contaminação dos alimentos, observando as boas práticas de manipulação, higiene, conservação, armazenamento e preparo; XII - utilizar corretamente os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados para a execução dos serviços; XIII - controlar e evitar desperdícios de alimentos, utilizando adequadamente os gêneros alimentícios fornecidos pela Administração; XIV - comunicar imediatamente à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, tais como vencimento, deterioração, embalagem danificada, alteração de odor, cor, aparência ou textura; XV - comunicar à Direção a necessidade de reposição de gêneros alimentícios, materiais, utensílios, equipamentos ou produtos necessários ao regular funcionamento da cozinha; XVI - manter a cozinha, despensa, área de preparo, área de distribuição e demais ambientes relacionados à alimentação devidamente limpos, higienizados, organizados e em condições adequadas de funcionamento; XVII - realizar a correta separação, acondicionamento e destinação dos resíduos provenientes do preparo e distribuição dos alimentos, conforme as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; XVIII - observar os procedimentos estabelecidos para controle de temperatura, quando aplicáveis, especialmente durante armazenamento, preparo, conservação e distribuição das refeições; XIX - colaborar com os procedimentos de controle e registro da alimentação escolar, sempre que solicitado pela direção da unidade ou pelo	SERV	12	5.226,51	62.718,12

		responsável técnico; XX - cumprir integralmente o cardápio estabelecido pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, não realizando substituições de alimentos ou alterações nas preparações por iniciativa própria; XXI - participar de treinamentos, capacitações e orientações referentes à manipulação de alimentos, higiene, segurança alimentar, boas práticas e demais assuntos relacionados à função; XXII - zelar pela conservação, limpeza e correto uso dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XXIII - comunicar imediatamente à direção qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação escolar; XXIV - cumprir as normas de segurança do trabalho, higiene ocupacional e utilização dos equipamentos de proteção exigidos para o desempenho da função; XXV - manter conduta profissional, ética, respeitosa e compatível com o ambiente escolar, especialmente no atendimento às crianças e no relacionamento com os demais profissionais da unidade; XXVI - manter sigilo sobre informações relacionadas às crianças, especialmente aquelas referentes a alergias, intolerâncias, restrições alimentares ou outras informações pessoais às quais tenha acesso em razão da função; XXVII - cumprir os horários, a jornada e as determinações administrativas estabelecidas no contrato, no edital e pela unidade escolar, observadas as atribuições próprias da função; XXVIII - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Merendeira /Manipuladora de Alimentos, desde que relacionadas ao serviço de alimentação escolar. DA OBSERVÂNCIA DA LEGISLAÇÃO A execução dos serviços deverá observar, no que couber, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar; a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que atualmente regulamenta a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE; a RDC ANVISA nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação; a legislação sanitária estadual e municipal vigente; as normas de segurança do trabalho; e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis. A contratada deverá assegurar que os profissionais disponibilizados para a execução dos serviços estejam devidamente capacitados para a manipulação segura de alimentos e cumpram as normas de higiene e segurança alimentar aplicáveis. A alimentação escolar deverá ser preparada de acordo com o cardápio elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, observando-se as necessidades nutricionais, a faixa etária dos estudantes e as necessidades alimentares específicas, quando existentes. A contratada deverá permitir e colaborar com a fiscalização da Administração Pública quanto à execução dos serviços, fornecendo as informações e documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais. Merendera Referente ao lote 06				
		MERENDEIRA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA: A profissional contratada para exercer a função de Merendeira/Manipuladora de Alimentos deverá executar suas atividades em conformidade com a legislação vigente aplicável à alimentação escolar, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, a RDC ANVISA nº 216/2004, as normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis e demais normas pertinentes. São atribuições da Merendeira/Manipuladora de Alimentos: I - receber, conferir e acondicionar os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, verificando quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade e condições adequadas de conservação; II - armazenar os alimentos de forma organizada e adequada, observando as condições de temperatura, higiene, conservação, validade e demais requisitos de segurança dos alimentos; III - realizar a higienização dos alimentos, conforme os procedimentos estabelecidos para cada tipo de produto; IV - realizar o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos de acordo com o cardápio elaborado e autorizado pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; V - preparar e distribuir as refeições destinadas aos estudantes, respeitando os horários, quantidades, porções, preparações e orientações estabelecidas no cardápio escolar; VI - observar as características próprias da alimentação destinada à Educação Infantil, considerando a faixa etária das crianças, a consistência adequada dos alimentos e as orientações do nutricionista responsável; VII - cumprir rigorosamente as orientações relativas à alimentação de estudantes que possuam alergias, intolerâncias alimentares, restrições ou necessidades alimentares específicas, desde que previamente informadas e orientadas pela unidade escolar e pelo nutricionista responsável; VIII - manter rigorosa higiene pessoal durante a manipulação dos alimentos, utilizando uniforme e equipamentos de proteção e higiene exigidos pelas normas sanitárias; IX - manter cabelos protegidos, unhas limpas e curtas e observar as demais normas de higiene pessoal aplicáveis aos manipuladores de alimentos; X - higienizar adequadamente utensílios, equipamentos, bancadas, pias, superfícies, pisos e demais instalações utilizadas na preparação e distribuição da alimentação; XI - prevenir a contaminação dos alimentos, observando as boas práticas de manipulação, higiene, conservação, armazenamento e preparo; XII - utilizar corretamente os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados para a execução dos serviços; XIII - controlar e evitar desperdícios de alimentos, utilizando adequadamente os gêneros alimentícios fornecidos pela Administração; XIV - comunicar imediatamente à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, tais como vencimento,				

7	1	deterioração, embalagem danificada, alteração de odor, cor, aparência ou textura; XV - comunicar à Direção a necessidade de reposição de gêneros alimentícios, materiais, utensílios, equipamentos ou produtos necessários ao regular funcionamento da cozinha; XVI - manter a cozinha, despensa, área de preparo, área de distribuição e demais ambientes relacionados à alimentação devidamente limpos, higienizados, organizados e em condições adequadas de funcionamento; XVII - realizar a correta separação, acondicionamento e destinação dos resíduos provenientes do preparo e distribuição dos alimentos, conforme as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; XVIII - observar os procedimentos estabelecidos para controle de temperatura, quando aplicáveis, especialmente durante armazenamento, preparo, conservação e distribuição das refeições; XIX - colaborar com os procedimentos de controle e registro da alimentação escolar, sempre que solicitado pela direção da unidade ou pelo responsável técnico; XX - cumprir integralmente o cardápio estabelecido pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, não realizando substituições de alimentos ou alterações nas preparações por iniciativa própria; XXI - participar de treinamentos, capacitações e orientações referentes à manipulação de alimentos, higiene, segurança alimentar, boas práticas e demais assuntos relacionados à função; XXII - zelar pela conservação, limpeza e correto uso dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XXIII - comunicar imediatamente à direção qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação escolar; XXIV - cumprir as normas de segurança do trabalho, higiene ocupacional e utilização dos equipamentos de proteção exigidos para o desempenho da função; XXV - manter conduta profissional, ética, respeitosa e compatível com o ambiente escolar, especialmente no atendimento às crianças e no relacionamento com os demais profissionais da unidade; XXVI - manter sigilo sobre informações relacionadas às crianças, especialmente aquelas referentes a alergias, intolerâncias, restrições alimentares ou outras informações pessoais às quais tenha acesso em razão da função; XXVII - cumprir os horários, a jornada e as determinações administrativas estabelecidas no contrato, no edital e pela unidade escolar, observadas as atribuições próprias da função; XXVIII - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Merendeira /Manipuladora de Alimentos, desde que relacionadas ao serviço de alimentação escolar. DA OBSERVÂNCIA DA LEGISLAÇÃO A execução dos serviços deverá observar, no que couber, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar; a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que atualmente regulamenta a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE; a RDC ANVISA nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação; a legislação sanitária estadual e municipal vigente; as normas de segurança do trabalho; e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis. A contratada deverá assegurar que os profissionais disponibilizados para a execução dos serviços estejam devidamente capacitados para a manipulação segura de alimentos e cumpram as normas de higiene e segurança alimentar aplicáveis. A alimentação escolar deverá ser preparada de acordo com o cardápio elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, observando-se as necessidades nutricionais, a faixa etária dos estudantes e as necessidades alimentares específicas, quando existentes. A contratada deverá permitir e colaborar com a fiscalização da Administração Pública quanto à execução dos serviços, fornecendo as informações e documentos necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais. Merendera Referente ao lote 07	SERV	12	5.226,51	62.718,12
		AJUDANTE DE COZINHA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DO AJUDANTE DE COZINHA O(A) Ajudante de Cozinha deverá auxiliar nas atividades relacionadas ao preparo, organização, higienização e distribuição da alimentação, sob orientação da merendeira, responsável pela unidade e/ou profissional responsável pela alimentação escolar, observando as normas de higiene, segurança alimentar e sanitárias vigentes. Compete ao(à) Ajudante de Cozinha: I - auxiliar no recebimento, conferência, organização e armazenamento dos gêneros alimentícios, observando as condições de conservação, validade e integridade das embalagens; II - auxiliar na higienização, seleção, lavagem, descascamento, corte e demais procedimentos de pré-preparo dos alimentos, conforme orientação recebida; III - auxiliar no preparo e na cocção dos alimentos, seguindo rigorosamente as orientações da merendeira e o cardápio estabelecido pelo responsável técnico pela alimentação escolar; IV - auxiliar na preparação e distribuição das refeições destinadas às crianças e demais usuários autorizados da unidade; V - auxiliar no porcionamento e na organização das refeições, observando as orientações quanto às quantidades e formas de apresentação dos alimentos; VI - auxiliar na organização da cozinha, despensa, refeitório e demais espaços utilizados para o preparo e distribuição da alimentação; VII - realizar a lavagem, higienização e organização de pratos, talheres, panelas, recipientes, utensílios e demais materiais utilizados na cozinha; VIII - auxiliar na limpeza e higienização de bancadas, pias, equipamentos, utensílios, pisos e demais superfícies da cozinha e áreas destinadas à alimentação; IX - manter os ambientes de trabalho limpos, organizados e em condições adequadas de higiene durante e após a execução das atividades; X - auxiliar na correta separação, acondicionamento e descarte dos resíduos produzidos durante o preparo e distribuição				

8	1	dos alimentos; XI - observar rigorosamente as normas de higiene pessoal e boas práticas de manipulação de alimentos, mantendo as mãos, unhas, cabelos e vestimentas em condições adequadas para o exercício da função; XII - utilizar corretamente uniforme, touca, calçados e demais equipamentos de proteção individual e materiais de higiene exigidos para o desempenho das atividades; XIII - auxiliar na organização e conservação dos alimentos armazenados, observando as orientações quanto à validade, identificação e acondicionamento dos produtos; XIV - comunicar à merendeira ou à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, utensílios, equipamentos ou instalações que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação; XV - auxiliar na prevenção de desperdícios, utilizando adequadamente os alimentos, materiais e produtos disponibilizados pela Administração; XVI - zelar pela conservação e utilização adequada dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XVII - auxiliar no cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela unidade e pelo responsável técnico; XVIII - colaborar com a organização dos materiais e equipamentos antes, durante e após o preparo das refeições; XIX - observar as orientações específicas relativas à alimentação das crianças, especialmente quanto às restrições, alergias ou necessidades alimentares previamente informadas pela unidade e orientadas pelo responsável técnico; XX - participar de treinamentos, capacitações e orientações relacionadas à higiene, manipulação de alimentos, segurança alimentar e atividades próprias da função; XXI - manter postura profissional, ética, respeitosa e colaborativa no ambiente escolar, especialmente no relacionamento com crianças, servidores e demais membros da comunidade escolar; XXII - cumprir os horários e a jornada de trabalho estabelecidos, mantendo assiduidade, pontualidade e organização na execução das atividades; XXIII - comunicar imediatamente à merendeira e/ou à direção qualquer situação que possa comprometer a higiene, a segurança dos alimentos ou o regular funcionamento da cozinha; XXIV - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Ajudante de Cozinha, desde que relacionadas às atividades de apoio à alimentação escolar. OBSERVAÇÃO O(A) Ajudante de Cozinha exercerá atividades de apoio e auxílio, não sendo responsável pela elaboração do cardápio, definição de preparações, prescrição nutricional ou alteração das orientações alimentares estabelecidas pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar. As atividades deverão ser executadas em conformidade com a legislação sanitária vigente, as normas de boas práticas para serviços de alimentação, as orientações do responsável técnico e os procedimentos estabelecidos pela Administração Municipal. Ajudante de cozinha ao lote 08	SERV	12	4.900,00	58.800,00
9	1	AJUDANTE DE COZINHA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DO AJUDANTE DE COZINHA O(A) Ajudante de Cozinha deverá auxiliar nas atividades relacionadas ao preparo, organização, higienização e distribuição da alimentação, sob orientação da merendeira, responsável pela unidade e/ou profissional responsável pela alimentação escolar, observando as normas de higiene, segurança alimentar e sanitárias vigentes. Compete ao(à) Ajudante de Cozinha: I - auxiliar no recebimento, conferência, organização e armazenamento dos gêneros alimentícios, observando as condições de conservação, validade e integridade das embalagens; II - auxiliar na higienização, seleção, lavagem, descascamento, corte e demais procedimentos de pré-preparo dos alimentos, conforme orientação recebida; III - auxiliar no preparo e na cocção dos alimentos, seguindo rigorosamente as orientações da merendeira e o cardápio estabelecido pelo responsável técnico pela alimentação escolar; IV - auxiliar na preparação e distribuição das refeições destinadas às crianças e demais usuários autorizados da unidade; V - auxiliar no porcionamento e na organização das refeições, observando as orientações quanto às quantidades e formas de apresentação dos alimentos; VI - auxiliar na organização da cozinha, despensa, refeitório e demais espaços utilizados para o preparo e distribuição da alimentação; VII - realizar a lavagem, higienização e organização de pratos, talheres, panelas, recipientes, utensílios e demais materiais utilizados na cozinha; VIII - auxiliar na limpeza e higienização de bancadas, pias, equipamentos, utensílios, pisos e demais superfícies da cozinha e áreas destinadas à alimentação; IX - manter os ambientes de trabalho limpos, organizados e em condições adequadas de higiene durante e após a execução das atividades; X - auxiliar na correta separação, acondicionamento e descarte dos resíduos produzidos durante o preparo e distribuição dos alimentos; XI - observar rigorosamente as normas de higiene pessoal e boas práticas de manipulação de alimentos, mantendo as mãos, unhas, cabelos e vestimentas em condições adequadas para o exercício da função; XII - utilizar corretamente uniforme, touca, calçados e demais equipamentos de proteção individual e materiais de higiene exigidos para o desempenho das atividades; XIII - auxiliar na organização e conservação dos alimentos armazenados, observando as orientações quanto à validade, identificação e acondicionamento dos produtos; XIV - comunicar à merendeira ou à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, utensílios, equipamentos ou instalações que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação; XV - auxiliar na prevenção de desperdícios, utilizando adequadamente os alimentos, materiais e produtos disponibilizados pela Administração; XVI - zelar pela conservação e utilização adequada dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XVII - auxiliar	SERV	12	4.900,00	58.800,00

		no cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela unidade e pelo responsável técnico; XVIII - colaborar com a organização dos materiais e equipamentos antes, durante e após o preparo das refeições; XIX - observar as orientações específicas relativas à alimentação das crianças, especialmente quanto às restrições, alergias ou necessidades alimentares previamente informadas pela unidade e orientadas pelo responsável técnico; XX - participar de treinamentos, capacitações e orientações relacionadas à higiene, manipulação de alimentos, segurança alimentar e atividades próprias da função; XXI - manter postura profissional, ética, respeitosa e colaborativa no ambiente escolar, especialmente no relacionamento com crianças, servidores e demais membros da comunidade escolar; XXII - cumprir os horários e a jornada de trabalho estabelecidos, mantendo assiduidade, pontualidade e organização na execução das atividades; XXIII - comunicar imediatamente à merendeira e/ou à direção qualquer situação que possa comprometer a higiene, a segurança dos alimentos ou o regular funcionamento da cozinha; XXIV - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Ajudante de Cozinha, desde que relacionadas às atividades de apoio à alimentação escolar. OBSERVAÇÃO O(A) Ajudante de Cozinha exercerá atividades de apoio e auxílio, não sendo responsável pela elaboração do cardápio, definição de preparações, prescrição nutricional ou alteração das orientações alimentares estabelecidas pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar. As atividades deverão ser executadas em conformidade com a legislação sanitária vigente, as normas de boas práticas para serviços de alimentação, as orientações do responsável técnico e os procedimentos estabelecidos pela Administração Municipal. Ajudante de cozinha ao lote 09				
10	1	AJUDANTE DE COZINHA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DO AJUDANTE DE COZINHA O(A) Ajudante de Cozinha deverá auxiliar nas atividades relacionadas ao preparo, organização, higienização e distribuição da alimentação, sob orientação da merendeira, responsável pela unidade e/ou profissional responsável pela alimentação escolar, observando as normas de higiene, segurança alimentar e sanitárias vigentes. Compete ao(à) Ajudante de Cozinha: I - auxiliar no recebimento, conferência, organização e armazenamento dos gêneros alimentícios, observando as condições de conservação, validade e integridade das embalagens; II - auxiliar na higienização, seleção, lavagem, descascamento, corte e demais procedimentos de pré-preparo dos alimentos, conforme orientação recebida; III - auxiliar no preparo e na cocção dos alimentos, seguindo rigorosamente as orientações da merendeira e o cardápio estabelecido pelo responsável técnico pela alimentação escolar; IV - auxiliar na preparação e distribuição das refeições destinadas às crianças e demais usuários autorizados da unidade; V - auxiliar no porcionamento e na organização das refeições, observando as orientações quanto às quantidades e formas de apresentação dos alimentos; VI - auxiliar na organização da cozinha, despensa, refeitório e demais espaços utilizados para o preparo e distribuição da alimentação; VII - realizar a lavagem, higienização e organização de pratos, talheres, panelas, recipientes, utensílios e demais materiais utilizados na cozinha; VIII - auxiliar na limpeza e higienização de bancadas, pias, equipamentos, utensílios, pisos e demais superfícies da cozinha e áreas destinadas à alimentação; IX - manter os ambientes de trabalho limpos, organizados e em condições adequadas de higiene durante e após a execução das atividades; X - auxiliar na correta separação, acondicionamento e descarte dos resíduos produzidos durante o preparo e distribuição dos alimentos; XI - observar rigorosamente as normas de higiene pessoal e boas práticas de manipulação de alimentos, mantendo as mãos, unhas, cabelos e vestimentas em condições adequadas para o exercício da função; XII - utilizar corretamente uniforme, touca, calçados e demais equipamentos de proteção individual e materiais de higiene exigidos para o desempenho das atividades; XIII - auxiliar na organização e conservação dos alimentos armazenados, observando as orientações quanto à validade, identificação e acondicionamento dos produtos; XIV - comunicar à merendeira ou à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, utensílios, equipamentos ou instalações que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação; XV - auxiliar na prevenção de desperdícios, utilizando adequadamente os alimentos, materiais e produtos disponibilizados pela Administração; XVI - zelar pela conservação e utilização adequada dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XVII - auxiliar no cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela unidade e pelo responsável técnico; XVIII - colaborar com a organização dos materiais e equipamentos antes, durante e após o preparo das refeições; XIX - observar as orientações específicas relativas à alimentação das crianças, especialmente quanto às restrições, alergias ou necessidades alimentares previamente informadas pela unidade e orientadas pelo responsável técnico; XX - participar de treinamentos, capacitações e orientações relacionadas à higiene, manipulação de alimentos, segurança alimentar e atividades próprias da função; XXI - manter postura profissional, ética, respeitosa e colaborativa no ambiente escolar, especialmente no relacionamento com crianças, servidores e demais membros da comunidade escolar; XXII - cumprir os horários e a jornada de trabalho estabelecidos, mantendo assiduidade, pontualidade e organização na execução das atividades; XXIII - comunicar imediatamente à merendeira e/ou à direção qualquer situação que	SERV	12	4.900,00	58.800,00

		possa comprometer a higiene, a segurança dos alimentos ou o regular funcionamento da cozinha; XXIV - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Ajudante de Cozinha, desde que relacionadas às atividades de apoio à alimentação escolar. OBSERVAÇÃO O(A) Ajudante de Cozinha exercerá atividades de apoio e auxílio, não sendo responsável pela elaboração do cardápio, definição de preparações, prescrição nutricional ou alteração das orientações alimentares estabelecidas pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar. As atividades deverão ser executadas em conformidade com a legislação sanitária vigente, as normas de boas práticas para serviços de alimentação, as orientações do responsável técnico e os procedimentos estabelecidos pela Administração Municipal. Ajudante de cozinha ao lote 10				
11	1	AJUDANTE DE COZINHA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais ATRIBUIÇÕES DO AJUDANTE DE COZINHA O(A) Ajudante de Cozinha deverá auxiliar nas atividades relacionadas ao preparo, organização, higienização e distribuição da alimentação, sob orientação da merendeira, responsável pela unidade e/ou profissional responsável pela alimentação escolar, observando as normas de higiene, segurança alimentar e sanitárias vigentes. Compete ao(à) Ajudante de Cozinha: I - auxiliar no recebimento, conferência, organização e armazenamento dos gêneros alimentícios, observando as condições de conservação, validade e integridade das embalagens; II - auxiliar na higienização, seleção, lavagem, descascamento, corte e demais procedimentos de pré-preparo dos alimentos, conforme orientação recebida; III - auxiliar no preparo e na cocção dos alimentos, seguindo rigorosamente as orientações da merendeira e o cardápio estabelecido pelo responsável técnico pela alimentação escolar; IV - auxiliar na preparação e distribuição das refeições destinadas às crianças e demais usuários autorizados da unidade; V - auxiliar no porcionamento e na organização das refeições, observando as orientações quanto às quantidades e formas de apresentação dos alimentos; VI - auxiliar na organização da cozinha, despensa, refeitório e demais espaços utilizados para o preparo e distribuição da alimentação; VII - realizar a lavagem, higienização e organização de pratos, talheres, panelas, recipientes, utensílios e demais materiais utilizados na cozinha; VIII - auxiliar na limpeza e higienização de bancadas, pias, equipamentos, utensílios, pisos e demais superfícies da cozinha e áreas destinadas à alimentação; IX - manter os ambientes de trabalho limpos, organizados e em condições adequadas de higiene durante e após a execução das atividades; X - auxiliar na correta separação, acondicionamento e descarte dos resíduos produzidos durante o preparo e distribuição dos alimentos; XI - observar rigorosamente as normas de higiene pessoal e boas práticas de manipulação de alimentos, mantendo as mãos, unhas, cabelos e vestimentas em condições adequadas para o exercício da função; XII - utilizar corretamente uniforme, touca, calçados e demais equipamentos de proteção individual e materiais de higiene exigidos para o desempenho das atividades; XIII - auxiliar na organização e conservação dos alimentos armazenados, observando as orientações quanto à validade, identificação e acondicionamento dos produtos; XIV - comunicar à merendeira ou à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, utensílios, equipamentos ou instalações que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação; XV - auxiliar na prevenção de desperdícios, utilizando adequadamente os alimentos, materiais e produtos disponibilizados pela Administração; XVI - zelar pela conservação e utilização adequada dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XVII - auxiliar no cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela unidade e pelo responsável técnico; XVIII - colaborar com a organização dos materiais e equipamentos antes, durante e após o preparo das refeições; XIX - observar as orientações específicas relativas à alimentação das crianças, especialmente quanto às restrições, alergias ou necessidades alimentares previamente informadas pela unidade e orientadas pelo responsável técnico; XX - participar de treinamentos, capacitações e orientações relacionadas à higiene, manipulação de alimentos, segurança alimentar e atividades próprias da função; XXI - manter postura profissional, ética, respeitosa e colaborativa no ambiente escolar, especialmente no relacionamento com crianças, servidores e demais membros da comunidade escolar; XXII - cumprir os horários e a jornada de trabalho estabelecidos, mantendo assiduidade, pontualidade e organização na execução das atividades; XXIII - comunicar imediatamente à merendeira e/ou à direção qualquer situação que possa comprometer a higiene, a segurança dos alimentos ou o regular funcionamento da cozinha; XXIV - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Ajudante de Cozinha, desde que relacionadas às atividades de apoio à alimentação escolar. OBSERVAÇÃO O(A) Ajudante de Cozinha exercerá atividades de apoio e auxílio, não sendo responsável pela elaboração do cardápio, definição de preparações, prescrição nutricional ou alteração das orientações alimentares estabelecidas pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar. As atividades deverão ser executadas em conformidade com a legislação sanitária vigente, as normas de boas práticas para serviços de alimentação, as orientações do responsável técnico e os procedimentos estabelecidos pela Administração Municipal. Ajudante de cozinha ao lote 11	SERV	12	4.900,00	58.800,00
		AJUDANTE DE COZINHA Quantidade de profissionais: 01 profissional Carga horária por profissional: 40 horas semanais				

12	1	ATRIBUIÇÕES DO AJUDANTE DE COZINHA O(A) Ajudante de Cozinha deverá auxiliar nas atividades relacionadas ao preparo, organização, higienização e distribuição da alimentação, sob orientação da merendeira, responsável pela unidade e/ou profissional responsável pela alimentação escolar, observando as normas de higiene, segurança alimentar e sanitárias vigentes. Compete ao(à) Ajudante de Cozinha: I - auxiliar no recebimento, conferência, organização e armazenamento dos gêneros alimentícios, observando as condições de conservação, validade e integridade das embalagens; II - auxiliar na higienização, seleção, lavagem, descascamento, corte e demais procedimentos de pré-preparo dos alimentos, conforme orientação recebida; III - auxiliar no preparo e na cocção dos alimentos, seguindo rigorosamente as orientações da merendeira e o cardápio estabelecido pelo responsável técnico pela alimentação escolar; IV - auxiliar na preparação e distribuição das refeições destinadas às crianças e demais usuários autorizados da unidade; V - auxiliar no porcionamento e na organização das refeições, observando as orientações quanto às quantidades e formas de apresentação dos alimentos; VI - auxiliar na organização da cozinha, despensa, refeitório e demais espaços utilizados para o preparo e distribuição da alimentação; VII - realizar a lavagem, higienização e organização de pratos, talheres, panelas, recipientes, utensílios e demais materiais utilizados na cozinha; VIII - auxiliar na limpeza e higienização de bancadas, pias, equipamentos, utensílios, pisos e demais superfícies da cozinha e áreas destinadas à alimentação; IX - manter os ambientes de trabalho limpos, organizados e em condições adequadas de higiene durante e após a execução das atividades; X - auxiliar na correta separação, acondicionamento e descarte dos resíduos produzidos durante o preparo e distribuição dos alimentos; XI - observar rigorosamente as normas de higiene pessoal e boas práticas de manipulação de alimentos, mantendo as mãos, unhas, cabelos e vestimentas em condições adequadas para o exercício da função; XII - utilizar corretamente uniforme, touca, calçados e demais equipamentos de proteção individual e materiais de higiene exigidos para o desempenho das atividades; XIII - auxiliar na organização e conservação dos alimentos armazenados, observando as orientações quanto à validade, identificação e acondicionamento dos produtos; XIV - comunicar à merendeira ou à Direção da unidade qualquer alteração identificada nos alimentos, utensílios, equipamentos ou instalações que possa comprometer a qualidade ou segurança da alimentação; XV - auxiliar na prevenção de desperdícios, utilizando adequadamente os alimentos, materiais e produtos disponibilizados pela Administração; XVI - zelar pela conservação e utilização adequada dos equipamentos, utensílios, instalações e demais bens públicos colocados à sua disposição; XVII - auxiliar no cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela unidade e pelo responsável técnico; XVIII - colaborar com a organização dos materiais e equipamentos antes, durante e após o preparo das refeições; XIX - observar as orientações específicas relativas à alimentação das crianças, especialmente quanto às restrições, alergias ou necessidades alimentares previamente informadas pela unidade e orientadas pelo responsável técnico; XX - participar de treinamentos, capacitações e orientações relacionadas à higiene, manipulação de alimentos, segurança alimentar e atividades próprias da função; XXI - manter postura profissional, ética, respeitosa e colaborativa no ambiente escolar, especialmente no relacionamento com crianças, servidores e demais membros da comunidade escolar; XXII - cumprir os horários e a jornada de trabalho estabelecidos, mantendo assiduidade, pontualidade e organização na execução das atividades; XXIII - comunicar imediatamente à merendeira e/ou à direção qualquer situação que possa comprometer a higiene, a segurança dos alimentos ou o regular funcionamento da cozinha; XXIV - executar outras atividades correlatas e compatíveis com a função de Ajudante de Cozinha, desde que relacionadas às atividades de apoio à alimentação escolar. OBSERVAÇÃO O(A) Ajudante de Cozinha exercerá atividades de apoio e auxílio, não sendo responsável pela elaboração do cardápio, definição de preparações, prescrição nutricional ou alteração das orientações alimentares estabelecidas pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar. As atividades deverão ser executadas em conformidade com a legislação sanitária vigente, as normas de boas práticas para serviços de alimentação, as orientações do responsável técnico e os procedimentos estabelecidos pela Administração Municipal. Ajudante de cozinha ao lote 12	SERV	12	4.900,00	58.800,00
13	1	CIRURGIÃO DENTISTA ESFB 2 Quantidade de Profissionais: 01 Carga Horária: 40 horas Insalubridade: 40% Desempenhar atividades de programação e execução relativas à assistência integral à população na área de saúde bucal, envolvendo a prevenção e recuperação da saúde. - Examinar os dentes e a cavidade bucal, procedendo, se necessário, a profilaxia, restauração, extração, curativos, tratamentos radiculares, cirurgia e prótese, odontologia preventiva, orientação de higiene e educação odonto-sanitária. - Administrar e prescrever medicamentos conforme a necessidade detectada. - Acompanhar a evolução do tratamento, anotando dados específicos em fichas individuais dos pacientes e elaborando relatórios estatísticos. - Planejar, executar, supervisionar e avaliar programas educativos de profilaxia dentária e serviços odontológicos, prevendo recursos. - Realizar perícia odontológica e odontoadministrativa, examinando a cavidade bucal e os dentes, para fornecer atestados, licenças, laudos e outras informações. - Programar, coordenar e supervisionar serviços odontológicos. - Executar serviços de radiologia dentária. - Realizar controle de material odontológico,	SERV	12	7.686,56	92.238,72

		racionalizando a sua utilização, solicitando reposição para continuidade dos serviços - Executar outras atividades correlatas				
14	1	CIRURGIÃO DENTISTA ESFB 3 Quantidade de Profissionais: 01 Carga Horária: 40 horas Insalubridade: 40% Desempenhar atividades de programação e execução relativas à assistência integral a população na área de saúde bucal, envolvendo a prevenção e recuperação da saúde. - Examinar os dentes e a cavidade bucal, procedendo, se necessário, a profilaxia, restauração, extração, curativos, tratamentos radiculares, cirurgia e prótese, odontologia preventiva, orientação de higiene e educação odonto-sanitária. - Administrar e prescrever medicamentos conforme a necessidade detectada. - Acompanhar a evolução do tratamento, anotando dados específicos em fichas individuais dos pacientes e elaborando relatórios estatísticos. - Planejar, executar, supervisionar e avaliar programas educativos de profilaxia dentária e serviços odontológicos, prevendo recursos. - Realizar perícia odontolegal e odontoadministrativa, examinando a cavidade bucal e os dentes, para fornecer atestados, licenças, laudos e outras informações. - Programar, coordenar e supervisionar serviços odontológicos. - Executar serviços de radiologia dentária. - Realizar controle de material odontológico, racionalizando a sua utilização, solicitando reposição para continuidade dos serviços - Executar outras atividades correlatas	SERV	12	7.686,56	92.238,72