

CPL

OF. Nº 130/SME/GFO/LICITAÇÃO/2025

Sinop – MT, 10 de novembro de 2025.

Processo nº

30

Fls nº

02

Visto

m

Á Senhora

Elizabete Cilião Guilherme

Secretária Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP

Protocolo: 47894/2025

Data: 12/11/2025 08:06

ASSUNTO: LICITAÇÃO - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Prezada senhora,

Pelo presente vimos cumprimentá-la e na oportunidade solicitar a Vossa Senhoria, a realização de processo Licitatório, referente “CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO”, para atender a Secretaria Municipal de Educação, por um período de 12 (doze) meses.

Faz-se necessário a realização do processo licitatório conforme JUSTIFICADO no Estudo Técnico PreEliminar e no Termo de Referência.

O pagamento do serviço contratado se dará em até no máximo 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal/Fatura. Através das dotações orçamentárias

2037.3390390000.15000000000 - MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO PRÓPRIO.

2038.3390390000.15000000000 - MERENDA ESCOLAR – EDUCAÇÃO INFANTIL – RECURSO PRÓPRIO.


Valor Global: R\$ Valor Global: R\$ 42.692.518,00 (quarenta e dois milhões, seiscentos e noventa e dois mil, quinhentos e dezoito reais).

CPL
Processo nº <u>10</u>
Fls nº <u>03</u>
Visto <u>m</u>

Por fim informo que segue em anexo os seguintes documentos:

- ✓ Autorização para abertura de processo;
- ✓ Memorando – designação do fiscal;
- ✓ Declaração de Disponibilidade Financeira;
- ✓ Impacto Financeiro;
- ✓ Cotação nº 2173/2025;
- ✓ Processo de Compras nº 4417/2025;
- ✓ Deferimento das Solicitações nº 4600/2025;
- ✓ Parecer técnico - Setor de Alimentação Escolar;
- ✓ Anexo I - Documentação de Oficialização de Demanda;
- ✓ Anexo II - Solicitação de Demanda;
- ✓ Anexo III - Estudo Técnico Preliminar;
- ✓ Anexo IV - Pesquisa de Preço;
- ✓ Cotação - Banco de Preços;
- ✓ Orçamentos;
- ✓ Anexo V - Termo de Referência;
- ✓ Per Capitas Servidos (preparado);
- ✓ Memória de Cálculo - Quantidades de Alunos;
- ✓ Cardápio Creche I - (06 meses a 01 ano);
- ✓ Cardápio Creches - (01 a 03 anos);
- ✓ Cardápio Pré-escola - (04 a 05 anos);
- ✓ Cardápio Etnino Fundamental - (06 a 10 anos);
- ✓ Cardápio Etnino Fundamental Integral - (06 a 10 anos);
- ✓ Relação de Gêneros Alimentícios dos Cardápios;
- ✓ Relação de Equipamentos e Utensílios de Cozinha;

No ensejo, aproveitamos a oportunidade para reiterar nossas cordiais saudações.
Atenciosamente,


Salete Vicenti Rodrigues Ieka
Matrícula de nº 13258
Secretária Municipal de Educação

CPL

Processo nº 30

Fls nº 04

Visto m

AUTORIZAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Pelo exposto e ao que solicita o requerente, AUTORIZO a Secretaria Municipal de Educação a adotar medidas necessárias, devendo observar a legalidade pertinente para a abertura de processo licitatório com a finalidade de atender às necessidades da Administração Municipal, para o objeto: Registro de preços para futuras **"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO"**, para atender as novas demandas do setor de transporte Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

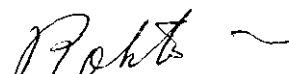
Condiciono esta autorização à demonstração de previsão orçamentária para que assim possa ser realizado processo licitatório. Portanto, vincula-se a existência de rubrica orçamentária para prosseguimento do processo com a apresentação de Estimativa do Impacto Orçamentário-Financeiro no sentido de indicar, justificadamente, se o projeto atende os termos/parâmetros da Lei de Responsabilidade Fiscal, assim como declaração da Secretaria Competente sobre a existência de crédito orçamentário suficiente para atender a despesa global.

Nesse sentido, o órgão técnico que detém a competência exclusiva de se pronunciar sobre matérias de cunho contábil e financeiro do executivo deve se manifestar quanto ao impacto para a presente ação, uma vez que a despesa será suportada por dotação específica, e, também quanto à previsão de superávit primário para o presente exercício e o próximo e, por fim, se o projeto atende aos ditames da Lei de Responsabilidade Fiscal.

Não havendo a previsão de recursos, que sejam devolvidos os autos e anulada esta autorização. Havendo previsão orçamentaria, que o processo seja encaminhado devidamente instruído nos moldes legais para a Secretaria Municipal de Administração prosseguir com o procedimento licitatório.

Valor estimado da contratação: **Valor Global: R\$ 42.692.518,00** (quarenta e dois milhões, seiscentos e noventa e dois mil, quinhentos e dezoito reais).

Sinop/MT, 10 de novembro 2025.


ROBERTO DORNER
PREFEITO MUNICIPAL

Memorando – Designação de Fiscal de Contrato/Ata de Registro de Preços

Fica designado, **Sônia Pereira Alexandre Fernandes**, ocupante do cargo de Administrativo, sob a matrícula de nº 6202, lotado na Secretaria Municipal de Educação, como Fiscal do Contrato/Ata de Registro de Preços, referente ao processo de LICITATÓRIO para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, para atender as novas demandas do setor de transporte Escolar da Secretaria Municipal de Educação, para as atividades de fiscalização previstas no artigo 25 do Decreto Municipal 359/2023 e art. 117 da lei 14.133/2021.

Na ausência do servidor supra designado, fica designado como suplente o servidor, **Rogério Bastista Ribeiro**, Matrícula de nº 167691, ocupante do Cargo: **Diretor Geral**, lotado na Secretaria de Educação.

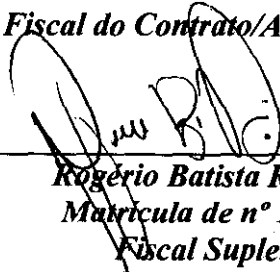
CIÊNCIA DO SERVIDOR DESIGNADO

Eu, **Sônia Pereira Alexandre Fernandes**, declaro-me ciente da designação a mim atribuída e de todas as funções inerentes à mesma, em observância à Instrução Normativa nº 016/2008 - ou outra que a venha substituir.

Sinop, 10 de novembro de 2025.



Sônia Pereira Alexandre Fernandes
Matrícula de nº 6202
Fiscal do Contrato/Ata Indicado



Rogério Batista Ribeiro
Matrícula de nº 15144
Fiscal Suplente



Salete Vicenti Rodrigues Ieka
Matrícula de nº 13258
Secretária Municipal de Educação



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

DECLARAÇÃO DE DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

CPL

Processo nº 30

Fls nº 06

Visto m


A Secretaria Municipal de Educação/Gerência de Planejamento, Finanças e Orçamento declara que disponibilizará saldo nas Dotações Orçamentárias abaixo, processo de LICITATÓRIO visando CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, para atender as novas demandas do setor de transporte Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

DOTAÇÃO	2026
2037.3390390000.15000000000	R\$ 17.686.640,30
2038.3390390000.15000000000	R\$ 9.581.130,25
TOTAL	R\$ 27.267.770,55

No ensejo, aproveitamos a oportunidade para expressar nossa estima e consideração.

Sinop, 10 de Novembro de 2025.


Fábio Junhior Dias
Matrícula de nº 6510
Finanças e Orçamentos


Salette Vicenti Rodrigues Ieka
Matrícula de nº 13258
Secretária Municipal de Educação

Decreto nº 001/2025

LOA- APROVADA PELA LEI 3400/2024

A N E X O VIII - GERAÇÃO DE DESPESAS DE CARÁTER CONTINUADO

Processo nº

30

Fis nº

04

EVENTO: processo de LICITATÓRIO para Contratação de empresa especializada no fornecimento de assinatura da "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, para atender a Secretaria Municipal de Educação.

I. ESTIMATIVA DO IMPACTO ORÇAMENTÁRIO-FINANCEIRO

Art. 16 I e §2º da LRF

	Impacto Orçamentário-Financeiro		
	2025	2026	2027
TOTAIS	-	R\$ 27.267.770,55	R\$ 15.424.747,45

MEMÓRIA DE CÁLCULO:

Para o ano de 2025: Não haverá impacto

Para o ano de 2026: Considerou-se estimativo de para aproximadamente 6 seis meses

Para o ano de 2027: Considerou-se a diferença do valor total da mediana

2. DEMONSTRATIVO DA ORIGEM DOS RECURSOS PARA O SEU CUSTEIO

Art. 17, §1º da LRF

Fonte de Recursos	2025
-	-
TOTAL	-

Nota Explicativa: Não haverá impacto.

3. DEMONSTRAÇÃO DA COMPENSAÇÃO DAS DESPESAS GERADAS

EVENTO: processo de LICITATÓRIO para Contratação de empresa especializada no fornecimento de assinatura da "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, para atender a Secretaria Municipal de Educação.

	2026	2027
2037.3390390000.15000000000	R\$ 17.686.640,30	R\$ 9.871.838,37
2038.3390390000.15000000000	R\$ 9.581.130,25	R\$ 5.552.909,08
TOTAL	R\$ 27.267.770,55	R\$ 15.424.747,45

Nota Explicativa: A Secretaria Municipal de Educação disponibilizará na LOA 2026 e 2027 os valores acima descritos.

Sinop, 10 de Novembro de 2025..

Declaro para todos os fins, em conformidade com o exposto acima, que para o orçamento fiscal vigente há previsão de recursos suficientes para atender as despesas geradas, objeto deste Projeto de




SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

Lei e que para o ano subsequente estaremos alocando os recursos necessários para atendê-las.
Declaramos também que as mesmas são compatíveis com o PPA e com a LDO.

CPL	
Processo nº	10
Fls nº	08
Visto	m


Fabio Junior Dias
Matricula de nº 6510
Finanças e Orçamentos


Salete Vicenti Rodrigues Ieka
Matricula de nº 13258
Secretária Municipal de Educação



**ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP MT**

CNPJ: 15.024.003/0001-32
SINOP - MT, AVENIDA DAS EMBAÚBAS, Nº 1386, SETOR COMERCIAL

CPL

Processo nº JO
Fls nº 09 + A
Visto JM

DEFERIMENTO DA SOLICITAÇÃO 00004600/2025

REQUERENTE: SALETE VICENTI RODRIGUES IEKA

SOLICITADA EM: 07/11/2025

ÓRGÃO: 11 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DEFERIDA EM: 10/11/2025

UNIDADE: 001 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME

TIPO: Empenho Parcial / Registro de Pre

SETOR: 001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DESCRIÇÃO: SOL. LIC. P/ CONTR. DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, COM TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NAS UNIDADES EDUCATIVAS, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SOL. PELA SME.

JUSTIFICATIVA: FAZ-SE NECESSÁRIO A REALIZAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CONFORME JUSTIFICADO NO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E NO TERMO DE REFERÊNCIA.

REDUZIDO DOTAÇÃO

00002597 11.001.12.306.0014.2037.3390390000.15000000000 - OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA

SEQ	ITEM	UND	DESCRIÇÃO	SUB-ELEMENTO	QTD SOL	QTD DEF.	VALOR	TOTAL
1	407072	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO CRECHE I - DESJEJUM/LANCHE	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	12000,0000	12000,0000	4,0500	48.600,00
2	407073	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO CRECHE I - MERENDA	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	12000,0000	12000,0000	3,8200	45.840,00
3	407074	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO CRECHE II A CRECHE IV - DESJEJUM/LANCHE	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	697000,0000	697000,0000	4,0300	2.808.910,0
4	407075	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO CARDAPIO CRECHE II A CRECHE IV - MERENDA	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	697000,0000	697000,0000	4,1200	2.871.640,0
5	407076	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO PRE FASE I E PRE FASE II - DESJEJUM/LANCHE	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	1112400,00	1112400,00	4,4600	4.961.304,0
6	407077	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO PRE FASE I E PRE FASE II - MERENDA	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	1112400,00	1112400,00	3,9200	4.360.608,0
7	407078	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - DESJEJUM/LANCHE	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	3188800,00	3188800,00	3,4900	11.128.912
8	407079	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - MERENDA	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	3188800,00	3188800,00	3,9300	12.531.984
9	407080	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	232000,0000	232000,0000	3,8500	893.200,00



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP MT

CNPJ: 15.024.003/0001-32

SINOP - MT, AVENIDA DAS EMBAÚBAS, Nº 1386, SETOR COMERCIAL

DEFERIMENTO DA SOLICITAÇÃO 00004600/2025

CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL
INTEGRAL - DESJEJUM

10	407081	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - COLACAO	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	232000,000	232000,000	4,3700	1.013.840,0
11	407082	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - ALMOCO	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	232000,000	232000,000	4,6500	1.078.800,0
12	407083	UN	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - LANCHE	41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO	232000,000	232000,000	4,0900	948.880,00

SubTotal: 12 10948400,000 10948400,000 48,7800 2692518,00

TOTAL: 12 10948400,000 10948400,000 48,7800 42.692.518,0000

Segunda-feira, 10 de Novembro de 2025

Jaílton V. Rodry L. S.

GESTOR RESPONSÁVEL

Secretária Mun. de Educação

Processo nº 10
Fls nº 10
Visto m



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP MT
CNPJ: 15.024.003/0001-32
SINOP - MT, AVENIDA DAS EMBAÚBAS, Nº 1386, SETOR COMERCIAL

Relação de Solicitações do Processo de Compra

Número Processo: 00004417/2025 Registro de Preço: Sim Empenho Parcial: Sim Alienação Bens: Não

Descrição: SOL. LIC. P/ CONTR. DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, COM TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NAS UNIDADES EDUCATIVAS, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SOL. PELA SME.

Número	Data	Descrição
4600/2025	07/11/2025	SOL. LIC. P/ CONTR. DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, COM TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NAS UNIDADES EDUCATIVAS, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SOL. PELA SME.

Salma V. Rodas
Secretária Mun. de Educação



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP MT

CNPJ: 15.024.003/0001-32
SINOP - MT, AVENIDA DAS EMBAÚBAS, Nº 1386, SETOR COMERCIAL

Processo nº

30

Fis nº

11

Visto

m

COTAÇÃO - 2173/2025

PROC. DE COMPRA: 00004417/2025

DATA COTAÇÃO: 10/11/2025

SOLICITAÇÃO(ÕES): 4600/2025 ORGÃO: 11/SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO UNIDADE: 001/FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME

DESCRIÇÃO: SOL. LIC. P/ CONTR. DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, COM TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NAS UNIDADES EDUCATIVAS, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SOL. PELA SME.

Fornecedor		Descrição		CPF/CNPJ						
52430		PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP		15.024.003/0001-32						
Nº Item	TCE	CATMAT	Item	Descrição	UND FORN	UND MED	QTD	Valor	Total	Venceu
1	00089181		407072	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO CRECHE I - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE	UN - UNIDADE	12000,0000	4,0500	48.600,00	Não
2	00089171		407073	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO CRECHE I - MERENDA	UNIDADE	UN - UNIDADE	12000,0000	3,8200	45.840,00	Não
3	00089172		407074	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO CRECHE II A CRECHE IV - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE	UN - UNIDADE	697000,0000	4,0300	2.808.910,00	Não
4	00089172		407075	FORNECIMENTO DE REFEICAO CARDAPIO CRECHE II A CRECHE IV - MERENDA	UNIDADE	UN - UNIDADE	697000,0000	4,1200	2.871.640,00	Não
5	00089172		407076	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO PRE FASE I E PRE FASE II - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE	UN - UNIDADE	112400,0000	4,4600	4.961.304,00	Não
6	00089172		407077	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO PRE FASE I E PRE FASE II - MERENDA	UNIDADE	UN - UNIDADE	112400,0000	3,9200	4.360.608,00	Não
7	00089172		407078	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE	UN - UNIDADE	3188800,0000	3,4900	11.128.912,00	Não
8	00089172		407079	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - MERENDA	UNIDADE	UN - UNIDADE	3188800,0000	3,9300	12.531.984,00	Não
9	00089172		407080	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - DESJEJUM	UNIDADE	UN - UNIDADE	232000,0000	3,8500	893.200,00	Não
10	00089172		407081	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - COLACAO	UNIDADE	UN - UNIDADE	232000,0000	4,3700	1.013.840,00	Não
11	00089172		407082	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - ALMOCO	UNIDADE	UN - UNIDADE	232000,0000	4,6500	1.078.800,00	Não
12	00089171		407083	FORNECIMENTO DE REFEICAO DO CARDAPIO DO ENSINO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - LANCHE	UNIDADE	UN - UNIDADE	232000,0000	4,0900	948.880,00	Não
Total Fornecedor:								42.692.518,00		
Total Vencedor por Fornecedor:								0,00		
Total Geral:								42.692.518,00		
Total Geral da Compra:								0,00		
Balizamento:								42.692.518,00		

CERTIFICAMOS PARA OS DEVIDOS FINS, QUE CONFORME PESQUISA DE PREÇO REALIZADA PELA SECRETARIA, OS PREÇOS DOS MATERIAIS/SERVIÇOS ACIMA ESTÃO DE ACORDO COM O PRATICADO NO MERCADO.

Salte L. Rodry Silva
Secretária Mun. de Educação

Incluído Por: LEONIR BAZZI DE MORAIS

Incluído Em: 10/11/2025 15:44

Alterado Por: LEONIR BAZZI DE MORAIS

Alterado Em: 10/11/2025 15:44

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA

1. ÁREA DEMANDANTE

Secretaria Demandante: Secretaria Municipal de Educação

Secretário: Salete Vicenti Rodrigues Ieka

Email (institucional): gab.smec@sinop.mt.gov.br

Telefone (Institucional): (66) 3511-3700

Responsável pela demanda: Pedro Henrique Valerio Quintella

Matricula: 17732

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

2.1. Especificação do objeto:

- () Serviço não continuado
 () Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra
 (X) Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra
 () Material de consumo
 () Material permanente / equipamento

2.2. Descrição e quantidades

Item	Referência	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade
01	407072	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	12000
02	407073	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	12000
03	407074	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	697000
04	407075	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	697000
05	407076	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	1112400
06	407077	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	1112400
07	407078	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	3188800
08	407079	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	3188800
09	407080	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - DESJEJUM	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000

10	407081	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - COLAÇÃO	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000	Processo nº 10
11	407082	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - ALMOÇO	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000	Fls nº 13
12	407083	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000	Visto m

2.3. Prazo de Entrega/Execução: O Objeto desta Licitação deverão ser fornecidos por um período de 12 meses a contar da assinatura do contrato;

2.4. Local e horário de Entrega/Execução:

Nº	CÓD. INEP	PORTE	NOME	PERÍODO	ZONA	ENDEREÇO
01	MT 51016001	Médio Porte I	EMEB MARIA APARECIDA AMARO DE SOUZA	INTEGRAL	URBANA	R. Colonizador Ênio Pipino, 860 - Bairro São Cristovao, Sinop - MT, 78558-008
02	MT 51016079	Grande Porte	EMEB RODRIGO DAMASCENO	REGULAR	URBANA	Av. dos Jequitibás, 2098 - Jardim das Violetas, Sinop - MT, 78558-250
03	MT 51016222	Grande Porte	EMEB SADAO WATANABE	REGULAR	URBANA	R. dos Agapantos, 550 - Jardim Primavera, Sinop - MT, 78550-422
04	MT 51016249	Pequeno Porte	EMEB SILVANA	INTEGRAL	RURAL	Estr. Silvana, 1145 - Zona Rural, Sinop - MT, 78550-970
05	MT 51016257	Pequeno Porte	EMEB UILIBALDO VIEIRA GOBBO	REGULAR	URBANA	BR-163, 840 - St. Comercial, Sinop - MT, 78558
06	MT 51016265	Médio Porte II	EMEB VEREADOR RODOLFO VALTER KUNZE	REGULAR	URBANA	R. das Primaveras, 2040 - Jardim Botânico, Sinop - MT, 78556-026
07	MT 51053950	Grande Porte	CENTRO EDUCACIONAL LINDOLFO JOSE TRIERWEILLER	REGULAR	URBANA	R. dos Eucaliptos, 353 - St. Comercial, Sinop - MT, 78550-166
08	MT 51053985	Pequeno Porte	EMEI UNIÃO	REGULAR	URBANA	R. Rosário, 608 - Comunidade Betel
09	MT 51053993	Médio Porte I	EMEI SÃO CRISTÓVÃO	REGULAR	URBANA	R. Colonizador Ênio Pipino, 860 - Bairro São Cristovao
10	MT 51054019	Pequeno Porte	EMEI SÃO FRANCISCO DE ASSIS	REGULAR	URBANA	Av. das Palmeiras, 700 - Jardim Primaveras
11	MT 51054027	Médio Porte I	EMEI SANTO ANTÔNIO	REGULAR	URBANA	R. das Perdizes, 555 - Jardim das Nacoes
12	MT 51061368	Médio Porte II	EMEB ALEIXO SCHENATTO	REGULAR	URBANA	R. das Primaveras, 1,170 - Jardim Jacarandas, Sinop - MT, 78557-724
13	MT 51061376	Grande Porte	EMEB ARMANDO DIAS	REGULAR	URBANA	R. Cabo Manoel Agostinho Nascimento, 998 - Jardim Boa Esperança, Sinop - MT, 78559-060
14	MT 51063239	Médio Porte II	EMEB PROFESSOR JURANDIR LIBERINO DE MESQUITA	REGULAR	URBANA	Rua das Violetas, 2,300 - Jardim das Violetas, Sinop - MT, 78552-205
15	MT 51063247	Médio Porte I	EMEI ALVORADA	REGULAR	URBANA	Av. Alexandre Ferronato, 1,200 - St. Industrial
16	MT 51064855	Médio Porte I	EMEI CECÍLIA MEIRELES	REGULAR	URBANA	Rua das Violetas, 4983 - Jardim das Oliveiras

17	MT 51064863	Médio Porte I	EMEI VINÍCIUS DE MORAES	REGULAR	URBANA	R. Celina Dias Martins, 572 - Res. José Adriano Leiteão
18	MT 51066254	Médio Porte I	EMEB JOSÉ REINALDO DE OLIVEIRA	REGULAR	URBANA	Avenida Geraldo Egídio Ferrari, Qd 06 Lote 06 S/N Lot. Menino Jesus, Sinop - MT, 78559-465
19	MT 51067595	Médio Porte I	EMEI GÉRSON PIRES DA SILVA	REGULAR	URBANA	Rua Projetada 06 Q 12 s/n - Res. Gente Feliz
20	MT 51087537	Médio Porte II	EMEB LIZAMARA APARECIDA OLIVA DE ALMEIDA	REGULAR	URBANA	Rua das Margaridas, 333 - Jardim Imperial, Sinop - MT, 78555-022
21	MT 51087936	Médio Porte II	EMEI CLARA TEIXEIRA	REGULAR	URBANA	Av. das Sibipirunas, 5 - 701 - Jardim Primaveras
22	MT 51087944	Médio Porte I	EMEI DORACY MARQUES AMORIN	REGULAR	URBANA	R. dos Monjoleiros - Jardim das Palmeiras
23	MT 51088819	Médio Porte I	EMEI NEUZA NADIR FUZINATTO GRAF	REGULAR	URBANA	R. Cabo Manoel Agostinho Nascimento, 998 - Boa Esperança
24	MT 51093766	Grande Porte	EMEB PROFESSORA ANA CRISTINA DE SENA	REGULAR	URBANA	R. dos Cambarás, 1.942 - Jardim Novo Estado, Sinop - MT, 78553-676
25	MT 51094983	Médio Porte I	EMEI PROFESSORA SOLANGE MARIA FERRONATO	REGULAR	URBANA	Av. Soledade, 260 - Alto da Gloria
26	MT 51094991	Médio Porte I	EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO	REGULAR	URBANA	Rua Pirarara nº 77, Camping Clube
			SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA VALMOR COPATI	REGULAR	RURAL	Comunidade Campos Novos, Assentamento Wesley M. dos Santos, Gleba Mercedes
			SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA ESTADUAL CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	REGULAR	RURAL	Assentamento Wesley Manoel dos Santos Agrovila Nova, - Gleba Mercedes
27	MT 51099004	Pequeno Porte	EMEI CLARICE ALVES CORREA DOS SANTOS	REGULAR	URBANA	Av. Ipiranga, 130, Jardim Paulista
28	MT 51099403	Grande Porte	EMEB BASILIANO DO CARMO DE JESUS	REGULAR	URBANA	Rua 3 - Res - Lisboa, Sinop - MT, 78557-400
29	MT 51156806	Médio Porte I	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	REGULAR	URBANA	Av. dos Ingás, 4411 Jardim Imperial
30	MT 51175819	Médio Porte I	EMEI TARSILA DO AMARAL	REGULAR	URBANA	R. das Primaveras, 1271 - Jardim Jacarandás
31	MT 51175827	Médio Porte I	EMEB MONTEIRO LOBATO	REGULAR	URBANA	Av. dos Jacarandás, 5756 - Jardim Primaveras
32	MT 51175835	Médio Porte I	EMEI TEMPO DE INFÂNCIA	REGULAR	URBANA	R. Projetada K - Res. Daury Riva
33	MT 51176815	Médio Porte I	EMEI GENTE FELIZ	REGULAR	URBANA	Av. André Maggi - São Paulo I e II
34	MT 51016095	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA LENI TERESINHA BENEDETTI	REGULAR	URBANA	Rua João Pedro Moreira de Carvalho, 1870 - Jardim America, Sinop - MT, 78550- 970
35	MT 51087545	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA TACIANA BALTH JORDÃO	REGULAR	URBANA	R. das Seringueiras, 2001 - Jardim Paraíso, Sinop - MT, 78556-110

36	MT 51068591	Pequeno Porte	EMEI SYLVIA ORTHOF	REGULAR	URBANA	R. das Cerejeiras, Jardim Botânico	595 - FIS nº
37	MT 51068583	Médio Porte I	EMEI TATIANA BELINKY	REGULAR	URBANA	R. Joao Pedro Carvalho, 556	Visito M De
38	MT 51069032	Médio Porte I	EMEI ELIZETE DALLABRIDA	REGULAR	URBANA	R. Têbis, Av. Sebastião de Matos, 06	
39	MT 51069687	Médio Porte I	EMEB SIMAO FLACH	REGULAR	URBANA	R. Projetada 11, S/N - Res. Gente Feliz, Sinop - MT, 78551-139	
40	MT 51071657	Médio Porte I	EMEB LISIANE FUCKS BOHRER	REGULAR	URBANA	Av. dos Jatobás, 994 - Jardim Jacarandas, Sinop - MT, 78556-658	
41	MT 51071649	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA MARIZETE WEBER	REGULAR	URBANA	R. Projetada 18, 257 - Lot. Cidade Alta, Sinop - MT, 78898-000	
42	MT 51072068	Médio Porte I	EMEB PROFESSORA SHIELEY DA COSTA FORTUNA	REGULAR	URBANA	Rua Pirarara nº 77, Sinop - MT, 78551-200	
43	MT 51071967	Médio Porte I	EMEB PROFESSORA ALCÍDIA DIVANIR SIMOES SALES PAVAN	REGULAR	URBANA	R. Colonizador Ênio Pipino - Bairro São Cristovao, Sinop - MT, 78557-486	
44	MT 51072050	Médio Porte I	EMEB LAURA HERONDINA DE MORAES	REGULAR	URBANA	Rua Central, Quadra 06 - Lote 4 - Loteamento Bom Jardim, Sinop - MT, 78550- 986	
45	MT 51072769	Médio Porte I	EMEB JOSÉ MÁRCIO MENDONÇA DA SILA	REGULAR	URBANA	Rua José Gonçalves, nº. 695, Jardim Umuarama II,	
46	MT 51072777	Médio Porte II	EMEB IVETE MARIA CROTTI DORNER	INTEGRAL	URBANA	Estrada Sabrina, Lote 01, Quadra 01, no Residencial Sabrina,	
47	Em Construção	Médio Porte I	NICO BARACAT (EM CONSTRUÇÃO)	REGULAR	URBANA	Av. Projetada 01, Área Institucional 08, Bairro Nico Baracat	
48	Em Construção	Médio Porte I	EMEB JD. TERRA RICA (EM CONSTRUÇÃO)	REGULAR	URBANA	Av. Da Integração com a Rua Cia Norte, Bairro Terra Rica	

2.5. Dependência ou vinculação com outro item:

Sim com o CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO de Agricultor Familiar e de Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações, que tem por finalidade "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA COMPOR O CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SINOP/MT". pois o mesmo permanecerá sendo realizado pela Secretaria Municipal de Educação. Com relação às Atas de Registro de Preços oriundas do Pregão Eletrônico 72/2024, que trata de aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar, uma vez elas tem validade de 1 ano e foram assinadas em fevereiro de 2025, as mesmas serão canceladas durante o período de mobilização e implantação deste novo modelo de getão TERCEIRIZADA da merenda escolar municipal.

2.6. Data Pretendida para Contratação: Janeiro/2026.

3. GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO

() ALTA

(x) MÉDIA

() BAIXA

4. JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1 Justificativa:

Justifica-se que a alimentação escolar é um instrumento essencial de política pública, reconhecido como direito social no Art. 6º da Constituição Federal e garantido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, esse direito é operacionalizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelece as normas de execução e financiamento da alimentação escolar em âmbito nacional.

O PNAE por sua vez é atualmente regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, com alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 2, de 10 de março de 2023, onde define diretrizes quanto à composição nutricional, à qualidade e à regularidade da alimentação escolar, bem como à obrigatoriedade de aquisição de, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios junto à agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Nesse diapasão cabe aos entes federativos, em especial aos municípios, como executores finais do programa, garantir a oferta regular, segura, adequada, saudável e de qualidade da alimentação escolar, em consonância com o calendário letivo e com os princípios da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento sustentável e da valorização da cultura alimentar local.

No município de Sinop/MT, a alimentação escolar é fornecida atualmente a aproximadamente 23.111 (vinte e três mil, cento e onze) estudantes, diariamente, matriculados na Educação Infantil e no Ensino Fundamental, atendidos em 46 (quarenta e seis) unidades educativas atualmente em funcionamento. A gestão de toda essa operação é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SME), que coordena não apenas os aspectos pedagógicos das unidades, mas também toda a logística de aquisição, recebimento, distribuição, controle de qualidade, armazenamento e preparo dos alimentos, garantindo o cumprimento das diretrizes técnicas, nutricionais e legais estabelecidas pelo FNDE e demais órgãos reguladores.

Importa destacar que há, neste momento, a previsão de abertura de mais 03 (três) unidades escolares, cujas obras estão em andamento e mais 02 (duas) unidades rurais que passarão para a administração municipal, o que ampliará significativamente a

CPL

capacidade da rede municipal e, por consequência, a demanda por alimentação escolar em número de refeições, volume de insumos e estrutura de atendimento logístico e operacional. Tal crescimento exige planejamento antecipado por parte da Administração Pública, a fim de evitar sobrecargas futuras no sistema e garantir a continuidade do atendimento com qualidade.

Processo nº 10
FIS nº 17
Visto 01

A alimentação escolar em Sinop/MT, portanto, configura-se como uma atividade pública altamente complexa e multidimensional, que vai muito além da simples entrega de alimentos. Trata-se de uma operação contínua e sensível, que requer uma estrutura técnica e administrativa robusta, sincronizada e permanentemente ativa para garantir que, diariamente, milhares de refeições sejam preparadas e servidas com qualidade, segurança e regularidade em todas as unidades da rede.

Esse processo envolve diversas frentes de trabalho interligadas, como o planejamento de cardápios equilibrados conforme faixas etárias e necessidades específicas dos alunos; o controle de estoques e prazos de validade; a conferência e recebimento de dezenas de itens alimentícios de fornecedores distintos; o acompanhamento da logística de distribuição; a manipulação e preparo adequado dos alimentos in loco; a higienização de utensílios e equipamentos; e a fiscalização do cumprimento das normas sanitárias. Cada uma dessas etapas exige a atuação direta de nutricionistas, merendeiras, motoristas, auxiliares administrativos, fiscais e gestores públicos.

Sob o ponto de vista administrativo, o desafio é igualmente relevante. A SME precisa gerenciar diversos contratos e atas simultâneos, atender às exigências legais e técnicas do FNDE, prestar contas detalhadas aos órgãos de controle interno e externo, atender as normativas do TCE/MT, planejar a execução orçamentária e ainda lidar com as imprevisibilidades diárias da rotina escolar, como faltas de servidores, atrasos de entregas, equipamentos defeituosos, demandas emergências e mudanças no calendário letivo.

Todo esse esforço se intensifica diante da crescente demanda da rede municipal, que tem projeção de atender no próximo ano, em capacidade máxima, aproximadamente 26 mil alunos em 50 unidades escolares. Essa realidade reforça a necessidade de soluções administrativas mais eficazes, capazes de garantir padronização, controle, agilidade e qualidade, sem comprometer os princípios da legalidade, economicidade e eficiência que regem a Administração Pública.

Isso tudo posto, é necessário elencar que a gestão da alimentação escolar no município de Sinop/MT, atualmente conduzida de forma centralizada, envolve a formalização anual de múltiplas atas de registro de preços e contratos com diversas empresas e cooperativas.

Embora o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SME), juntamente com sua equipe técnica, realiza um trabalho exemplar no planejamento e execução das políticas de alimentação escolar em Sinop/MT, a dedicação e competência desses profissionais garantem que os alunos recebam refeições balanceadas e adequadas às suas necessidades nutricionais.

Processo nº 10
Fis nº 18
Visto

Contudo, o modelo atual de gestão, caracterizado pela centralização e pela multiplicidade de contratos e fornecedores, impõe desafios administrativos significativos, ao passo que a complexidade na coordenação de diversos processos licitatórios, o acompanhamento simultâneo de múltiplos contratos e a necessidade de fiscalização contínua de diversos fornecedores resultam em uma carga operacional elevada e em custos administrativos consideráveis, sendo que essa estrutura fragmentada demanda esforços adicionais da equipe da SME para assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar, o que evidenciou a necessidade de reavaliar o modelo de gestão vigente.

Visto que a cada ano, a Secretaria Municipal de Educação (SME) precisa coordenar diversos processos licitatórios para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, a cunho de exemplo, no presente ano de 2025 foram formalizados 16 instrumentos contratuais distintos, incluindo atas de registro de preços e contratos de credenciamento com diversas empresas e cooperativas, ou seja cerca de 13 atas de registro de preços e 3 contratos de credenciamento, cada um abrangendo uma variedade de itens necessários para a composição da merenda escolar, onde cada uma dessas atas e contratos pode englobar uma ampla gama de itens e quantidades variadas.

Embora o atual modelo de aquisição e fornecimento da alimentação escolar, baseado na formalização de múltiplas atas de registro de preços e contratos de credenciamento, tenha permitido o atendimento às demandas da rede municipal até o momento, tal modelo vem se demonstrando progressivamente ineficaz frente à complexidade e à escala operacional atingida. O desafio atual não se restringe a custo direto, mas sim ao impacto gerado pela fragmentação da gestão, que compromete a linearidade da execução, dificulta o controle, e obriga a SME a realizar constantes intervenções emergenciais.

Com 13 atas de registro de preços e 3 contratos de credenciamento, o município gerencia diversos fornecedores para atender as necessidades da alimentação escolar. Isso resulta em uma coordenação rigorosa e detalhada, pois cada fornecedor tem condições de entrega próprias, aumentando a necessidade de controle e acompanhamento constantes.

Apesar de cláusulas contratuais claras, as empresas fornecedoras podem prejudicar a administração ao não cumprir os cronogramas estabelecidos, entregar

produtos errados ou até mesmo não entregar os produtos solicitados, além disso, há possibilidade de haver entrega de quantidades incorretas, o que impacta diretamente a execução do objeto desta Licitação.

A gestão simultânea de mais de uma dezena de fornecedores impõe à SME uma carga operacional desproporcional, resultando em retrabalho frequente, substituições improvisadas de cardápio, inconsistências na padronização das refeições servidas e dificuldade na responsabilização por falhas. Em diversos episódios, a não entrega de itens por um ou mais fornecedores obrigou a substituição emergencial de ingredientes essenciais, afetando a composição nutricional planejada, especialmente para alunos com necessidades alimentares específicas.

Assim, a contratação de uma empresa única especializada para assumir todas as etapas da alimentação escolar da logística ao preparo é medida não apenas de conveniência administrativa, mas de otimização da estrutura pública, pois permitirá padronização, previsibilidade, uniformidade nos serviços e responsabilização centralizada, esse modelo proporcionará maior eficiência no uso da verba pública, com resultados operacionais superiores e redução dos riscos de descontinuidade ou falhas no serviço.

Portanto, a adoção do modelo centralizado se justifica técnica e administrativamente como a alternativa mais eficiente frente aos desafios de um sistema fragmentado, sem que isso represente necessariamente um aumento ou diminuição do custo direto, mas sim uma melhoria objetiva na governança pública, na execução contratual e na segurança alimentar dos alunos.

Outro desafio significativo do modelo atual refere-se à dificuldade das empresas em fornecer alimentos adequados para alunos com restrições alimentares ou, até mesmo, em participar dos pregões que demandam também o fornecimento desses produtos. Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso.

Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

Essa dificuldade, inclusive, já se materializou em processos licitatórios específicos. O Pregão Eletrônico nº 001/2024, por exemplo, restou parcialmente fracassado quanto aos itens voltados à alimentação especial. Diante disso, foi aberto o Pregão Eletrônico nº 29/2024, com o objetivo exclusivo de suprir os itens frustrados, com abertura prevista apenas para 29/08/2024. Essa situação revela a morosidade do processo e o

CPL

Processo nº

Fis. nº

Visto

descompasso entre a demanda nutricional das escolas e a capacidade de resposta do mercado.

Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso. Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

Além disso, a especificação de produtos livres de glúten, lactose, ou que atendam a dietas específicas, como dietas sem açúcar ou com restrição de sódio, exige que as empresas sejam capazes de garantir controle de qualidade rigoroso, certificação de ingredientes e manipulação segura, o que muitas vezes não está ao alcance de fornecedores locais ou de pequenas empresas, que dominam a maior parte do mercado. Isso pode resultar em custos mais elevados para a administração, já que fornecedores especializados em alimentos para dietas restritivas frequentemente cobram preços mais altos devido à sua infraestrutura diferenciada e aos processos de fabricação especializados.

Portanto, a falta de fornecedores qualificados ou o desinteresse das empresas em fornecer produtos específicos para atender alunos com restrições alimentares pode prejudicar a oferta de alimentação escolar e impactar negativamente a qualidade nutricional das refeições oferecidas, situação essa que pode facilmente ser combatida com empresa única, conforme disposto no presente processo.

Tais episódios evidenciam a inviabilidade técnica e comercial de manter a aquisição pulverizada desses gêneros alimentícios, sendo imprescindível a adoção de modelo que permita o fornecimento integrado e contínuo, com responsabilidade por parte de empresa especializada, garantindo regularidade, rastreabilidade e atendimento às exigências legais do PNAE.

Uma das dificuldades adicionais enfrentadas com o modelo atual é a necessidade constante de alteração de cardápios de última hora, em decorrência da não entrega de produtos por parte de alguns fornecedores. Quando as entregas não são realizadas conforme o cronograma ou não atendem às especificações acordadas, a equipe da SME é obrigada a realizar ajustes emergenciais nos cardápios, muitas vezes substituindo alimentos planejados por outros que não estavam previstos. Essas alterações repentinas comprometem o planejamento nutricional das refeições, pois os produtos substitutos podem não cumprir a mesma função nutricional que os ingredientes originais, afetando o equilíbrio alimentar dos alunos.

Processo nº 10
Fls nº 20
Visto

Além disso, essas mudanças de última hora podem ter impacto direto nas necessidades nutricionais dos estudantes, que dependem de uma alimentação balanceada para garantir o adequado desenvolvimento físico e cognitivo, essencial para o rendimento escolar. Substituições mal planejadas podem resultar em refeições com deficiência em determinados nutrientes, comprometendo a saúde dos alunos e, conseqüentemente, o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visa à promoção da saúde e do bem-estar dos estudantes.

Outro aspecto importante é o impacto nas logísticas de distribuição e armazenamento, é que a troca de ingredientes em cima da hora gera desafios operacionais adicionais, que exigem maior esforço de organização para garantir que os novos produtos sejam devidamente armazenados e distribuídos sem prejudicar o cronograma das refeições. Isso aumenta os custos indiretos, como com transporte e armazenamento improvisado, sem mencionar o risco de desperdício de alimentos e a insatisfação dos alunos com as mudanças nos cardápios. Em resumo, as alterações de cardápio causadas pela falha na entrega de produtos comprometem não apenas a qualidade das refeições, mas também as necessidades nutricionais essenciais dos alunos, prejudicando o objetivo da alimentação escolar e aumentando a complexidade da gestão do objeto desta Licitação.

Em resumo, o modelo atual, embora baseado em cláusulas contratuais bem estruturadas, é oneroso devido à quantidade de contratos e fornecedores envolvidos, o que cria várias oportunidades para as empresas prejudicarem o processo, resultando em uma complexidade crescente e custos elevados para a administração.

Essa realidade impõe uma carga operacional adicional à equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação (SME), que precisa dedicar esforços substanciais para monitorar, fiscalizar e corrigir possíveis inconformidades, visando assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar aos estudantes.

Diante desse cenário, torna-se evidente que, embora o modelo atual de gestão da alimentação escolar em Sinop/MT funcione, ele o faz a um custo operacional elevado e com desafios administrativos significativos. A centralização dos serviços por meio da contratação de uma empresa especializada para fornecer a alimentação escolar de forma integrada surge como uma alternativa para reduzir a complexidade administrativa, otimizar recursos e assegurar a qualidade e regularidade das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal.

Portanto frente as dificuldades identificadas com o modelo atual, torna-se tecnicamente justificada a contratação de uma empresa especializada para a execução dos serviços contínuos de alimentação escolar, com o fornecimento integral de todos os

Processo nº 10
Fis nº 21
Visto m

gêneros alimentícios e demais insumos necessários para o preparo e fornecimento das refeições nas unidades escolares do município de Sinop/MT.

A empresa contratada será responsável pelo fornecimento completo dos insumos alimentares, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar em conformidade com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e atendendo as necessidades dos alunos, incluindo aqueles com restrições alimentares específicas, sendo que a solução proposta, por sua vez, oferece uma alternativa integrada, que centraliza todas as etapas do processo, desde o fornecimento de alimentos até a entrega das refeições, simplificando o sistema e assegurando maior controle, previsibilidade e eficiência.

Na prática ao centralizar a responsabilidade da alimentação escolar em uma única empresa especializada, será possível garantir padronização e qualidade contínua, com a responsabilidade integral pelo fornecimento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições. Essa solução elimina a complexidade gerada pela multiplicidade de fornecedores, que, por sua vez, trazem incertezas quanto à pontualidade das entregas, quantidade dos alimentos e cumprimento dos cronogramas. Além disso, o modelo integrado permitirá uma logística mais eficiente, com a empresa sendo responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios das cozinhas escolares, garantindo a permanente operabilidade dos recursos necessários para a execução das atividades, além de as dietas para alunos com necessidades alimentares especiais.

Ainda é necessário elencar que o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos será feito de maneira integrada, com a empresa contratada também assumindo a logística de abastecimento, cabendo a empresa garantir que todos os insumos estejam disponíveis nas escolas de maneira regular e eficiente, evitando desabastecimentos e proporcionando maior controle de estoque, sem depender de múltiplos fornecedores.

A supervisão técnica será responsabilidade da empresa contratada, que deverá manter a segurança alimentar, garantindo o controle de qualidade e a higienização dos alimentos e dos utensílios utilizados, cabendo a SME e Equipe Técnica a fiscalização do cumprimento dessas responsabilidades, assegurando que todos os alimentos entregues atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos para a saúde e o bem-estar dos alunos, atendendo não apenas às necessidades alimentares, mas também às exigências legais.

Outro ponto importante é que a empresa especializada será responsável pela prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas, equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas escolares, garantindo que os

CPL

Processo nº

10

Fil.º

22

Data

m

equipamentos utilizados no preparo das refeições estejam sempre operacionais, evitando interrupções nos serviços e melhorando a eficiência da operação nas escolas.

Ainda importante destacar que na esfera burocrática, tal contratação eliminará a complexidade gerada pela multiplicidade de fornecedores, que, por sua vez, trazem incertezas quanto à pontualidade das entregas, quantidade dos alimentos e cumprimento dos cronogramas, evitando os desafios logísticos consideráveis, pois com uma única empresa especializada, a SME poderá focar seus esforços na supervisão e controle de qualidade, sem a sobrecarga de gerenciar dezenas de contratos e fornecedores distintos. O controle unificado dos processos, das entregas e dos insumos permitirá não apenas maior eficiência administrativa, mas também maior segurança alimentar, com o cumprimento rigoroso dos padrões exigidos pelo PNAE .

Embora a contratação de uma empresa especializada para a execução do serviço contínuo de alimentação escolar resolva muitos dos desafios operacionais do modelo atual, é importante destacar que a Secretaria Municipal de Educação continuará desempenhando um papel fundamental no acompanhamento da execução dos serviços, na fiscalização e no controle de qualidade.

A SME manterá quadro técnico de nutricionistas (QT) que farão o atendimento em cada escola, a luz das exigências do FNDE, que será responsável dentre outras atividades previstas na legislação, monitorar a qualidade dos alimentos, a quantidade per capita e a adequação das refeições às necessidades nutricionais dos alunos. Além disso, a equipe administrativa da SME conjuntamente com o nutricionista responsável técnico (RT) continuará a atuar ativamente na gestão, supervisão e rígida fiscalização do contrato, garantindo que todos os padrões de qualidade e segurança alimentar sejam cumpridos.

Portanto é necessário elencar que a fiscalização e o acompanhamento da execução continuarão sendo funções essenciais para garantir que a empresa contratada cumpra rigorosamente todas as cláusulas do contrato, especialmente em relação às entregas pontuais, padronização das refeições e atendimento das necessidades alimentares específicas de alunos com restrições.

Sendo que por sua vez a eficiência da administração se torna evidente, pois o trabalho da SME será mais focado, pois será possível ter maior controle sobre a execução de um único fornecedor, sem as dificuldades que surgem quando há fornecedores que não cumprem seus compromissos ou entregam produtos inadequados.

Por fim, a presente contratação se justifica, pois uma empresa especializada não só resolverá as ineficiências do modelo atual, mas também proporcionará uma solução mais ágil, segura e economicamente viável, alinhada com as exigências legais e com as necessidades reais da alimentação escolar em Sinop/MT. Essa solução integrada, ao

CPL

Processo nº 10

Fls.º 28

M

otimizar todos os processos envolvidos, é a mais adequada e eficaz para garantir que a alimentação escolar seja fornecida de forma regular, qualificada e sem interrupções, atendendo, assim, à saúde e ao bem-estar dos alunos, e, ao mesmo tempo, promovendo uma administração mais eficiente e menos custosa.

Concluindo, portanto, que a contratação de uma empresa especializada, será possível centralizar todas as etapas do processo, desde o fornecimento até a preparação das refeições, distribuição e supervisão de qualidade, simplificando a gestão e proporcionando maior controle sobre os serviços prestados. A centralização desse processo elimina a multiplicidade de fornecedores, garantindo que os cardápios sejam seguidos corretamente, que as restrições alimentares sejam atendidas de forma eficaz, e que as entregas ocorram de forma regular e pontual.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada otimizará os recursos administrativos e reduzirá os custos indiretos com logística e armazenamento, garantindo uma gestão financeira mais eficiente. A qualidade nutricional das refeições será mantida, e a segurança alimentar será assegurada, alinhada com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A solução proposta, portanto, é a mais adequada para os desafios do modelo atual, oferecendo uma alternativa que garantirá uma alimentação escolar padronizada, regular, e de qualidade, sem as dificuldades e custos elevados do sistema centralizado. A SME continuará a desempenhar seu papel de fiscalização e acompanhamento, mas de forma mais eficiente e focada, já que a empresa contratada assumirá a responsabilidade total pelo fornecimento e pela execução das etapas operacionais.

A centralização, ao invés de segmentar as contratações, oferece maior segurança para a gestão da alimentação escolar, contribuindo para um serviço mais integrado, eficaz e economicamente viável. Assim, a contratação de uma empresa especializada representa a melhor solução para garantir o fornecimento contínuo e de qualidade da alimentação escolar no município de Sinop/MT, atendendo às necessidades dos alunos com a segurança alimentar necessária e proporcionando uma administração mais eficiente e menos onerosa.

REORGANIZAÇÃO FUNCIONAL DAS AUXILIARES DE NUTRIÇÃO ESCOLAR E FORTALECIMENTO DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

Com a adoção do modelo de terceirização integral da alimentação escolar, faz-se necessário esclarecer o reposicionamento funcional das servidoras efetivas ocupantes do cargo de Auxiliar de Nutrição Escolar, pertencentes ao quadro de Apoio Administrativo Educacional da Rede Municipal de Ensino, demonstrando que a presente contratação

CPL
Processo nº b
Fls nº 24
Vista m

representa otimização de recursos humanos, não implicando ociosidade ou desperdício de mão de obra qualificada do município.

A transferência da execução material do preparo e manipulação da merenda para a empresa contratada não resulta em perda de relevância funcional das Auxiliares de Nutrição Escolar. Ao contrário, essas servidoras passarão a exercer papel estratégico e indispensável no acompanhamento e controle da execução contratual, atuando como agentes de apoio à fiscalização em suas respectivas unidades educativas, em plena consonância com as atribuições originárias do cargo e com as exigências legais de acompanhamento de contratos administrativos.

A Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece em seu art. 117 a obrigatoriedade de designação de fiscal ou equipe de fiscalização para acompanhar e fiscalizar a execução de todos os contratos celebrados pela Administração Pública. Conforme disposto no item 8 deste Termo de Referência, o contrato contará com fiscal formalmente designado, responsável pela coordenação geral da fiscalização e pela interlocução oficial com a CONTRATADA, ao passo que a legislação permite expressamente que o fiscal titular seja assistido e subsidiado por outros agentes da Administração com informações pertinentes à fiscalização, possibilitando a constituição de equipe de apoio à fiscalização contratual.

Para o adequado cumprimento das atribuições de fiscalização no contexto da alimentação escolar, torna-se imprescindível contar com agentes que possuam conhecimento técnico especializado sobre manipulação de alimentos, normas sanitárias, controle de qualidade, armazenamento adequado, porcionamento correto e conformidade com cardápios nutricionais, atuando como apoio presencial ao fiscal titular nas unidades educativas onde os serviços são efetivamente executados.

As competências legais das Auxiliares de Nutrição Escolar encontram-se estabelecidas na Lei Municipal nº 568/1999, art. 10º, e na Lei Complementar nº 62/2011, art. 8º, inciso I, ambos os diplomas normativos estabelecem como atribuições específicas destes servidores: preparar os alimentos que compõem a merenda escolar; manter a limpeza e organização do local, materiais e equipamentos necessários ao refeitório e cozinha; e manter a higiene, organização e controle dos insumos utilizados na preparação da merenda e demais refeições. Dessas atribuições legalmente estabelecidas, depreende-se que as Auxiliares de Nutrição Escolar já possuem competência técnica para o controle de qualidade dos alimentos, incluindo a verificação da qualidade dos produtos, descarte de alimentos impróprios e seguimento das normas de manipulação.

A atribuição de manutenção da higiene e organização do ambiente, materiais e equipamentos, prevista expressamente na legislação municipal, confere naturalmente

CPL

Processo nº 10

25

VISTO

m

CPL

Processo nº 10

Fls. nº 26

aos referidos servidores a competência para verificar se as empresas terceirizadas mantêm os padrões adequados de higiene da cozinha, limpeza de equipamentos e utensílios, e organização dos espaços de trabalho. Esta competência de controle e verificação não representa atribuição nova ou estranha ao cargo, mas sim extensão natural das responsabilidades já previstas na legislação de carreira, sendo fundamental para garantir a segurança alimentar dos estudantes e o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

Quanto ao acompanhamento do preparo dos alimentos, a atribuição legal de preparar os alimentos que compõem a merenda implica necessariamente no conhecimento técnico do porcionamento adequado, seguimento de receitas e cardápios estabelecidos, e controle de horários de preparo e distribuição. Este conhecimento específico qualifica as Auxiliares de Nutrição Escolar para verificar se as empresas terceirizadas estão cumprindo adequadamente o cardápio estabelecido, respeitando as quantidades por prato e o número de refeições servidas. A competência para controle dos insumos utilizados na preparação da merenda, expressamente prevista na Lei Complementar nº 62/2011, art. 8º, inciso I, estende-se naturalmente à fiscalização dos insumos fornecidos por empresas terceirizadas, bem como ao controle das condições de armazenamento e qualidade dos produtos utilizados no preparo das refeições escolares.

A estrutura de supervisão técnica já está devidamente estabelecida na legislação vigente, prevendo que as Auxiliares de Nutrição Escolar recebam orientação técnica dos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e subordinem-se à direção das unidades educativas. Esta estrutura hierárquica garante que as atividades de acompanhamento e verificação sejam exercidas sob adequada supervisão profissional, assegurando a qualidade técnica das verificações realizadas e mantendo a subordinação institucional necessária ao bom funcionamento dos serviços públicos.

As responsabilidades implícitas já previstas no ordenamento jurídico municipal, como o seguimento das normas da vigilância sanitária, uso de equipamentos de proteção individual, manutenção da higiene pessoal, prevenção de contaminação cruzada, e gestão eficiente dos recursos públicos, reforçam a competência destes servidores para exercer atividades de verificação e acompanhamento que visem garantir a qualidade da alimentação escolar e a segurança alimentar dos estudantes. A presença diária dos Auxiliares de Nutrição Escolar nas unidades educativas, aliada ao seu conhecimento técnico específico da rotina de alimentação escolar, os qualifica como agentes naturais para o acompanhamento dos serviços terceirizados.

A atuação das Auxiliares de Nutrição Escolar como agentes de apoio à fiscalização do contrato apresenta vantagens operacionais e estratégicas significativas para a Administração Municipal. Diferentemente de fiscais externos ou de servidores

lotados exclusivamente em órgãos centrais, as Auxiliares já atuam diariamente nas escolas, o que possibilita o acompanhamento permanente e imediato da execução dos serviços, subsidiando o fiscal titular com informações em tempo real sobre a conformidade da prestação dos serviços. Essa presença contínua permite a identificação imediata de irregularidades e o reporte tempestivo ao fiscal titular para adoção de medidas corretivas, reduzindo riscos à segurança alimentar dos estudantes.

As Auxiliares de Nutrição Escolar atuarão em integração direta com o Sistema Digital de Controle, funcionando como agentes verificadores presenciais dos dados gerados pelo sistema biométrico ou facial de controle da alimentação escolar, subsidiando o fiscal titular do contrato com informações precisas sobre a execução dos serviços. Nessa função, verificarão *in loco* a correspondência entre os registros digitais e o quantitativo efetivamente servido, o cumprimento dos cardápios estabelecidos pelo Setor de Alimentação Escolar, a qualidade e adequação das porções conforme per capita definido, o correto funcionamento dos equipamentos de aferição digital e a regularidade dos procedimentos de higiene e manipulação durante o serviço, reportando ao fiscal titular qualquer não conformidade identificada.

Em caso de falha do sistema digital, as Auxiliares exercerão acompanhamento presencial reforçado, conferindo os registros manuais emitidos pela cozinheira designada da CONTRATADA, validando as contagens e assegurando que os dados contingenciais reflitam fielmente as refeições servidas, antes da assinatura do Gestor Escolar e do Responsável Técnico da empresa. Essas servidoras conhecem profundamente a rotina de cada unidade, o perfil dos estudantes atendidos, as particularidades dos espaços físicos e dos equipamentos disponíveis, o que confere maior precisão e efetividade ao acompanhamento dos serviços prestados.

Do ponto de vista da eficiência administrativa, a atribuição destas competências de acompanhamento aos Auxiliares de Nutrição Escolar representa otimização dos recursos humanos disponíveis, aproveitando servidores já capacitados e lotados nas unidades educativas para exercer atividades de controle e verificação que se alinham perfeitamente com suas atribuições legais originárias. A utilização de servidores já existentes no quadro municipal evita a necessidade de criação de novos cargos, realização de concursos públicos ou contratações adicionais, observando os princípios da economicidade e eficiência previstos no art. 37 da Constituição Federal.

No âmbito da alimentação escolar, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece que compete ao Município garantir a oferta da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, assegurando a qualidade nutricional, sanitária e de aceitabilidade dos cardápios oferecidos. Essa responsabilidade é indelegável: ainda que os serviços sejam

CPL	
Processo nº	10
FB nº	27
Visto	M

executados por empresa terceirizada, o Município permanece integralmente responsável pela qualidade, segurança e adequação da alimentação oferecida aos estudantes. O acompanhamento rigoroso e permanente, realizado por servidores qualificados presentes diariamente nas unidades educativas, é condição indispensável para o cumprimento dessa responsabilidade constitucional e legal.

CPL
Processo nº <i>10</i>
Fls nº <i>28</i>
Visto <i>m</i>

Cabe ressaltar que essa reorganização funcional respeita integralmente os direitos das servidoras, uma vez que não implica redução remuneratória, alteração de carga horária ou imposição de atividades incompatíveis com o cargo. Ao contrário, representa valorização da experiência e do conhecimento técnico acumulado ao longo da carreira dessas profissionais, conferindo às Auxiliares de Nutrição Escolar função de maior responsabilidade institucional e relevância estratégica na garantia da qualidade da alimentação escolar. A implementação desta medida não demanda alteração da legislação vigente, sendo suficiente uma reorganização administrativa interna que estabeleça fluxos operacionais, instrumentos de controle e procedimentos padronizados para o exercício do acompanhamento, definindo as rotinas de verificação, os formulários de registro, os prazos para comunicação de irregularidades e os canais de comunicação com o quadro técnico de nutricionistas e com o fiscal titular do contrato.

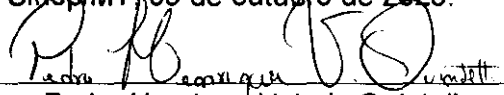
Assim, a atuação das Auxiliares de Nutrição Escolar como agentes de apoio à fiscalização do contrato de terceirização da merenda escolar, integrando a equipe de acompanhamento da execução contratual sob coordenação do fiscal titular, constitui solução administrativa juridicamente fundamentada nas atribuições legais do cargo estabelecidas pela Lei Municipal nº 568/1999 e Lei Complementar nº 62/2011, tecnicamente adequada e operacionalmente eficiente, alinhada aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e segurança alimentar.

Por fim essa medida assegura que a terceirização seja acompanhada de forma rigorosa, permanente e qualificada em todas as unidades da rede municipal de ensino, com integração plena ao sistema digital de controle, garantindo a otimização dos recursos humanos do município e o fortalecimento da capacidade de acompanhamento e controle da Administração Pública sobre a execução do contrato.

5. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO


O valor será estimado na pesquisa de preços após a realização do Estudo Técnico Preliminar - ETP. Pois a demanda não consta no PCA.

Sinop/MT, 09 de outubro de 2025.



Pedro Henrique Valerio Quintella
Nutricionista
Matrícula 17732

Responsável Formação de Demanda



Salete Vicenti Rodrigues Ieka
Secretária Municipal de Educação
Matrícula 13258

Responsável Área Demandante

CPL

Processo nº _____

Fls nº 29

Visto m

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

SOLICITAÇÃO DE DEMANDA

CPL
Processo nº 10
Fls nº 30
Visto m

INTRODUÇÃO

A presente licitação tem por objetivo a seleção das propostas mais vantajosas para administração, visando a “**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER OS ALUNOS DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**”. Para atender a Secretaria Municipal de Educação.

1. ÁREA DEMANDANTE

Secretaria Demandante: Secretaria Municipal de Educação

Secretária: Vicenti Rodrigues Ieka

Email (institucional): gab.smeec@sinop.mt.gov.br

Telefone (Institucional): (66) 3511-3700

2. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante (Setor/Unidade/Departamento): Setor de Alimentação Escolar

Responsável pela demanda: Pedro Henrique Valerio Quintella

Matrícula: 17732

Email (institucional): merendaescolar.snp@gmail.com

Telefone (Institucional): (66) 3511-3700

3. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA


3.1. A presente licitação tem por objetivo a seleção das propostas mais vantajosas para administração, visando a “**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS**”.

FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER OS ALUNOS DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO” para atender a Secretaria Municipal de Educação.

CPL

Processo nº 30

Fls. nº 317

Visto: 

3.2. DESCRIÇÃO E QUANTIDADES:

() os itens, as descrições e suas quantidades seguem em anexo.

(X) os itens, as descrições e suas quantidades seguem abaixo.

3.2.1. Descrição e quantidades				
Item	Referência	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade
1	407072	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	12000
2	407073	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	12000
3	407074	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	697000
4	407075	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	697000
5	407076	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	1112400
6	407077	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	1112400
7	407078	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - DESJEJUM/LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	3188800
8	407079	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - MERENDA	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	3188800
9	407080	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - DESJEJUM	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000
10	407081	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - COLAÇÃO	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000
11	407082	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - ALMOÇO	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000
12	407083	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - LANCHE	UNIDADE REFEIÇÃO/ALUNO	232000

4. JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. Justificativa:

Justifica-se que a alimentação escolar é um instrumento essencial de política pública, reconhecido como direito social no Art. 6º da Constituição Federal e garantido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, esse direito é operacionalizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelece as normas de execução e financiamento da alimentação escolar em âmbito nacional.

O PNAE por sua vez é atualmente regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, com alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 2, de 10 de março de 2023, onde define diretrizes quanto à composição nutricional, à qualidade e à regularidade da alimentação escolar, bem como à obrigatoriedade de aquisição de, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios junto à agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Nesse diapasão cabe aos entes federativos, em especial aos municípios, como executores finais do programa, garantir a oferta regular, segura, adequada, saudável e de qualidade da alimentação escolar, em consonância com o calendário letivo e com os princípios da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento sustentável e da valorização da cultura alimentar local.

No município de Sinop/MT, a alimentação escolar é fornecida atualmente a aproximadamente 23.111 (vinte e três mil, cento e onze) estudantes, diariamente, matriculados na Educação Infantil e no Ensino Fundamental, atendidos em 46 (quarenta e seis) unidades educativas atualmente em funcionamento. A gestão de toda essa operação é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SME), que coordena não apenas os aspectos pedagógicos das unidades, mas também toda a logística de aquisição, recebimento, distribuição, controle de qualidade, armazenamento e preparo dos alimentos, garantindo o cumprimento das diretrizes técnicas, nutricionais e legais estabelecidas pelo FNDE e demais órgãos reguladores.

Importa destacar que há, neste momento, a previsão de abertura de mais 03 (três) unidades escolares, cujas obras estão em andamento e mais 02 (duas) unidades rurais que passarão para a administração municipal, o que ampliará significativamente a capacidade da rede municipal e, por consequência, a demanda por alimentação escolar em número de refeições, volume de insumos e estrutura de atendimento logístico e operacional. Tal crescimento exige planejamento antecipado por parte da Administração Pública, a fim de evitar sobrecargas futuras no sistema e garantir a continuidade do atendimento com qualidade.

A alimentação escolar em Sinop/MT, portanto, configura-se como uma atividade pública altamente complexa e multidimensional, que vai muito além da simples entrega de

alimentos. Trata-se de uma operação contínua e sensível, que requer uma estrutura técnica e administrativa robusta, sincronizada e permanentemente ativa para garantir que, diariamente, milhares de refeições sejam preparadas e servidas com qualidade, segurança e regularidade em todas as unidades da rede.

Esse processo envolve diversas frentes de trabalho interligadas, como o planejamento de cardápios equilibrados conforme faixas etárias e necessidades específicas dos alunos; o controle de estoques e prazos de validade; a conferência e recebimento de dezenas de itens alimentícios de fornecedores distintos; o acompanhamento da logística de distribuição; a manipulação e preparo adequado dos alimentos in loco; a higienização de utensílios e equipamentos; e a fiscalização do cumprimento das normas sanitárias. Cada uma dessas etapas exige a atuação direta de nutricionistas, merendeiras, motoristas, auxiliares administrativos, fiscais e gestores públicos.

Sob o ponto de vista administrativo, o desafio é igualmente relevante. A SME precisa gerenciar diversos contratos e atas simultâneos, atender às exigências legais e técnicas do FNDE, prestar contas detalhadas aos órgãos de controle interno e externo, atender as normativas do TCE/MT, planejar a execução orçamentária e ainda lidar com as imprevisibilidades diárias da rotina escolar, como faltas de servidores, atrasos de entregas, equipamentos defeituosos, demandas emergências e mudanças no calendário letivo.

Todo esse esforço se intensifica diante da crescente demanda da rede municipal, que tem projeção de atender no próximo ano, em capacidade máxima, aproximadamente 26 mil alunos em 50 unidades escolares. Essa realidade reforça a necessidade de soluções administrativas mais eficazes, capazes de garantir padronização, controle, agilidade e qualidade, sem comprometer os princípios da legalidade, economicidade e eficiência que regem a Administração Pública.

Isso tudo posto, é necessário elencar que a gestão da alimentação escolar no município de Sinop/MT, atualmente conduzida de forma centralizada, envolve a formalização anual de múltiplas atas de registro de preços e contratos com diversas empresas e cooperativas.

Embora o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SME), juntamente com sua equipe técnica, realiza um trabalho exemplar no planejamento e execução das políticas de alimentação escolar em Sinop/MT, a dedicação e competência desses profissionais garantem que os alunos recebam refeições balanceadas e adequadas às suas necessidades nutricionais.

Contudo, o modelo atual de gestão, caracterizado pela centralização e pela multiplicidade de contratos e fornecedores, impõe desafios administrativos significativos, ao passo que a complexidade na coordenação de diversos processos licitatórios, o

acompanhamento simultâneo de múltiplos contratos e a necessidade de fiscalização contínua de diversos fornecedores resultam em uma carga operacional elevada e em custos administrativos consideráveis, sendo que essa estrutura fragmentada demanda esforços adicionais da equipe da SME para assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar, o que evidenciou a necessidade de reavaliar o modelo de gestão vigente.

Visto que a cada ano, a Secretaria Municipal de Educação (SME) precisa coordenar diversos processos licitatórios para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, a cunho de exemplo, no presente ano de 2025 foram formalizados 16 instrumentos contratuais distintos, incluindo atas de registro de preços e contratos de credenciamento com diversas empresas e cooperativas, ou seja cerca de 13 atas de registro de preços e 3 contratos de credenciamento, cada um abrangendo uma variedade de itens necessários para a composição da merenda escolar, onde cada uma dessas atas e contratos pode englobar uma ampla gama de itens e quantidades variadas.

Embora o atual modelo de aquisição e fornecimento da alimentação escolar, baseado na formalização de múltiplas atas de registro de preços e contratos de credenciamento, tenha permitido o atendimento às demandas da rede municipal até o momento, tal modelo vem se demonstrando progressivamente ineficaz frente à complexidade e à escala operacional atingida. O desafio atual não se restringe a custo direto, mas sim ao impacto gerado pela fragmentação da gestão, que compromete a linearidade da execução, dificulta o controle, e obriga a SME a realizar constantes intervenções emergenciais.

Com 13 atas de registro de preços e 3 contratos de credenciamento, o município gerencia diversos fornecedores para atender as necessidades da alimentação escolar. Isso resulta em uma coordenação rigorosa e detalhada, pois cada fornecedor tem condições de entrega próprias, aumentando a necessidade de controle e acompanhamento constantes.

Apesar de cláusulas contratuais claras, as empresas fornecedoras podem prejudicar a administração ao não cumprir os cronogramas estabelecidos, entregar produtos errados ou até mesmo não entregar os produtos solicitados, além disso, há possibilidade de haver entrega de quantidades incorretas, o que impacta diretamente a execução do objeto desta Licitação.

A gestão simultânea de mais de uma dezena de fornecedores impõe à SME uma carga operacional desproporcional, resultando em retrabalho frequente, substituições improvisadas de cardápio, inconsistências na padronização das refeições servidas e dificuldade na responsabilização por falhas. Em diversos episódios, a não entrega de itens por um ou mais fornecedores obrigou a substituição emergencial de ingredientes essenciais, afetando a composição nutricional planejada, especialmente para alunos com necessidades alimentares específicas.

Assim, a contratação de uma empresa única especializada para assumir todas as etapas da alimentação escolar da logística ao preparo é medida não apenas de conveniência administrativa, mas de otimização da estrutura pública, pois permitirá padronização, previsibilidade, uniformidade nos serviços e responsabilização centralizada, esse modelo proporcionará maior eficiência no uso da verba pública, com resultados operacionais superiores e redução dos riscos de descontinuidade ou falhas no serviço.

Portanto, a adoção do modelo centralizado se justifica técnica e administrativamente como a alternativa mais eficiente frente aos desafios de um sistema fragmentado, sem que isso represente necessariamente um aumento ou diminuição do custo direto, mas sim uma melhoria objetiva na governança pública, na execução contratual e na segurança alimentar dos alunos.

Outro desafio significativo do modelo atual refere-se à dificuldade das empresas em fornecer alimentos adequados para alunos com restrições alimentares ou, até mesmo, em participar dos pregões que demandam também o fornecimento desses produtos. Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso.

Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

Essa dificuldade, inclusive, já se materializou em processos licitatórios específicos. O Pregão Eletrônico nº 001/2024, por exemplo, restou parcialmente fracassado quanto aos itens voltados à alimentação especial. Diante disso, foi aberto o Pregão Eletrônico nº 29/2024, com o objetivo exclusivo de suprir os itens frustrados, com abertura prevista apenas para 29/08/2024. Essa situação revela a morosidade do processo e o descompasso entre a demanda nutricional das escolas e a capacidade de resposta do mercado.

Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso. Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

Além disso, a especificação de produtos livres de glúten, lactose, ou que atendam a dietas específicas, como dietas sem açúcar ou com restrição de sódio, exige que as

CPL
Processo nº <u>10</u>
Fls nº <u>85</u>
Assunto <u> </u>

empresas sejam capazes de garantir controle de qualidade rigoroso, certificação de ingredientes e manipulação segura, o que muitas vezes não está ao alcance de fornecedores locais ou de pequenas empresas, que dominam a maior parte do mercado. Isso pode resultar em custos mais elevados para a administração, já que fornecedores especializados em alimentos para dietas restritivas frequentemente cobram preços mais altos devido à sua infraestrutura diferenciada e aos processos de fabricação especializados.

Portanto, a falta de fornecedores qualificados ou o desinteresse das empresas em fornecer produtos específicos para atender alunos com restrições alimentares pode prejudicar a oferta de alimentação escolar e impactar negativamente a qualidade nutricional das refeições oferecidas, situação essa que pode facilmente ser combatida com empresa única, conforme disposto no presente processo.

Tais episódios evidenciam a inviabilidade técnica e comercial de manter a aquisição pulverizada desses gêneros alimentícios, sendo imprescindível a adoção de modelo que permita o fornecimento integrado e contínuo, com responsabilidade por parte de empresa especializada, garantindo regularidade, rastreabilidade e atendimento às exigências legais do PNAE.

Uma das dificuldades adicionais enfrentadas com o modelo atual é a necessidade constante de alteração de cardápios de última hora, em decorrência da não entrega de produtos por parte de alguns fornecedores. Quando as entregas não são realizadas conforme o cronograma ou não atendem às especificações acordadas, a equipe da SME é obrigada a realizar ajustes emergenciais nos cardápios, muitas vezes substituindo alimentos planejados por outros que não estavam previstos. Essas alterações repentinas comprometem o planejamento nutricional das refeições, pois os produtos substitutos podem não cumprir a mesma função nutricional que os ingredientes originais, afetando o equilíbrio alimentar dos alunos.

Além disso, essas mudanças de última hora podem ter impacto direto nas necessidades nutricionais dos estudantes, que dependem de uma alimentação balanceada para garantir o adequado desenvolvimento físico e cognitivo, essencial para o rendimento escolar. Substituições mal planejadas podem resultar em refeições com deficiência em determinados nutrientes, comprometendo a saúde dos alunos e, conseqüentemente, o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visa à promoção da saúde e do bem-estar dos estudantes.

Outro aspecto importante é o impacto nas logísticas de distribuição e armazenamento, é que a troca de ingredientes em cima da hora gera desafios operacionais adicionais, que exigem maior esforço de organização para garantir que os novos produtos sejam devidamente armazenados e distribuídos sem prejudicar o cronograma das refeições. Isso aumenta os custos indiretos, como com transporte e armazenamento improvisado, sem

mencionar o risco de desperdício de alimentos e a insatisfação dos alunos com as mudanças nos cardápios. Em resumo, as alterações de cardápio causadas pela falha na entrega de produtos comprometem não apenas a qualidade das refeições, mas também as necessidades nutricionais essenciais dos alunos, prejudicando o objetivo da alimentação escolar e aumentando a complexidade da gestão do objeto desta Licitação.

Em resumo, o modelo atual, embora baseado em cláusulas contratuais bem estruturadas, é oneroso devido à quantidade de contratos e fornecedores envolvidos, o que cria várias oportunidades para as empresas prejudicarem o processo, resultando em uma complexidade crescente e custos elevados para a administração.

Essa realidade impõe uma carga operacional adicional à equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação (SME), que precisa dedicar esforços substanciais para monitorar, fiscalizar e corrigir possíveis inconformidades, visando assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar aos estudantes.

Diante desse cenário, torna-se evidente que, embora o modelo atual de gestão da alimentação escolar em Sinop/MT funcione, ele o faz a um custo operacional elevado e com desafios administrativos significativos. A centralização dos serviços por meio da contratação de uma empresa especializada para fornecer a alimentação escolar de forma integrada surge como uma alternativa para reduzir a complexidade administrativa, otimizar recursos e assegurar a qualidade e regularidade das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal.

Portanto frente as dificuldades identificadas com o modelo atual, torna-se tecnicamente justificada a contratação de uma empresa especializada para a execução dos serviços contínuos de alimentação escolar, com o fornecimento integral de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários para o preparo e fornecimento das refeições nas unidades escolares do município de Sinop/MT.

A empresa contratada será responsável pelo fornecimento completo dos insumos alimentares, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar em conformidade com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e atendendo as necessidades dos alunos, incluindo aqueles com restrições alimentares específicas, sendo que a solução proposta, por sua vez, oferece uma alternativa integrada, que centraliza todas as etapas do processo, desde o fornecimento de alimentos até a entrega das refeições, simplificando o sistema e assegurando maior controle, previsibilidade e eficiência.

Na prática ao centralizar a responsabilidade da alimentação escolar em uma única empresa especializada, será possível garantir padronização e qualidade contínua, com a responsabilidade integral pelo fornecimento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições. Essa solução elimina a complexidade gerada pela multiplicidade de fornecedores,

que, por sua vez, trazem incertezas quanto à pontualidade das entregas, quantidade dos alimentos e cumprimento dos cronogramas. Além disso, o modelo integrado permitirá uma logística mais eficiente, com a empresa sendo responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios das cozinhas escolares, garantindo a permanente operabilidade dos recursos necessários para a execução das atividades, além de as dietas para alunos com necessidades alimentares especiais.

Ainda é necessário elencar que o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos será feito de maneira integrada, com a empresa contratada também assumindo a logística de abastecimento, cabendo a empresa garantir que todos os insumos estejam disponíveis nas escolas de maneira regular e eficiente, evitando desabastecimentos e proporcionando maior controle de estoque, sem depender de múltiplos fornecedores.

A supervisão técnica será responsabilidade da empresa contratada, que deverá manter a segurança alimentar, garantindo o controle de qualidade e a higienização dos alimentos e dos utensílios utilizados, cabendo a SME e Equipe Técnica a fiscalização do cumprimento dessas responsabilidades, assegurando que todos os alimentos entregues atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos para a saúde e o bem-estar dos alunos, atendendo não apenas às necessidades alimentares, mas também às exigências legais.

Outro ponto importante é que a empresa especializada será responsável pela prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas, equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas escolares, garantindo que os equipamentos utilizados no preparo das refeições estejam sempre operacionais, evitando interrupções nos serviços e melhorando a eficiência da operação nas escolas.

Ainda importante destacar que na esfera burocrática, tal contratação eliminará a complexidade gerada pela multiplicidade de fornecedores, que, por sua vez, trazem incertezas quanto à pontualidade das entregas, quantidade dos alimentos e cumprimento dos cronogramas, evitando os desafios logísticos consideráveis, pois com uma única empresa especializada, a SME poderá focar seus esforços na supervisão e controle de qualidade, sem a sobrecarga de gerenciar dezenas de contratos e fornecedores distintos. O controle unificado dos processos, das entregas e dos insumos permitirá não apenas maior eficiência administrativa, mas também maior segurança alimentar, com o cumprimento rigoroso dos padrões exigidos pelo PNAE .

Embora a contratação de uma empresa especializada para a execução do serviço contínuo de alimentação escolar resolva muitos dos desafios operacionais do modelo atual, é importante destacar que a Secretaria Municipal de Educação continuará desempenhando um papel fundamental no acompanhamento da execução dos serviços, na fiscalização e no controle de qualidade.

Processo nº 10
Fis nº 87
Visto m

CPL
Processo nº 10
Fis nº 38
Visto m

A SME manterá quadro técnico de nutricionistas (QT) que farão o atendimento em cada escola, a luz das exigências do FNDE, que será responsável dentre outras atividades previstas na legislação, monitorar a qualidade dos alimentos, a quantidade per capita e a adequação das refeições às necessidades nutricionais dos alunos. Além disso, a equipe administrativa da SME conjuntamente com o nutricionista responsável técnico (RT) continuará a atuar ativamente na gestão, supervisão e rígida fiscalização do contrato, garantindo que todos os padrões de qualidade e segurança alimentar sejam cumpridos.

Portanto é necessário elencar que a fiscalização e o acompanhamento da execução continuarão sendo funções essenciais para garantir que a empresa contratada cumpra rigorosamente todas as cláusulas do contrato, especialmente em relação às entregas pontuais, padronização das refeições e atendimento das necessidades alimentares específicas de alunos com restrições.

Sendo que por sua vez a eficiência da administração se torna evidente, pois o trabalho da SME será mais focado, pois será possível ter maior controle sobre a execução de um único fornecedor, sem as dificuldades que surgem quando há fornecedores que não cumprem seus compromissos ou entregam produtos inadequados.

Por fim, a presente contratação se justifica, pois uma empresa especializada não só resolverá as ineficiências do modelo atual, mas também proporcionará uma solução mais ágil, segura e economicamente viável, alinhada com as exigências legais e com as necessidades reais da alimentação escolar em Sinop/MT. Essa solução integrada, ao otimizar todos os processos envolvidos, é a mais adequada e eficaz para garantir que a alimentação escolar seja fornecida de forma regular, qualificada e sem interrupções, atendendo, assim, à saúde e ao bem-estar dos alunos, e, ao mesmo tempo, promovendo uma administração mais eficiente e menos custosa.

Concluindo, portanto, que a contratação de uma empresa especializada, será possível centralizar todas as etapas do processo, desde o fornecimento até a preparação das refeições, distribuição e supervisão de qualidade, simplificando a gestão e proporcionando maior controle sobre os serviços prestados. A centralização desse processo elimina a multiplicidade de fornecedores, garantindo que os cardápios sejam seguidos corretamente, que as restrições alimentares sejam atendidas de forma eficaz, e que as entregas ocorram de forma regular e pontual.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada otimizará os recursos administrativos e reduzirá os custos indiretos com logística e armazenamento, garantindo uma gestão financeira mais eficiente. A qualidade nutricional das refeições será mantida, e a segurança alimentar será assegurada, alinhada com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A solução proposta, portanto, é a mais adequada para os desafios do modelo atual, oferecendo uma alternativa que garantirá uma alimentação escolar padronizada, regular, e de qualidade, sem as dificuldades e custos elevados do sistema centralizado. A SME continuará a desempenhar seu papel de fiscalização e acompanhamento, mas de forma mais eficiente e focada, já que a empresa contratada assumirá a responsabilidade total pelo fornecimento e pela execução das etapas operacionais.

A centralização, ao invés de segmentar as contratações, oferece maior segurança para a gestão da alimentação escolar, contribuindo para um serviço mais integrado, eficaz e economicamente viável. Assim, a contratação de uma empresa especializada representa a melhor solução para garantir o fornecimento contínuo e de qualidade da alimentação escolar no município de Sinop/MT, atendendo às necessidades dos alunos com a segurança alimentar necessária e proporcionando uma administração mais eficiente e menos onerosa.

REORGANIZAÇÃO FUNCIONAL DAS AUXILIARES DE NUTRIÇÃO ESCOLAR E FORTALECIMENTO DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

Com a adoção do modelo de terceirização integral da alimentação escolar, faz-se necessário esclarecer o reposicionamento funcional das servidoras efetivas ocupantes do cargo de Auxiliar de Nutrição Escolar, pertencentes ao quadro de Apoio Administrativo Educacional da Rede Municipal de Ensino, demonstrando que a presente contratação representa otimização de recursos humanos, não implicando ociosidade ou desperdício de mão de obra qualificada do município.

A transferência da execução material do preparo e manipulação da merenda para a empresa contratada não resulta em perda de relevância funcional das Auxiliares de Nutrição Escolar. Ao contrário, essas servidoras passarão a exercer papel estratégico e indispensável no acompanhamento e controle da execução contratual, atuando como agentes de apoio à fiscalização em suas respectivas unidades educativas, em plena consonância com as atribuições originárias do cargo e com as exigências legais de acompanhamento de contratos administrativos.

A Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece em seu art. 117 a obrigatoriedade de designação de fiscal ou equipe de fiscalização para acompanhar e fiscalizar a execução de todos os contratos celebrados pela Administração Pública. Conforme disposto no item 8 deste Termo de Referência, o contrato contará com fiscal formalmente designado, responsável pela coordenação geral da fiscalização e pela interlocução oficial com a CONTRATADA, ao passo que a legislação permite expressamente que o fiscal titular seja assistido e subsidiado por outros agentes da Administração com informações pertinentes à fiscalização, possibilitando a constituição de equipe de apoio à fiscalização contratual.

Processo nº	b
Fis. nº	39
A SME	
Visto	m

Para o adequado cumprimento das atribuições de fiscalização no contexto da alimentação escolar, torna-se imprescindível contar com agentes que possuam conhecimento técnico especializado sobre manipulação de alimentos, normas sanitárias, controle de qualidade, armazenamento adequado, porcionamento correto e conformidade com cardápios nutricionais, atuando como apoio presencial ao fiscal titular nas unidades educativas onde os serviços são efetivamente executados.

As competências legais das Auxiliares de Nutrição Escolar encontram-se estabelecidas na Lei Municipal nº 568/1999, art. 10º, e na Lei Complementar nº 62/2011, art. 8º, inciso I, ambos os diplomas normativos estabelecem como atribuições específicas destes servidores: preparar os alimentos que compõem a merenda escolar; manter a limpeza e organização do local, materiais e equipamentos necessários ao refeitório e cozinha; e manter a higiene, organização e controle dos insumos utilizados na preparação da merenda e demais refeições. Dessas atribuições legalmente estabelecidas, depreende-se que as Auxiliares de Nutrição Escolar já possuem competência técnica para o controle de qualidade dos alimentos, incluindo a verificação da qualidade dos produtos, descarte de alimentos impróprios e seguimento das normas de manipulação.

A atribuição de manutenção da higiene e organização do ambiente, materiais e equipamentos, prevista expressamente na legislação municipal, confere naturalmente aos referidos servidores a competência para verificar se as empresas terceirizadas mantêm os padrões adequados de higiene da cozinha, limpeza de equipamentos e utensílios, e organização dos espaços de trabalho. Esta competência de controle e verificação não representa atribuição nova ou estranha ao cargo, mas sim extensão natural das responsabilidades já previstas na legislação de carreira, sendo fundamental para garantir a segurança alimentar dos estudantes e o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

Quanto ao acompanhamento do preparo dos alimentos, a atribuição legal de preparar os alimentos que compõem a merenda implica necessariamente no conhecimento técnico do porcionamento adequado, seguimento de receitas e cardápios estabelecidos, e controle de horários de preparo e distribuição. Este conhecimento específico qualifica as Auxiliares de Nutrição Escolar para verificar se as empresas terceirizadas estão cumprindo adequadamente o cardápio estabelecido, respeitando as quantidades por prato e o número de refeições servidas. A competência para controle dos insumos utilizados na preparação da merenda, expressamente prevista na Lei Complementar nº 62/2011, art. 8º, inciso I, estende-se naturalmente à fiscalização dos insumos fornecidos por empresas terceirizadas, bem como ao controle das condições de armazenamento e qualidade dos produtos utilizados no preparo das refeições escolares.

A estrutura de supervisão técnica já está devidamente estabelecida na legislação vigente, prevendo que as Auxiliares de Nutrição Escolar recebam orientação técnica dos

nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e subordinem-se à direção das unidades educativas. Esta estrutura hierárquica garante que as atividades de acompanhamento e verificação sejam exercidas sob adequada supervisão profissional, assegurando a qualidade técnica das verificações realizadas e mantendo a subordinação institucional necessária ao bom funcionamento dos serviços públicos.

As responsabilidades implícitas já previstas no ordenamento jurídico municipal, como o seguimento das normas da vigilância sanitária, uso de equipamentos de proteção individual, manutenção da higiene pessoal, prevenção de contaminação cruzada, e gestão eficiente dos recursos públicos, reforçam a competência destes servidores para exercer atividades de verificação e acompanhamento que visem garantir a qualidade da alimentação escolar e a segurança alimentar dos estudantes. A presença diária dos Auxiliares de Nutrição Escolar nas unidades educativas, aliada ao seu conhecimento técnico específico da rotina de alimentação escolar, os qualifica como agentes naturais para o acompanhamento dos serviços terceirizados.

A atuação das Auxiliares de Nutrição Escolar como agentes de apoio à fiscalização do contrato apresenta vantagens operacionais e estratégicas significativas para a Administração Municipal. Diferentemente de fiscais externos ou de servidores lotados exclusivamente em órgãos centrais, as Auxiliares já atuam diariamente nas escolas, o que possibilita o acompanhamento permanente e imediato da execução dos serviços, subsidiando o fiscal titular com informações em tempo real sobre a conformidade da prestação dos serviços. Essa presença contínua permite a identificação imediata de irregularidades e o reporte tempestivo ao fiscal titular para adoção de medidas corretivas, reduzindo riscos à segurança alimentar dos estudantes.

As Auxiliares de Nutrição Escolar atuarão em integração direta com o Sistema Digital de Controle, funcionando como agentes verificadores presenciais dos dados gerados pelo sistema biométrico ou facial de controle da alimentação escolar, subsidiando o fiscal titular do contrato com informações precisas sobre a execução dos serviços. Nessa função, verificarão *in loco* a correspondência entre os registros digitais e o quantitativo efetivamente servido, o cumprimento dos cardápios estabelecidos pelo Setor de Alimentação Escolar, a qualidade e adequação das porções conforme per capita definido, o correto funcionamento dos equipamentos de aferição digital e a regularidade dos procedimentos de higiene e manipulação durante o serviço, reportando ao fiscal titular qualquer não conformidade identificada.

Em caso de falha do sistema digital, as Auxiliares exercerão acompanhamento presencial reforçado, conferindo os registros manuais emitidos pela cozinheira designada da CONTRATADA, validando as contagens e assegurando que os dados contingenciais reflitam fielmente as refeições servidas, antes da assinatura do Gestor Escolar e do

Responsável Técnico da empresa. Essas servidoras conhecem profundamente a rotina de cada unidade, o perfil dos estudantes atendidos, as particularidades dos espaços físicos e dos equipamentos disponíveis, o que confere maior precisão e efetividade ao acompanhamento dos serviços prestados.

Do ponto de vista da eficiência administrativa, a atribuição destas competências de acompanhamento aos Auxiliares de Nutrição Escolar representa otimização dos recursos humanos disponíveis, aproveitando servidores já capacitados e lotados nas unidades educativas para exercer atividades de controle e verificação que se alinham perfeitamente com suas atribuições legais originárias. A utilização de servidores já existentes no quadro municipal evita a necessidade de criação de novos cargos, realização de concursos públicos ou contratações adicionais, observando os princípios da economicidade e eficiência previstos no art. 37 da Constituição Federal.

No âmbito da alimentação escolar, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece que compete ao Município garantir a oferta da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, assegurando a qualidade nutricional, sanitária e de aceitabilidade dos cardápios oferecidos. Essa responsabilidade é indelegável: ainda que os serviços sejam executados por empresa terceirizada, o Município permanece integralmente responsável pela qualidade, segurança e adequação da alimentação oferecida aos estudantes. O acompanhamento rigoroso e permanente, realizado por servidores qualificados presentes diariamente nas unidades educativas, é condição indispensável para o cumprimento dessa responsabilidade constitucional e legal.

Cabe ressaltar que essa reorganização funcional respeita integralmente os direitos das servidoras, uma vez que não implica redução remuneratória, alteração de carga horária ou imposição de atividades incompatíveis com o cargo. Ao contrário, representa valorização da experiência e do conhecimento técnico acumulado ao longo da carreira dessas profissionais, conferindo às Auxiliares de Nutrição Escolar função de maior responsabilidade institucional e relevância estratégica na garantia da qualidade da alimentação escolar. A implementação desta medida não demanda alteração da legislação vigente, sendo suficiente uma reorganização administrativa interna que estabeleça fluxos operacionais, instrumentos de controle e procedimentos padronizados para o exercício do acompanhamento, definindo as rotinas de verificação, os formulários de registro, os prazos para comunicação de irregularidades e os canais de comunicação com o quadro técnico de nutricionistas e com o fiscal titular do contrato.

Assim, a atuação das Auxiliares de Nutrição Escolar como agentes de apoio à fiscalização do contrato de terceirização da merenda escolar, integrando a equipe de acompanhamento da execução contratual sob coordenação do fiscal titular, constitui

solução administrativa juridicamente fundamentada nas atribuições legais do cargo estabelecidas pela Lei Municipal nº 568/1999 e Lei Complementar nº 62/2011, tecnicamente adequada e operacionalmente eficiente, alinhada aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e segurança alimentar.

Por fim essa medida assegura que a terceirização seja acompanhada de forma rigorosa, permanente e qualificada em todas as unidades da rede municipal de ensino, com integração plena ao sistema digital de controle, garantindo a otimização dos recursos humanos do município e o fortalecimento da capacidade de acompanhamento e controle da Administração Pública sobre a execução do contrato.

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2037.3390390000.150000000000 - MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL - RECURSO PRÓPRIO.

2038.3390390000.150000000000 - MERENDA ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL - RECURSO PRÓPRIO.

6. OBSERVAÇÕES GERAIS

6.1. PRAZO ESTIMADO PARA ENTREGA DA SOLUÇÃO: Dezembro/2025

1.1.1. IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO:

1.1.1.1. A implantação acontecerá em etapa única, em até 30 dias após a assinatura do contrato, considerando que as Unidades Educativas já oferecem alimentação escolar aos alunos.


1.1.1.2. A contratada deverá constituir escritório no município, em até 30 dias após a assinatura do contrato e manter durante o fornecimento do objeto desta contratação.

1.1.1. A execução terá o prazo de vigência da contratação de 01 (UM) ANO contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado conforme diz o Art. 107 da Lei nº 14.133, de 2021:

Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

6.2. BENEFICIÁRIOS DA SOLUÇÃO (OBJETO DA DEMANDA): Alunos da Educação Infantil e Ensino Fundamental da Rede Pública de Ensino do município de Sinop/MT.

6.3. CONTRATAÇÃO ANTERIOR PARA O OBJETO DA DEMANDA:

CPL
Processo nº 30
Fis nº 24
Visto 

Houve contratação anterior

Justificar novo pedido:

Não houve contratação anterior

Justificar pedido: Pretende-se com o Processo licitatório, sair da Gestão Centralizada Direta para Gestão Terceirizada, com a Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições aos Alunos da Educação Infantil e Ensino Fundamental da Rede Pública de Ensino do município de Sinop/MT.

6.4. OPTA-SE NO PRESENTE MOMENTO PELA LICITAÇÃO DE ACORDO COM AS REGRAS DA:

Lei 14.133/2021

6.5. TIPO DE DEMANDA:

Contratação de Serviço Obra ou Serviço de Engenharia

Terceirização de mão de obra Registro de Preços Serviços

Aquisição de Materiais Registro de Preços Materiais

6.6. LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA SOBRE O OBJETO DE CONTRATAÇÃO:

Não

Sim

- A Lei 11.947/2009 prevê que todos os estudantes matriculados em escolas públicas do Brasil tenham acesso à alimentação na escola.
- Decreto Municipal 359/2023 - Regulamenta as regras e diretrizes de Licitações de que trata a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública Municipal de SINOP/MT, e da outras providências.
- Resolução nº 275 da ANVISA, que é um regulamento técnico com procedimentos padronizados que devem ser seguidos por empresas que lidam com alimentos.
- Portaria nº 326 da Secretaria de Vigilância Sanitária, que estabelece normas e boas práticas de higiene, fabricação e manuseio dos alimentos.
- Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 -

- Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.
- Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- **Decreto Municipal nº 304/2024** - dispõe sobre o processo de contagem de pontos para atribuição de turmas e/ou aulas e jornada de trabalho dos Profissionais e Servidores da Rede Municipal de Ensino, e dá outras providências.
- Resolução CFN nº. 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências

Processo nº 30
95
Visto

6.7. O OBJETO A SER CONTRATADO TEM RELAÇÃO COM A FROTA DE VEÍCULOS? SE SIM, ANEXAR A RELAÇÃO ATUALIZADA DA FROTA A SER ATENDIDA:

() Não

(X) Sim

IVECO/DAILY 30S13CS PLACA RAK2668/MT

IVECO/DAILY 30S13CS PLACA RAK2678/MT

IVECO/DAILY 30S13CS PLACA RAK2688/MT

Sinop/MT, 09 de outubro de 2025.

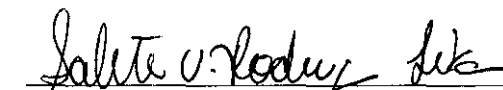


Pedro Henrique Valerio Quintella

Nutricionista

Matrícula 17732

Responsável Formação de Demanda



Salete Vicenti Rodrigues Ieka

Secretária Municipal de Educação

Matrícula 13258

Responsável Área Demandante

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

SIGILO: () SIM (X) NÃO

PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL: () SIM (X) NÃO

INTRODUÇÃO

O presente documento visa demonstrar o interesse público na **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER OS ALUNOS DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,** e sua melhor solução, demonstrando a necessidade da contratação, a sua viabilidade técnica, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência.

1. ÁREA DEMANDANTE

Secretaria Demandante: Secretaria Municipal de Educação

Secretário: Saete Vicenti Rodrigues Iekav

Email (institucional): gab.smeec@sinop.mt.gov.br

Telefone (Institucional): (66) 3511 3700

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

2.1. O presente documento visa padronizar a demanda e consolidar informações e documentos necessários para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO**

CPL	
Processo nº	30
Fis nº	97
Visto	M

SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, para atender o setor de Alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação.

2.2. DETALHAMENTO DO OBJETO:

2.2.1. A preparação da alimentação escolar deverá ser executada na cozinha de cada Unidade Escolar, considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar aos estudantes. conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de público-alvo, os tipos de refeições respeitando os cardápios produzidos pelo Setor de Alimentação escolar da SME e os respectivos horários definidos.

2.2.2. As unidades Educativas que necessitarem de adequação, ou quaisquer melhorias para preparação da alimentação, será de responsabilidade da contratada fazê-la durante a vigência do contrato.

2.2.3. As quantidades mensais podem alterar para menos ou para mais, dependendo da quantidade de dias letivos no mês e a rotatividade de alunos, bem como a quantidade de refeições servidas em virtude da repetição que será franqueada aos estudantes.

2.2.4. Todos os procedimentos relacionados com a prestação do objeto desta Licitação, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial as normas higiênicas e sanitárias e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

2.2.5. Faz parte deste objeto de Licitação:

- a) As Unidade Educativas serão atendidas com: fornecimento de insumos, gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios elaborados pelo Setor de Alimentação da Secretaria Municipal de Educação;
- b) Preparar e fornecer lanches aos estudantes da Rede Municipal de Ensino durante atividades pedagógicas realizadas fora das unidades escolares, respeitando os prazos definidos pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação
- c) Gás de cozinha - GLP;
- d) Produtos de higienização e limpeza (para uso da cozinha);
- e) Logística;;
- f) Armazenamento;
- g) Treinamento de funcionários;
- h) Mão-de-obra (cozinheiras da empresa CONTRATADA);

i) Manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos e desenvolvimento de programas de educação nutricional conforme a necessidade de cada Unidade Educativa e que seja compatível com número de atendimentos.

j) SISTEMA DIGITAL (BIOMÉTRICO OU FACIAL) - SOB A RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA - DE AFERIÇÃO E CONTROLE DIÁRIO DOS ESTUDANTES QUE USUFRUIREM DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA FINS DE APURAÇÃO DAS REFEIÇÕES E REPETIÇÕES SERVIDAS PELA CONTRATADA, POSSIBILITANDO AO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ACESSAR RELATÓRIOS EM TEMPO REAL OU POSTERIORMENTE, EM CADA UNIDADE EDUCATIVA, SOBRE OS QUANTITATIVOS SERVIDOS EM CADA DIA LETIVO, detalhado no item 2.4.1.5. deste ETP.

2.2.6. Manter estrutura no Município de Sinop/MT com funcionamento de escritório e demais serviços, para atendimento diário às Unidades Educativas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira), ou excepcionalmente nos finais de semana ou feriados desde que solicitados pela Secretaria de Educação com 15 (quinze) dias de antecedência, bem como centros de distribuições (almoxxarifados) obedecendo às normas sanitárias vigentes para armazenamento dos gêneros alimentícios

2.2.7. O Objeto desta Contratação deverá ser prestado nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades. Serão fiscalizados pelo setor de Alimentação Escolar da SME e monitorado pela equipe de nutricionistas da administração municipal, sob a coordenação da nutricionista responsável e pelo CAE.

2.2.8. A LICITAÇÃO SERÁ REALIZADA EM GRUPO ÚNICO, formado por todos os itens em disputa, conforme tabela constante no Item 2.3., devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2.2.8.1. A Lei nº 14.133/2021, prevê a possibilidade de agrupamento de itens em lotes ou grupos, desde que justificada a vantajosidade dessa modalidade para a Administração Pública. De acordo com os Art. 40, inciso V e Art. 47, inciso I, a Administração pode estruturar a licitação por itens, lotes ou grupos, considerando a natureza do objeto e a eficiência da contratação.

2.2.8.2. A adoção do **GRUPO ÚNICO**, no qual o licitante deve oferecer proposta para todos os 12 (doze) itens, é necessária e justificada pelos seguintes motivos:

2.2.8.2.1. Indissociabilidade e Interdependência dos Itens:

a) O fornecimento de merenda escolar por meio de terceirização exige padronização e integração operacional entre os diversos insumos e etapas (compra, preparo, transporte, distribuição e controle de qualidade)

b) Os 12 itens que compõem o grupo possuem interdependência na execução do contrato, pois envolvem tanto o fornecimento dos alimentos quanto a prestação do serviço de preparo e distribuição da merenda escolar.

c) A fragmentação dos itens em lotes distintos poderia comprometer a qualidade no fornecimento das refeições, gerando dificuldades operacionais na compatibilização dos insumos e execução da alimentação escolar.

2.2.8.2.2. Padronização e Controle da Qualidade:

a) A contratação de um único fornecedor responsável por todos os itens do grupo permite maior controle e padronização da qualidade dos alimentos fornecidos.

b) Diferentes fornecedores para itens distintos poderiam gerar divergências na padronização das refeições, impactando negativamente a qualidade da alimentação dos alunos.

2.2.8.2.3. Eficiência Logística e Operacional:

a) A execução integrada do contrato por um único fornecedor reduz riscos operacionais, garantindo uma gestão logística mais eficiente no armazenamento, distribuição e preparo das refeições.

b) A divisão em múltiplos lotes poderia gerar conflitos entre fornecedores, atrasos na entrega de insumos e dificuldades na gestão de estoque e preparação das refeições.

2.2.8.2.4. Maior Competitividade e Economicidade:

a) A exigência de proposta para todos os itens do grupo possibilita uma contratação mais vantajosa, pois o licitante precisa apresentar um preço global competitivo, promovendo a economicidade na administração dos recursos públicos.

b) A fragmentação dos itens poderia gerar contratações com preços diferenciados entre fornecedores, elevando os custos e comprometendo a relação custo-benefício da licitação.

2.2.8.2.5. Segurança Jurídica e Prevenção de Litígios Contratuais

a) A unificação dos itens reduz a complexidade na fiscalização e execução do contrato, evitando litígios entre diferentes fornecedores quanto a responsabilidades e prestação do objeto desta Licitação.

b) A medida garante maior segurança jurídica à Administração Pública, promovendo maior previsibilidade na execução contratual.

2.2.8.3. Diante do exposto, a adoção do **GRUPO ÚNICO** composto por 12 itens na licitação para o fornecimento da merenda escolar se justifica legalmente. Além disso, a medida atende aos princípios da **economicidade, eficiência, padronização, controle de qualidade e**

Visto

m

segurança jurídica, garantindo uma execução contratual mais eficaz e vantajosa para a Administração Pública.

2.2.8.4. Ao dividir as contratações para o fornecimento de alimentação escolar na rede municipal de ensino não se mostra viável ou vantajoso para a administração. A gestão da merenda escolar abrange etapas como o pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, sendo imprescindível manter a integridade do processo. Um rigoroso padrão de execução é necessário para assegurar o cumprimento de todos os requisitos de segurança alimentar e valor nutricional.

2.2.8.5. Além disso, como já evidenciado segmentar as contratações gera obstáculos para manter a uniformidade na qualidade e segurança dos alimentos. Diferentes fornecedores poderiam adotar processos distintos de produção e manipulação, o que poderia comprometer a padronização exigida pelos critérios nutricionais estabelecidos nos cardápios fornecidos pelo setor de Alimentação Escolar da Rede Municipal.

2.2.8.6. Por fim, a fragmentação dos contratos também pode impactar negativamente a gestão integrada da alimentação escolar, dificultando o acompanhamento e a supervisão dos processos.

2.2.8.7. O objeto não é divisível, sendo a responsabilidade da terceirização por uma única empresa vencedora dos itens da tabela abaixo. Desta forma, a Secretaria Municipal de Educação e seus agentes conseguem atuar diretamente em uma fiscalização única e muito mais próxima da empresa contratada.

2.2.8.8. O fornecimento das Refeições serão executados durante os dias letivos de cada Unidade Educativa, de segunda a sexta-feira, conforme os tipos de **Atendimentos** do **item 2.4.2.** deste ETP, Considerar como tipos de atendimentos a produção das refeições que compõem os cardápios fornecidos pelo Setor de Alimentação Escolar para as Unidades Educativas Municipais, de acordo com a etapa, modalidade de ensino, turno, horário e os gêneros alimentícios que os compõem, conforme os cardápios em ANEXO.

2.3. Descrição e quantidades:

Grupo Único

Item	Código	Descrição e Especificação	Unidade	Quant De Refeição Por Aluno/Dia	Quant. Por Dia	Quant. Para 200 Dias Letivos
01	407072	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - DESJEJUM/LANCHE	REFEIÇÃO /ALUNO	1	60	12000
02	407073	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - MERENDA	REFEIÇÃO /ALUNO	1	60	12000
03	407074	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO	REFEIÇÃO	1	3485	697000

		REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - DESJEJUM/LANCHE	/ALUNO			
04	407075	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - MERENDA	REFEIÇÃO /ALUNO	1	3485	
05	407076	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - DESJEJUM/LANCHE	REFEIÇÃO /ALUNO	1	5562	1112400
06	407077	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - MERENDA	REFEIÇÃO /ALUNO	1	5562	1112400
07	407078	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - DESJEJUM/LANCHE	REFEIÇÃO /ALUNO	1	15944	3188800
08	407079	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - MERENDA	REFEIÇÃO /ALUNO	1	15944	3188800
09	407080	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - DESJEJUM	REFEIÇÃO /ALUNO	1	1160	232000
10	407081	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - COLAÇÃO	REFEIÇÃO /ALUNO	1	1160	232000
11	407082	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - ALMOÇO	REFEIÇÃO /ALUNO	1	1160	232000
12	407083	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - LANCHE	REFEIÇÃO /ALUNO	1	1160	232000

2.4. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO.

2.4.1. IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO:

2.4.1.1. A implantação acontecerá em etapa única, em até 30 dias após a assinatura do contrato. Neste período de transição, a CONTRATADA deverá contratar, treinar e alocar todo o seu quadro de cozinheiras nas Unidades Educativas conforme estabelecido no

CPL	
Processo nº	10
Fis nº	32
	12

item 2.4.8.6 deste Termo, assumindo integralmente a execução dos serviços de preparo da alimentação escolar.

2.4.1.2. A contratada deverá constituir escritório no município, em até 30 dias após a assinatura do contrato e manter durante o fornecimento do objeto desta Licitação.

2.4.1.3. A execução terá o prazo de vigência da contratação de 01 (UM) ANO contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, de acordo com item 7.1. deste Termo de Referência.

2.4.1.4. Inventário Patrimonial das Cozinhas Escolares:

2.4.1.4.1. Durante a fase de mobilização, a contratada deverá adotar as seguintes providências para levantamento patrimonial das cozinhas escolares:

a) Realizar, em conjunto com o Setor de Alimentação Escolar e a Central de Distribuição/Almoxarifado da SME, o inventário patrimonial dos equipamentos, utensílios e estruturas físicas localizados exclusivamente nas cozinhas das unidades educativas abrangidas pelo contrato;

b) O inventário deverá ser concluído no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, lavrado em formulário-padrão da SME, com assinatura de representantes da contratada, do Setor de Alimentação Escolar e da gestão da unidade escolar;

c) O documento deverá conter a relação detalhada dos bens existentes nas cozinhas, incluindo estado de conservação, funcionalidade e localização, por unidade;

d) Cópia do inventário será arquivada no processo de fiscalização contratual e servirá como referência para a execução das obrigações de manutenção preventiva e corretiva pela contratada;

e) A contratada será responsável pela guarda, conservação e uso adequado dos bens localizados nas cozinhas escolares, respondendo por danos, extravios ou omissões não justificadas, conforme estabelecido contratualmente.

2.4.1.5. DO SISTEMA DIGITAL DE CONTROLE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.4.1.5.1. Etapa de Planejamento:

a) Levantamento das unidades educativas.

b) Definição dos parâmetros técnicos e infraestrutura necessária (internet, energia, equipamentos).

c) Escolha e homologação da tecnologia (biometria digital ou reconhecimento facial).

d) Reunião de alinhamento entre contratada e Secretaria Municipal de Educação (SME).

2.4.1.5.2. Instalação e Configuração do Sistema:

- a) Entrega e instalação dos dispositivos nas unidades educativas, incluindo todo hardware necessário (computadores, tablets, leitores biométricos ou faciais, e demais equipamentos de tecnologia, etc.) para operacionalização completa do sistema, fornecidos pela CONTRATADA e sob sua total responsabilidade durante a vigência do contrato.
- b) Configuração do sistema de aferição e coleta de dados em cada escola.
- c) Integração com plataforma online acessível pela SME (com login/senha por unidade).
- d) Testes iniciais para verificar funcionamento e conectividade.

2.4.1.5.3. Cadastramento dos Estudantes e Integração dos Dados:

- a) Agendamento e execução do cadastramento biométrico ou facial dos estudantes por unidade educativa.
- b) Treinamento dos operadores escolares para registro de novos usuários e operação básica do sistema.
- c) Geração de base de dados dos estudantes com vinculação à unidade e turma.

2.4.1.5.4. Início da Operação Regular:

- a) Início da aferição diária: registro de entrada no refeitório com verificação biométrica/facial, incluindo data, hora, unidade escolar, identificação do aluno, e tipo de refeição.
- b) Apontamento automático de cada refeição servida, com registro individual vinculado ao cadastro do aluno.
- c) Registro específico de repetições, quando houver, exigindo nova validação biométrica/facial.
- d) Geração de relatórios automáticos e consolidados por turno, dia e unidade até às 16h do mesmo dia.
- e) As Auxiliares de Nutrição Escolar, no exercício de suas atribuições de acompanhamento previstas nas Leis Municipais nº 568/1999 e LC 62/2011, terão acesso aos relatórios para fins de verificação presencial da conformidade dos dados registrados

2.4.1.5.5. Monitoramento e Suporte Contínuo de forma permanente:

- a) Suporte técnico remoto e presencial, sob responsabilidade da contratada.
- b) Atualizações no sistema conforme necessidades apontadas pela SME.

CPL

Processo nº 30

Fls nº 59

Visto m

c) Garantia de acesso da SME a relatórios em tempo real ou posteriormente, com Quantitativo diário de refeições, Quantidade de repetições, Frequência alimentar por estudante.

d) Contingência para operação em modo offline em caso de falha de conectividade, com sincronização posterior.

2.4.1.5.6. Avaliação e Melhoria Contínua:

- a) Reuniões de acompanhamento entre SME e empresa contratada.
- b) Ajustes no sistema conforme feedback das escolas.
- c) Atualização do banco de dados com entrada e saída de alunos.

2.4.1.5.7. ENTREGA DE RELATÓRIOS, VALIDAÇÃO E PAGAMENTO:

2.4.1.5.7.1. Entrega dos Relatórios: A contratada deverá disponibilizar os relatórios de controle da alimentação escolar por meio de plataforma digital própria, acessível ao setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SME), com as seguintes características:

- a) Acesso em tempo real e sob demanda por login institucional, por unidade educativa.
- b) Exportação dos dados em formato .xls, .csv e .pdf.
- c) Disponibilização dos seguintes relatórios:
- d) Relatório diário por unidade e turno: número de estudantes atendidos, fase escolar, número de refeições servidas e repetições, validados pela Diretora da Unidade Educativa e enviados para o setor de Alimentação Escolar da SME.
- e) Relatório consolidado mensal.
- f) Relatórios individuais por estudante (frequência alimentar).
- g) Todos os dados devem ser armazenados por período mínimo de 12 meses, com backup automático em nuvem e criptografia de dados pessoais e biométricos em conformidade com a LGPD.

2.4.1.5.7.2. Procedimentos de Contingência para Entrega de Relatórios:

- a) Designação de cozinheira responsável: A CONTRATADA deverá designar formalmente, dentre as cozinheiras já disponibilizadas em cada unidade educativa, uma profissional responsável pelo procedimento contingencial em caso de falha do sistema ou hardware.
- b) Esta cozinheira designada devera neste caso fazer: - Emissão de relatórios manuais padronizados seguindo modelo fornecido pela SME; - Contagem e registro físico das

refeições servidas, incluindo repetições; - Coleta de assinatura do Gestor Escolar validando os dados registrados manualmente.

c) Validação técnica dos relatórios de contingência: Todos os relatórios manuais produzidos em situação de contingência deverão conter a assinatura do Responsável Técnico (RT) da CONTRATADA, atestando a veracidade e conformidade das informações registradas.

d) Guarda e apresentação de documentos: A cozinheira designada deverá manter sob sua guarda os formulários de contingência e apresentá-los ao Setor de Alimentação Escolar da SME em até 24 horas após o evento de falha, já com a assinatura do RT da empresa, sendo que as Auxiliares de Nutrição Escolar verificarão presencialmente os registros contingenciais antes do encaminhamento ao Setor.

2.4.1.5.7.3. Validação dos Relatórios pela SME: O processo de validação dos relatórios gerados pelo Sistema Digital de Controle da Alimentação Escolar seguirá fluxo hierárquico em quatro etapas sucessivas, conforme detalhado a seguir:

a) Emissão e envio pelo Setor de Alimentação Escolar: O Setor de Alimentação Escolar da SME acompanhará diariamente os dados registrados no sistema biométrico/facial e gerará relatório diário por unidade educativa até às 16h, contendo os dados consolidados das refeições servidas no dia. Este relatório será enviado simultaneamente à Auxiliar de Nutrição Escolar da unidade, ao Gestor Escolar e ao Nutricionista do Quadro Técnico (QT) responsável, por e-mail institucional ou meio digital equivalente.

b) Primeira validação - Auxiliar de Nutrição Escolar: A Auxiliar de Nutrição Escolar, no exercício de suas atribuições de acompanhamento previstas nas Leis Municipais nº 568/1999 e LC 62/2011, deverá validar o relatório até às 12h do dia útil seguinte, confrontando os dados digitais com o efetivamente executado de forma presencial, verificando: conformidade entre quantidade registrada e efetivamente servida; cumprimento do cardápio planejado; adequação das porções conforme per capita; qualidade das preparações e condições de higiene. A validação será registrada por assinatura física no relatório ou confirmação digital, com campo próprio para observações ou apontamento de não conformidades.

c) Segunda validação - Gestor Escolar: O Gestor Escolar deverá validar o relatório até às 17h do dia útil seguinte ao recebimento, considerando a verificação prévia da Auxiliar de Nutrição Escolar e procedendo com análise administrativa da conformidade entre refeições servidas e frequência escolar, eventuais ocorrências ou intercorrências reportadas, e coerência geral dos dados apresentados. A validação será formalizada por assinatura física ou confirmação digital.

d) Terceira validação - Nutricionista do Quadro Técnico (QT): O Nutricionista do QT responsável pela unidade analisará o relatório já validado pela Auxiliar e pelo Gestor em até 2 (dois) dias úteis, realizando validação técnico-nutricional com verificação de compatibilidade entre refeições servidas e alunos matriculados; conformidade entre cardápio executado e planejado; análise de discrepâncias apontadas nas etapas anteriores; coerência nutricional e cumprimento das diretrizes do PNAE. Após a validação técnica, o Nutricionista do QT devolverá o relatório validado ao Setor de Alimentação Escolar da SME.

e) Consolidação e encaminhamento para ateste do Fiscal: O Setor de Alimentação Escolar da SME, após receber os relatórios validados pelas três instâncias anteriores, realizará consolidação mensal dos dados e encaminhará ao Fiscal do Contrato para ateste final, acompanhado de parecer técnico sobre a conformidade da execução dos serviços. O Fiscal do Contrato, munido de todas as validações anteriores, procederá com o ateste da Nota Fiscal para fins de liquidação e pagamento.

f) Não conformidades e comunicação imediata: Identificadas quaisquer não conformidades graves pelas Auxiliares de Nutrição Escolar durante a execução dos serviços, estas deverão comunicar imediatamente ao Gestor Escolar e ao Setor de Alimentação Escolar da SME, independentemente do fluxo regular de validação, para adoção de medidas corretivas tempestivas pela CONTRATADA.

g) Controle de prazos: O Setor de Alimentação Escolar da SME manterá controle dos prazos de validação em todas as etapas, notificando formalmente os responsáveis que não cumprirem os prazos estabelecidos.

h) Relatórios específicos: A SME poderá solicitar à CONTRATADA relatórios específicos ou complementares sobre qualquer aspecto da execução dos serviços, devendo a empresa fornecê-los no prazo máximo de 3 (três) dias úteis.

2.4.1.5.7.4. Processo de Pagamento:

a) O pagamento será efetuado mensalmente, mediante a apresentação da nota fiscal correspondente ao mês de competência;

b) Validação prévia dos relatórios por parte da SME;

c) Parecer técnico atestando pelos fiscais do Contrato a regularidade da execução dos serviços.

d) O valor será calculado com base no número de refeições efetivamente registradas e validadas, respeitando o valor unitário contratado.

e) O prazo para pagamento será de até 30 dias após a validação e aceite formal da prestação dos serviços.

f) O não fornecimento dos relatórios nos prazos e formatos exigidos poderá acarretar, nas sanções previstas, além da impossibilidade de realizar os pagamentos.

2.4.1.5.8. IMPLEMENTAÇÃO E TREINAMENTO DO SISTEMA DIGITAL:

- a) A contratada deverá fornecer treinamento específico para cada perfil de usuário:
- I. Operadores do sistema nas unidades educativas (cozinheiras da CONTRATADA);
 - II. Auxiliares de Nutrição Escolar (para acompanhamento e verificação);
 - III. Gestores escolares;
 - IV. Nutricionistas do Quadro Técnico;
 - V. Equipe do Setor de Alimentação Escolar da SME.
- b) Deverão ser disponibilizados: - Manual digital do usuário, acessível diretamente no sistema, videoaulas de capacitação para cada funcionalidade, tutorial interativo integrado ao sistema.
- c) O suporte técnico deverá estar disponível em horário estendido durante os primeiros 60 dias de operação.
- d) A contratada deverá realizar workshops presenciais de capacitação nas unidades educativas antes do início da operação.

2.4.2. DOS TIPOS DE ATENDIMENTO:

2.4.2.1. Deve-se considerar como tipos de atendimentos a produção das refeições que compõem os cardápios fornecidos pelo Setor de Alimentação Escolar para as Unidades Educativas Municipais, de acordo com a etapa, modalidade de ensino, turno, horário e os gêneros alimentícios que os compõem, conforme os cardápios em ANEXO utilizando os seguintes atendimentos:

- a) **Atendimento 1 – Desjejum/Lanche:** Atendimento composto por lanche (descrito nos cadápios anexo ao processo) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período parcial ou integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição por estudante.
- b) **Atendimento 2 - Refeição Salgada (merenda):** Atendimento composto por refeição salgada, (descrito nos cadápios anexo ao processo) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período parcial e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição, com direito à uma repetição por estudante.
- c) **Atendimento 3 - Colação/Almoço/Lanche Vespertino:** Atendimento composto por Colação, Almoço e Lanche Vespertino (descrito nos cadápios anexo ao processo) com mão de obra, destinado aos estudantes que permanecem na escola em período integral e consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição de cada modalidade descrita no cardápio, com direito à uma repetição por estudante.

d) Atendimento 4 - Fornecimento dos Gêneros Alimentícios e insumos: Atendimento sem a mão de obra (cozinheiros (as)).

2.4.2.2. Para os **Atendimentos 1, 2 e 3**, deverão ser executados na cozinha de cada Unidade Escolar, considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar aos estudantes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de alunos, os tipos de refeições respeitando os cadápios produzidos pelo Setor de Alimentação Escolar da SME e os respectivos horários definidos.

2.4.2.2.1. Os serviços para produção das refeições são: aquisição de gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela agricultura familiar de acordo com **item 7.2.5.9.** deste Termo de Referência, mão de obra cozinheiros(as), logística, supervisão, manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios/equipamentos e materiais para limpeza e higienização.

2.4.2.3. Para o **Atendimento 4**, os gêneros alimentícios e insumos para o preparo das refeições, deverão ser entregues nas Unidades Educativas abaixo relacionadas:

a) SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA VALMOR COPATI.

b) SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA ESTADUAL CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE.

2.4.2.3.1. Para o atendimento dos **itens a) e b)** deverão seguir o cronograma semanal de entrega, respeitando o mesmo cardápio conforme cada fase escolar disponibilizado pelo Setor de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino.

2.4.2.3.2. Neste atendimento é dispensado os serviços de COZINHEIRAS.

2.4.3. HORÁRIO DE PREPARAÇÃO E SERVIMENTO DAS REFEIÇÕES:

2.4.3.1. O Fornecimento de Refeição, deverão ser executados de segunda a sexta-feira, preparada diretamente na cozinha da Unidade Educativa (ou local apropriado em caso de obra), cujo endereço está descrito no sub **Item 2.4.13.**, considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar aos alunos.

2.4.3.2. Excepcionalmente poderão ocorrer Fornecimento de Refeições aos sábados e feriados, com eventos do calendário escolar ou reposição de aulas sendo que nestes casos serão emitidos comunicados à CONTRATADA no prazo de 10 (dez) dias que anteceder o evento sem que haja qualquer custo adicional à CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA obrigada a realizar o atendimento.

2.4.3.3. As alterações do tipo de atendimento que se fizerem necessárias poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas para sua implantação.

2.4.3.4. Em caso de entrega de alimentos, está proibido o recebimento dos mesmos nos horários das refeições, devendo o entregador aguardar a finalização. A entrega dos produtos nas Unidades Educativas deve obedecer ao horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período das 08:00 às 17:00, e respeitando-se o horário de recreio e almoço.

2.4.4. CARDÁPIO:

2.4.4.1. Conjunto de refeições servidas aos educandos de uma Unidade Educativa durante o dia letivo.

2.4.4.2. Os cardápios para alunos com necessidades alimentares especiais serão adaptados, e enviados à empresa pela Setor de Alimentação Escolar (artigo 17, parágrafo 1º RESOLUÇÃO Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO).

2.4.4.3. No caso de alunos com necessidade de dietas enterais, a empresa deverá fornecer dieta industrializada e individual, pronta para o uso. Em hipótese algum esse tipo de dieta será preparado na cozinha da unidade escolar. A administração desse tipo de dieta ao aluno será de responsabilidade da CONTRATADA, POR MEIO DE PROFISSIONAL HABILITADO.

2.4.4.4. Merenda do cardápio é um dos componentes do CARDÁPIO BÁSICO/ELABORADO pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Sinop, servido num determinado horário ou período (como por exemplo: desjejum ou café da manhã, almoço, lanche, merenda manhã, merenda tarde).

2.4.4.5. A porção ofertada por refeição deverá ser diferenciada por faixa etária, de modo a atingir as necessidades nutricionais estabelecidas no artigo 17, parágrafo 5º RESOLUÇÃO Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, em seu anexo ao Termo de Referência.

2.4.5. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

2.4.5.1. Segue anexo ao Termo de Referência, a relação e especificação técnica dos gêneros alimentícios que serão utilizados no preparo das refeições respeitando cardápios fornecidos pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Sinop.

2.4.5.2. Assegurar o abastecimento nas escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios fornecidos pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Sinop, anexo ao Termo de Referência, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, bem como fazer registros diários dos produtos e das quantidades utilizadas.

2.4.5.3. O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deve ser realizado em veículos adequados, de acordo com o Resolução nº 275 da ANVISA, que é um regulamento técnico com procedimentos padronizados que devem ser seguidos por empresas

que lidam com alimentos. De acordo com a Resolução da ANVISA, algumas das exigências para o transporte de alimentos, deverão ser respeitadas.

2.4.5.4. Respeitar as regras que estão descritas na Portaria nº 326 da Secretaria de Vigilância Sanitária, que estabelece normas e boas práticas de higiene, fabricação e manuseio dos alimentos;

2.4.5.5. É obrigatório efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: carnes e lácteo), especificado na(s) nota(s) fiscal (is), solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.

2.4.5.6. Os fornecedores de gêneros alimentícios devem cumprir as normas pertinentes à sua área de atuação, devendo ser fiscalizados periodicamente pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e Fiscais do contrato.

2.4.5.7. Os gêneros alimentícios devem ser armazenados e estocados em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigente.

2.4.5.8. Devem ser priorizados os alimentos frescos, in natura, e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, e os gêneros da Agricultura Familiar adquirido através de Chamamento Público realizado pela Secretaria Municipal de Educação de Sinop.

2.4.5.9. Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, ressaltando-se o artigo 14, a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Secretaria de Municipal de Educação de Sinop é obrigada a adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.

2.4.5.10. Mesmo com a terceirização da merenda escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Sinop continua obrigada a cumprir o disposto no artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, bem como a Resolução FNDE nº 06/2020. Porém ressaltamos que o município utiliza de 100% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE ao município, via PNAE, devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, preferencialmente orgânicos ou agroecológicos

CPL
PROCESSO nº <u>10</u>
Fls nº <u>61</u>
Visão <u>m</u>

2.4.5.10.1. A prefeitura continua responsável pela aquisição direta dos alimentos da agricultura familiar, através de licitação por chamamento público.

2.4.5.10.2. A entrega desses alimentos deve ocorrer de forma coordenada entre a Secretaria de Educação, os fornecedores da agricultura familiar, e a empresa terceirizada, sendo a aquisição direta pela prefeitura, com uso desses produtos pela empresa contratada.

2.4.5.10.3. Os produtos serão entregues diariamente nas escolas e/ou central de distribuição da CONTRATADA, conforme SOLICITAÇÃO e especificações técnicas respeitando o cardápio de cada fase de ensino, enviado pelo Setor de Alimentação Escolar da SME.

2.4.5.10.4. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar, quando entregues diretamente nas Unidades Educativas, serão recebidos pelas cozinheiras da CONTRATADA alocadas em cada unidade escolar, ao passo que os produtos entregues na Central de Distribuição da CONTRATADA terão recebimento sob responsabilidade exclusiva da empresa, que responderá por eventuais não conformidades identificadas posteriormente nas unidades educativas, sob supervisão e fiscalização da SME, respeitando os **Critérios de recebimento – conforme FNDE/Resolução nº 06/2020**. Devem verificar os seguintes aspectos ao receber os produtos:

a) Conformidade com a Chamada Pública e o Projeto de Venda:

- Quantidade, tipo, variedade e apresentação devem estar de acordo com o projeto de venda aprovado.
- Verificar se os produtos correspondem às especificações acordadas.

b) Prazo de entrega e frequência:

- A entrega deve seguir o cronograma pré-estabelecido pelo Setor de Alimentação Escolar da SME.
- Atrasos não justificados devem ser registrados e podem acarretar penalidades.

c) Condições higiênico-sanitárias:

- Os produtos devem estar em boas condições de higiene, livres de contaminação visível (sujeira, mofo, pragas, etc.).
- Os meios de transporte e embalagens também devem seguir padrões de higiene.

d) Qualidade e integridade do alimento:

- Produtos frescos, maduros, sem sinais de apodrecimento ou danos mecânicos.
- Alimentos processados (como polpas, farináceos, etc.) devem ter rotulagem adequada e prazo de validade vigente.

CPL	
Processo nº	30
Fls nº	62
Visto	M

e) **Registro do recebimento - Deve-se preencher em 02 (duas) vias uma planilha de controle ou termo de recebimento, com:**

- Data, local, nome do fiscal e do entregador;
- Quantidades recebidas por produto;
- Condições dos produtos;
- Assinatura do fiscal e do fornecedor.

f) **Documentação fiscal adequada - Nota Fiscal Eletrônica (ou modelo exigido pelo PNAE), emitida em nome da Prefeitura, contendo:**

- Nome do agricultor ou organização;
- Número da DAP/CAF;
- Identificação dos produtos entregues;
- Valor compatível com o projeto de venda aprovado.

2.4.5.10.5. É obrigatório utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pelo Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações adquiridas pela SME;

2.4.5.10.6. A licitante vencedora fica responsável pelo pré-preparo, preparo e utilização dos gêneros alimentícios adquiridos da Agricultura Familiar, cumprindo os cardápios fornecidos pelo Setor de alimentação escolar da SME.

2.4.5.10.7. Os gêneros provenientes da Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar, não devendo, portanto, serem considerados no custo da empresa.

2.4.5.10.8. Os produtos da agricultura familiar entregues pela(s) cooperativa(s)/associação(ões) contratada(s), para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto no valor total (100% cem por cento) pago à(s) cooperativa(s)/associação(ões);

2.4.5.10.9. No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar através de Chamamento Público.

2.4.5.10.10. No corpo da Nota de Gêneros Alimentícios deverá estar escrito: Alimentos e quantidades adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE de Sinop/MT, nº do Contrato e nº.

2.4.5.11. Quando da reprovação de algum produto, no teste de aceitabilidade, a equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar

CPL
Processo nº 30
Fls nº 03
Visto

a substituição do produto por outro produto semelhante, mas que seja aprovado em teste de aceitabilidade, de acordo com a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.

2.4.5.12. As especificações dos gêneros alimentícios utilizados nas Necessidades Alimentares Especiais - NAE, será enviada a contratada juntamente com o Cardápio.

2.4.5.13. No caso de inclusão de novos produtos, a equipe técnica Setor de Alimentação Escolar da SME irá comunicar com 15 dias antes da execução dos cardápios.

2.4.6. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO:

2.4.6.1. A alimentação servida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino será produzida na própria Unidade Educativa, por turno, e as sobras limpas e sujas, caso houver, além de registrar, deverão ser descartadas conforme determinações da legislação vigente.

2.4.6.2. Cabe à CONTRATADA realizar o porcionamento das preparações alimentícias conforme TABELA Per Capita anexo ao Termo de Referência, observando a faixa etária e no fracionamento das fichas técnicas.

2.4.6.3. Todas as preparações do dia que compõem o cardápio deverão estar acondicionadas em balcão térmico (quente e frio de acordo com a preparação) devidamente higienizados e sob condições adequadas de tempo versus temperatura, respeitando a forma de fracionamento e distribuição que deverá ser no formato prato feito, correspondente aos per capita estabelecidos e a utilização do kit medida.

2.4.6.4. Cabe a CONTRATADA assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

2.4.6.5. Deverá fornecer materiais de cozinha necessários à prestação do objeto desta Licitação, tais como: fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), luva anti-térmica, luva de fio de aço, copo descartável (casos em que não for possível o uso das canecas de VIDRO OU INOX ou por problemas no abastecimento de água), guardanapos (casos em que forem servidos alimentos que necessitem do contato direto das mãos dos alunos) e demais itens necessários à distribuição da alimentação servida aos alunos.

2.4.6.6. Os alimentos cujas embalagens originais foram abertas deverão ser armazenados e devidamente identificados, conforme preconiza a legislação vigente.

2.4.6.7. Alimentos; utensílios ou outro objeto/material de consumo pertencentes as merendeiras/nutricionistas (empresa CONTRATADA), deverão ser acondicionados em ambiente próprio, fora da cozinha e estoque devidamente identificado.

2.4.6.8. Para o servimento das refeições os estudantes deverão utilizar as bandejas.

2.4.6.9. O fracionamento das refeições deve ser realizado com a utilização de kit de medidas caseiras, seguindo os per capita e fichas técnicas.

2.4.6.10. Líquidos (iogurte, leite, café, chá e sucos) devem ser distribuídos em canecas de vidro transparente com capacidade que comporte no mínimo 250 ml, fracionados de acordo com os per capita estipulados;

2.4.6.11. Pães com complemento e substitutos: com fracionamento de acordo com os per capita estipulados;

2.4.6.12. Almoço: fracionados em pratos de vidro fundo ou inox;

2.4.6.13. As saladas deverão ser servidas no mesmo prato e junto à preparação quente;

2.4.6.14. Doces regionais/frutas em pedaços (Ex. saladas de frutas, canjica, arroz doce.): fracionadas em tigela/bowl com capacidade de 250 ml, fracionado de acordo com os per capita estipulados;

2.4.6.15. Frutas: distribuídas conforme per capita estabelecido no Termo de Referência e ficha técnicas. No caso de laranja, mamão, melão, manga, melancia e abacaxi deverão ser servida cortada e descascada,

2.4.7. CONTAGEM DO ATENDIMENTO E REPETIÇÃO:

2.4.7.1. A contagem das refeições será por meio eletrônico, SISTEMA DIGITAL (BIOMÉTRICO OU FACIAL) DE AFERIÇÃO E CONTROLE DIÁRIO DE REFEIÇÃO POR ALUNO, POSSIBILITANDO RELATÓRIOS E ACESSO EM TEMPO REAL pelo Setor de Alimentação Escolar da SME, disponibilizado pela CONTRATADA, com a quantidade necessária respeitando o porte de cada Unidade,.

2.4.7.2. Será computado o número de refeições efetivamente consumidas da alimentação escolar, mediante a comprovação realizada conforme **Item 2.4.1.5.7.**

2.4.7.3. A alimentação deverá ser preparada diariamente, considerando acréscimo máximo de 10% ao total previsto para o cardápio do dia.

2.4.7.4. Para o estudante que solicitar repetição da refeição, deverá disponibilizar apenas uma repetição, sendo que a contabilização dessa refeição estará condicionada à oferta de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, exceto para casos de alunos com dietas especiais, nutrição enteral e/ou hábitos religiosos.

2.4.7.5. Caso ocorra necessidade de alteração de um dos cardápios ou da forma de preparo, deverá solicitar por escrito à equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar da SME, através do e-mail institucional, até 03 dias úteis anteriores a execução do cardápio com a devida justificativa que respalde o pedido de alteração. A equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar da SME após análise da justificativa, emitirá o deferimento ou indeferimento do pedido.

2.4.7.6. Não serão computados cardápios substituídos sem autorização da equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar da SME ou cardápios em que estejam faltando quaisquer itens, ou ainda, que os per capita/fracionamentos sejam inferiores aos estabelecidos neste TR, do início ao fim do período de distribuição.

2.4.8. MÃO DE OBRA: COZINHEIROS(AS) E NUTRICIONISTAS:

2.4.8.1. A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

2.4.8.2. Todos os profissionais envolvidos no fornecimento do objeto desta Licitação, deverão ser capacitados para o cumprimento de todos os atendimentos, inclusive para os atendimentos dos cardápios das necessidades alimentares especiais, como celíacos, diabéticos, intolerantes à lactose, etc, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparos e utensílios utilizados, de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.4.8.3. Todos os manipuladores de alimentos (cozinheiros (as)) deverão ser capacitados quanto às recomendações do PNAE e demais legislações vigentes.

2.4.8.4. Para contratação de cozinheiras que comporão o quadro próprio de funcionários da CONTRATADA, o processo de seleção é de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observado o grau de escolaridade mínima de Ensino fundamental completo e curso de profissionalização, devendo ser analisado as condições de alfabetização mediante teste de conhecimento e leitura, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per capita, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

2.4.8.5. Disponibilizar cozinheiros (as) em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

2.4.8.6. Segue o quadro de cozinheiros (as), de acordo com o PORTE de cada Unidade Educativa, estabelecido no Decreto municipal nº 304/2024, Art. 16: Durante a execução do objeto desta Licitação, deverá ser de no mínimo o que consta, conforme estabelecido no QUADRO abaixo:

Nº	PORTE	UNIDADE EDUCATIVA	TOTAL
01	Médio Porte I	EMEB MARIA APARECIDA AMARO DE SOUZA	5
02	Grande Porte	EMEB RODRIGO DAMASCENO	6
03	Grande Porte	EMEB SADA O WATANABE	6
04	Pequeno Porte	EMEB SILVANA	4
05	Pequeno Porte	EMEB UILIBALDO VIEIRA GOBBO	4
06	Médio Porte II	EMEB VEREADOR RODOLFO VALTER KUNZE	6
07	Grande Porte	CENTRO EDUCACIONAL LINDOLFO JOSE TRIERWEILLER	6

08	Pequeno Porte	EMEI UNIÃO	4	Processo nº 30
09	Médio Porte I	EMEI SÃO CRISTÓVÃO	4	
10	Pequeno Porte	EMEI SÃO FRANCISCO DE ASSIS	4	Fls 4º 60
11	Médio Porte I	EMEI SANTO ANTÔNIO	4	
12	Médio Porte II	EMEB ALEIXO SCHENATTO	5	Visto 20
13	Grande Porte	EMEB ARMANDO DIAS	6	
14	Médio Porte II	EMEB PROFESSOR JURANDIR LIBERINO DE MESQUITA	5	
15	Médio Porte I	EMEI ALVORADA	4	
16	Médio Porte I	EMEI CECÍLIA MEIRELES	4	
17	Médio Porte I	EMEI VINÍCIUS DE MORAES	4	
18	Médio Porte I	EMEB JOSÉ REINALDO DE OLIVEIRA	4	
19	Médio Porte I	EMEI GÉRSO PIRE DA SILVA	4	
20	Médio Porte II	EMEB LIZAMARA APARECIDA OLIVA DE ALMEIDA	5	
21	Médio Porte II	EMEI CLARA TEIXEIRA	6	
22	Médio Porte I	EMEI DORACY MARQUES AMORIN	4	
23	Médio Porte I	EMEI NEUZA NADIR FUZINATTO GRAF	4	
24	Grande Porte	EMEB PROF. ANA CRISTINA DE SENA	6	
25	Médio Porte I	EMEI PROF. SOLANGE MARIA FERRONATO	4	
26	Médio Porte I	EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO	4	
		SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA VALMOR COPATI	0	
		SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA ESTADUAL CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	0	
27	Pequeno Porte	EMEI CLARICE ALVES CORREA DOS SANTOS	4	
28	Grande Porte	EMEB BASILIANO DO CARMO DE JESUS	6	
29	Médio Porte I	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	4	
30	Médio Porte I	EMEI TARSILA DO AMARAL	4	
31	Médio Porte I	EMEB MONTEIRO LOBATO	4	
32	Médio Porte I	EMEI TEMPO DE INFÂNCIA	4	
33	Médio Porte I	EMEI GENTE FELIZ	4	
34	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA LENI TERESINHA BENEDETTI	5	
35	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA TACIANA BALTH JORDÃO	5	
36	Pequeno Porte	EMEI SYLVIA ORTHOF	4	
37	Médio Porte I	EMEI TATIANA BELINKY	4	
38	Médio Porte I	EMEI ELIZETE DALLABRIDA	4	
39	Médio Porte I	EMEB SIMAO FLACH	4	
40	Médio Porte I	EMEB LISIANE FUCKS BOHRER	4	
41	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA MARIZETE WEBER	5	
42	Médio Porte I	EMEB PROFESSORA SHIELEY DA COSTA FORTUNA	4	
43	Médio Porte I	EMEB PROFESSORA ALCÍDIA DIVANIR SIMOES SALES PAVAN	4	
44	Médio Porte I	EMEB LAURA HERONDINA DE MORAES	4	
45	Médio Porte I	EMEB JOSÉ MÁRCIO MENDONÇA DA SILA	4	
46	Médio Porte II	EMEB IVETE MARIA CROTTI DORNER	6	
47	Médio Porte I	NICO BARACAT (EM CONSTRUÇÃO)	4	
48	Médio Porte I	EMEB JD. TERRA RICA (EM CONSTRUÇÃO)	4	
TOTAL			217	

CPL
Processo nº 217
Ass. nº 67
de nº m

2.4.8.7. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de funcionários no mínimo (duzentos e dezessete) cozinheiros (as), para a execução do objeto desta Licitação e no mínimo 01 (um) profissional NUTRICIONISTA habilitado e em dia com o Conselho Regional de Nutrição da 1ª Região, para esclarecimentos, ajustes e adequações junto ao Setor de Alimentação Escolar da SME.

2.4.8.8. A disposição dos cozinheiros (as) no quadro acima, pode sofrer alteração ao longo do ano letivo, em virtude de necessidades operacionais da empresa, tais como: demissões, afastamentos, transferências internas, licenças médicas ou outras situações trabalhistas, portanto é de responsabilidade da CONTRATADA a realocação do seu quadro cozinheiros (as), para não deixar descoberto o número total por Unidade Educativa referido na tabela acima;

2.4.8.9. A CONTRATADA deverá encaminhar o quadro de pessoal, juntamente com toda a documentação exigida (Atestado de Saúde Ocupacional - ASO, Exame de Coprocultura, Certificado de Curso de Manipulação de Alimentos e crachá da empresa) ao Setor de Alimentação Escolar da SME em até 5 (cinco) dias úteis antes do início dos trabalhos, para fim de controle de pessoal nas cozinhas escolares.

2.4.8.10. O pessoal contratado deverá ser treinado, qualificado e uniformizado, observada a legislação: trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária.

2.4.8.11. A CONTRATADA deverá fornecer uniforme completo para todos os funcionários do Serviço de Alimentação, respeitando a quantidade total de cada Unidade Educativa conforme **Item 7.2.8.6.** deste Termo. O uniforme deverá ser de cor branca, sem estampa, composto obrigatoriamente de touca, calça comprida, camiseta, avental e calçado fechado tipo babuche antiderrapante, respeitando a Legislação Sanitária vigente.

2.4.8.12. A CONTRATADA deverá fazer a reposição dos uniformes completos ou de peças sempre que estes estiverem mal conservados (puído, rasgados ou manchados), incluindo o calçado.

2.4.8.13. A CONTRATADA deverá fornecer e manter todos os materiais de proteção e segurança (EPIs), indispensáveis para a execução do objeto desta Licitação que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas em cada Unidade Educativa.

2.4.8.14. A CONTRATADA deverá promover formação técnica à TODO O QUADRO de funcionários da cozinha 1 (uma) vez ao ano (este deve ser alinhado junto ao Setor de Alimentação Escolar da SME).

2.4.8.15. Os empregados afastados deverão ser substituídos imediatamente por outros de nº 30 categoria profissional idêntica.

2.4.8.16. Fazer cumprir, pelos seus funcionários, às normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

2.4.8.17. A CONTRATADA irá responder, civil e criminalmente, por intoxicação alimentar causada aos comensais.

2.4.8.18. A CONTRATADA deverá apresentar, antes do início da atividade nas cozinhas escolares para cada cozinheiros (as), a seguinte documentação:

2.4.8.18.1. Atestado de Saúde específico (atestado de saúde ocupacional- ASO e exame de coprocultura);

2.4.8.18.2. Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução RDC 216 - ANVISA), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, solicitando a aprovação da modalidade do curso à CONTRATANTE.

2.4.8.18.3. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual,

2.4.8.19. Fica expressamente proibida a contratação de cozinheiros (as) sem os requisitos citados acima.

2.4.8.20. A CONTRATADA deverá exigir dos(as) **Cozinheiros(as)** responsabilidade no desempenho das atividades:

a) Cumprir, diariamente, os cardápios estabelecidos Setor de Alimentação Escolar da SME, preparando e servindo as refeições, conforme as fichas técnicas e orientações da CONTRATANTE;

b) Executar, a pena de fiscalização do Setor de Alimentação Escolar da SME, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionando produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;

c) Preparar e servir nas Unidades Educativas, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições do cardápio estabelecido pelo Setor de Alimentação Escolar da SME;

d) Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;

e) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;

CPL
Processo nº <u>10</u>
Fls nº <u>69</u>
Visto <u>M</u>

- f) Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.
- g) Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições;
- h) Usar uniforme completo, limpo, íntegro;
- i) Usar calçados fechados e apropriado para a atividade desenvolvida;
- j) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- k) Não usar adereços (anéis, pulseiras, colares, correntes, cordões e similares), nem maquiagem nem cílios postiços ou extensão;
- l) Lavar as mãos sempre que iniciar cada tarefa;
- m) Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências; Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;
- n) Não fumar na cozinha e suas dependências;
- o) Não deixar entrarem na cozinha pessoas estranhas e sem touca de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;
- p) Não permitir a retirada de alimentos ou sobras das unidades. As sobras de alimentos deverão ser descartadas no lixo;
- q) Controlar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, conferindo- os ao recebê-los e assinando documento próprio que deverá ser conferido e assinado;
- r) Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas e POP's, anexo ao Termo de Referência.
- s) Cumprir o horário diário de acordo num período compreendido entre 06 às 18h, respeitando-se o limite máximo de carga horária semanal estipulada pela Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT, e com disponibilidade para atividades fora desse horário, quando necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, em consonância ao cumprimento dos calendários escolares;
- t) Trabalhar em condições de saúde compatível com a prestação do objeto desta Licitação, para tanto, realizar os exames médicos-laboratoriais admissional e o periódico semestral (para aptidão em manipular alimentos) e exames específicos de acordo com as normas vigentes.

2.4.8.21. DAS NUTRICIONISTAS:

2.4.8.21.1. Após a formalização do contrato do objeto desta licitação de terceirização da merenda escolar no município de Sinop/MT, as nutricionistas do quadro de servidores municipais desempenharão papel fundamental na fiscalização e supervisão da execução do

CPL
Processo nº <u>10</u>
Fls nº <u>80</u>
Visto <u>M</u>

contrato, mesmo que não estejam diretamente envolvidas na produção das refeições. Suas funções típicas passam a incluir:

2.4.8.21.1.1. Fiscalização Técnica do Contrato:

- a) Acompanhar e verificar se a empresa terceirizada está cumprindo todas as cláusulas contratuais, especialmente aquelas relativas às normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar.
- b) Garantir que os cardápios elaborados estejam sendo cumpridos nas unidades educativas de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras legislações pertinentes.
- c) Avaliar a qualidade dos insumos e das refeições oferecidas.

2.4.8.21.1.2. Supervisão da Execução Nutricional:

- a) Monitorar o cumprimento das exigências nutricionais para cada faixa etária e etapa de ensino em cada Unidade Educativa.
- b) Avaliar se os cardápios enviados pelo Setor de Alimentação Escolar estão sendo efetivamente seguidos pela empresa contratada.
- c) Realizar visitas técnicas nas Unidades Educativas para verificar condições de armazenamento, preparo, transporte e distribuição dos alimentos.

2.4.8.21.1.3. Acompanhamento de Relatórios e Indicadores:

- a) Analisar relatórios de execução apresentados pela empresa, como: consumo de alimentos, aceitação dos cardápios, controle de desperdício, entre outros.
- b) Produzir pareceres técnicos que auxiliem na tomada de decisões administrativas.

2.4.8.21.1.4. Atuação como Quadro Técnico:

- a) Educação Alimentar e Nutricional (EAN):
- b) Desenvolver e implementar ações de educação alimentar e nutricional nas escolas, conforme previsto pelo PNAE, mesmo que a produção da merenda seja terceirizada.

2.4.8.21.2. Mesmo com a terceirização, o município continua responsável pela gestão do Programa de Alimentação Escolar, sendo obrigatória a presença de nutricionistas no quadro de servidores para atender às exigências do PNAE.

2.4.8.21.3. A CONTRATADA deverá exigir de seu(s) nutricionista(s) responsabilidade no desempenho das atividades:

- a) Atender as normas e legislações vigentes para serviços de alimentação;

- b) Acompanhar a execução o cardápio da alimentação escolar fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar da SME, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020;
- c) Manter a execução do Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) estabelecido pelo Setor de Alimentação Escolar da SME.
- d) Participar de treinamentos específicos, teóricos e práticos para a execução eficiente do objeto desta Licitação;
- e) Emitir relatório mensal sobre as atividades desenvolvidas;
- f) Acompanhar as atividades de Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;
- g) Cumprir os cardápios específicos para atender os escolares portadores de patologias e deficiências associadas à alimentação e nutrição, como o Nutrição Interal, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;
- h) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;
- i) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade;
- j) Participar das reuniões sempre que convocadas pela CONTRATANTE;
- k) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiras (os) sejam observados as normas sanitárias vigentes;
- l) Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
- m) Exigir os quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais;

Processo nº 10
Fls nº 71
Visto m

CPL	
Processo nº	10
para as Fls nº	72
Visto	<i>m</i>

- n) Entregar uma cópia do certificado de curso de manipulação de Alimentos Unidade Educativa de cada cozinheira (o) escolar;
- o) Seguir rigorosamente as determinações da Resolução CFN nº. 600/2018;
- p) Elaborar as fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio da CONTRATANTE;
- q) As (os) nutricionistas contratadas (os) seguirão as orientações técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE; outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar;
- r) Realizar no mínimo 02 (duas) visitas por semana em cada Unidade Educativa de sua responsabilidade. Em cada visita deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório deverá constar assinatura do gestor escolar e/ou fiscal.
- s) Os relatórios de que se trata o item r), deverão estar disponíveis sempre que solicitados pelo Setor de Alimentação Escolar da SME.

2.4.9. DO USO DAS COZINHAS DAS UNIDADES EDUCATIVAS:

2.4.9.1. A CONTRATADA deverá zelar pela conservação das instalações e higiene, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção.

2.4.9.2. Quando houver necessidade de adequação estrutural e/ou reforma dos espaços cedidos, será de responsabilidade da SME a execução do serviço QUANDO FOR OBRAS (SERVIÇOS DE ENGENHARIA).

2.4.9.3. A CONTRATADA deverá devolver as instalações em perfeitas condições de conservação e higiene.

2.4.9.4. Em caso de dano na edificação causado por mau uso, ou dolo de seus empregados, a CONTRATADA deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias, a contar da notificação da CONTRATANTE.

2.4.9.5. A CONTRATADA, quando necessário, deverá realizar pequenos reparos nas dependências da Cozinha e Despensa, sendo:

- a) Manutenção e substituição de globo, luminárias fluorescentes, lâmpadas e reatores da cozinha e despensa;
- b) Inspeção geral das condições de iluminação;
- c) Verificação do aspecto físico das luminárias Troca de calhas, globos, lâmpadas e reatores;

- d) Limpeza de parte e peças dos diversos tipos de luminárias;
- e) Verificação dos aspectos de segurança para evitar queda de lâmpadas acidentalmente;
- f) Substituição de luminárias compreendendo todos os serviços necessários para o perfeito funcionamento da mesma;
- g) Correções de fixação de luminárias;
- h) Verificação, manutenção e substituição de interruptores, tomadas, espelhos, dispositivos de comando
- i) Inspeção geral das condições de interruptores, espelhos, dispositivos de comando
- j) Substituição de espelhos, interruptores, tomadas, tampas e caixas de tomadas
Verificação das condições das instalações, como sinais de superaquecimento e curtos circuitos em interruptores, tomadas e dispositivos de comando.

2.4.9.6. Vistoriar os níveis de tensão nos terminais das tomadas, conferindo a polaridade, quando for o caso e compatibilizar para utilização correta para impedimento de acidentes ou danos a equipamentos.

2.4.9.7. Identificar de todos os pontos, através de etiquetas rotuladoras com indicação do nível de tensão da mesma.

2.4.9.8. Controle de vazamento, regulagem e substituição de torneiras, registros, canoplas e manoplas em instalações de água fria e água quente, quando existir.

2.4.9.9. Inspeção geral das condições de controle de vazamento, regulagem e substituição de torneiras, registros, canoplas e manoplas.

2.4.9.10. Tratamento de vazamentos das instalações hidráulicas da cozinha e despensa.

2.4.9.11. Tratamento de goteiras em torneiras, sifões, registros, conexões e terminais hidráulicos da cozinha e despensa.

2.4.9.12. Regulagem da pressão e vazão da água em torneiras e registros Inspeção de funcionamento das conexões e registros gerais Inspeção de funcionamento dos ramais de dreno, grelhas e ralos

2.4.9.13. Substituição de acessórios e equipamentos hidrossanitários (torneiras, válvulas, sifões, registros, conexões, etc.)

2.4.9.14. Inspeção e substituição periódica dos elementos filtrantes dispostos na área da cozinha

2.4.9.15. Desentupimento e liberação de tubulações de água fria, água quente (quando existir), água pluvial e esgoto exclusivo das cozinhas:

CPL
Processo nº <u>JO</u>
Fls nº <u>74</u>
Visto de <u>M</u>

- a) Inspeção geral das redes de água fria, água pluvial e esgoto, da cozinha e despensa para verificação de obstrução e ou entupimentos;
- b) Inspeção geral de funcionamento das redes de água fria e pluvial com verificação de conexões tubulações, registros gerais e ramal de esgoto;
- c) Inspeção geral de funcionamento das redes interna de esgoto com verificação de conexões, tubulações, válvula de retenção e dos ramais de esgoto para rede pública;
- d) Limpeza da tubulação entre sifão e ralo;
- e) Desobstrução e desentupimento das tubulações de esgoto, de sifões, ralos e grelhas da cozinha e despensa;
- f) Limpeza e manutenção controle de vazamento de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa;
- g) Substituição de tubulações, tampas, leito filtrante (brita ou areia grossa) e demais componentes das caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa;
- h) Instalação/substituição de ralo escamoteável (dispositivo "abre-fecha")

2.4.9.16. Manutenção de portas:

- a) Montagem, desmontagem, instalação e substituição trincos, fechaduras, visores, miolos, puxadores e demais elementos de ferragens de portas da cozinha e despensa;
- b) Verificação e substituição dos rodos na parte inferior das portas da cozinha e despensa;
- c) Instalação de telas nos vãos e/ou visores abertos das portas da cozinha e despensa;
- d) Regulagem e lubrificação de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc;
- e) Destreamento de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc. Regulagem e lubrificação de mola hidráulica;
- f) Fornecimento e substituição de trincos e chaves da cozinha e despensa, quando necessário;
- g) Instalação/substituição de borrachas vedantes nas portas de acesso à cozinha e despensa

2.4.9.17. Manutenção de janelas:

- a) Inspeção geral das janelas, marcos e contramarco da cozinha e despensa;
- b) Montagem, desmontagem, instalação e substituição de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios das janelas da cozinha e despensa;
- c) Destreamento de maçanetas, trincos, fechaduras, etc;

d) Regulagem e lubrificação de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios Manutenção, substituição, regulagem e nivelamento das telas das janelas da cozinha e despensa;

e) Instalação/substituição de telas milimétricas na cozinha e despensa

2.4.10. LIMPEZA, DESINFECÇÃO E EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

2.4.10.1. Deverá atender o que dispõe a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

2.4.10.2. Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, pessoal, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

2.4.10.3. Controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto as mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

2.4.10.4. Executar, supervisionar e realizar o treinamento das cozinheiras da CONTRATADA responsáveis pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos.

2.4.10.5. Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos.

2.4.10.6. A CONTRATADA deverá submeter os alimentos a serem consumidos crus ao processo de higienização adequado a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

2.4.10.7. A CONTRATADA deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias e encaminhados em local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

2.4.10.8. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza dos conjuntos de refeitório (toto o espaço) após a distribuição dos atendimentos e o recolhimento dos utensílios utilizados na distribuição da alimentação aos alunos.

2.4.10.9. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das caixas vazadas bem como de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

2.4.10.10. Quanto a execução de serviços, a CONTRATADA deverá realizar em **até 30 dias úteis** a contar do primeiro dia de execução do serviço em cada Unidade Educativa, encaminhando o comprovante para CONTRATANTE:

- a) A limpeza de caixa de gordura;
- b) Procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos;
- c) Análise de potabilidade da água;
- d) A troca do elemento filtrante da cozinha;
- e) Manual de boas práticas, atualizando quando houver alteração nos procedimentos;
- f) Disponibilizar termômetro, efetuando a troca sempre que se fizer necessário.

2.4.10.11. Os serviços descritos nas alíneas "a.", "b." e "c." deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, e as alíneas "d.", "e." e "f." poderá ser realizado pela própria CONTRATADA.

2.4.10.12. A CONTRATADA deverá executar os serviços descritos com o devido encaminhamento do comprovante para CONTRATANTE:

- a) **semestralmente:** a limpeza de caixa de gordura; procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos e, troca do elemento filtrante da cozinha e, sempre que se fizer necessário.
- b) **anualmente:** análise de potabilidade da água e, sempre que se fizer necessário.

2.4.11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

2.4.11.1. Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria Municipal de Educação de Sinop Mato Grosso.

2.4.11.2. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

2.4.11.3. Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, adequando-o ao fornecimento de alimentação de cada Unidade Educativa. A entrega para o Setor de Alimentação Escolar da SME deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (Trinta) dias consecutivos, após o início do contrato.

CPL
Processo nº 30
Fis nº 17
Visto
m

2.4.11.4. Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos das Unidades Educativas, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS;

2.4.11.5. Manter equipe técnica/operacional, de acordo com o requisitado do Item 2.4.8.6. deste Termo, para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidade Educativa, assegurando a qualidade e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

2.4.11.6. Comunicar ao Setor de Alimentação Escolar da SME, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade identificada, que possa interferir na execução do objeto desta Licitação.

2.4.11.7. Efetuar, no início do contrato o controle de pragas (desratização e desinsetização) das áreas de armazenamento e preparo das refeições nas Unidade Educativa, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.

2.4.11.8. Providenciar e apresentar Alvará Sanitário para as cozinhas, bem como, o pagamento da taxa de Alvará Sanitário a ser recolhida junto à Prefeitura Municipal de Sinop Mato Grosso que possuam legislação instituindo a referida taxa.

2.4.11.9. Efetuar, rotineiramente, a limpeza da caixa de gordura, quando for de uso exclusivo da cozinha.

2.4.11.10. Acompanhar, junto ao gestor escolar, a manutenção da caixa de gordura, quando for de uso coletivo da Unidade Educativa. Ter conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços que estão sendo requisitados.

2.4.11.11. Afastar a(o) cozinheira(o) para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites.

2.4.11.12. Cumprir com todas as exigências admissionais dos seus funcionários requisitados no Termo de referência.

2.4.11.13. Apresentar no local: gêneros alimentícios, materiais de limpeza e higiene de qualidade e dentro do prazo de validade.

2.4.11.14. Cumprir com todas a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros.

2.4.11.15. Aceitar nas condições estabelecidas no Item 2.4.5.10.8.ao 2.4.5.10.10 deste Termo, o desconto total do valor dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, entregues para produção do cardápio do mês, da fatura mensal.

2.4.12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

2.4.12.1. Assegurar o espaço físico na Unidade Educativa para funcionamento do objeto desta Licitação.

2.4.12.2. Realizar limpeza da caixa d'água, quando for de uso comum da escola, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.

2.4.12.3. Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas das Unidades Educativas, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS (exceto áreas de armazenamento, higienização e preparo dos alimentos).

2.4.12.4. Realizar as adequações estruturais das cozinhas no caso OBRAS (SERVIÇOS DE ENGENHARIA, mediante a necessidade de cada Unidade Educativa com acompanhamento e execução da equipe técnica de infraestrutura escolar da SME.

2.4.12.5. Manter equipe de fiscalização/inspeção para acompanhar a qualidade na execução do objeto desta Licitação, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas regulares ou quando houver necessidade.

2.4.12.6. Informar, com antecedência mínima de 48 horas, o cancelamento de aulas, recesso escolar ou redução significativa no número de refeições da Unidade Educativa a CONTRATADA.

2.4.12.7. Fornecer a CONTRATADA os gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica, no valor mínimo de 30% do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.

2.4.12.8. Encaminhar à CONTRATADA no prazo mínimo de 15 (quinze) dias antes de sua vigência os Cardápios de cada tipo de atendimento, se houver alterações do modelo atual anexo ao Termo de Referência;

2.4.12.9. Solicitar à CONTRATADA a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.

2.4.12.10. Em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público, a CONTRATANTE determinará à CONTRATADA a reorganização dos Fornecimentos das Refeições escolares.

2.4.12.11. Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

2.4.12.12. Disponibilizar à CONTRATADA, no início do contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no patrimônio da Unidade Educativa, que poderão ser utilizados na execução do objeto desta Licitação.

2.4.12.13. Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe do Setor de Alimentação Escolar da SME e direção das unidades Educativas sempre que julgar necessário.

2.4.12.14. Comunicar à CONTRATADA:

2.4.12.14.1. Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados ou feriados pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações excepcionais.

2.4.12.14.2. Sobre abertura ou fechamento de escolas da rede municipal para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.

2.4.12.14.3. Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado (AEE), apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.

2.4.12.15. Quanto a Agricultura Familiar:

2.4.12.15.1. Realização de Chamamento Público para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009 – OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE.

2.4.12.15.2. Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades.

2.4.12.15.3. Atestar o termo de recebimento dos gêneros da agricultura familiar desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola.

2.4.12.16. Fornecer sem ônus para a CONTRATADA, água e luz nas Unidades Educativas e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar, não há como separar os gastos da cozinha dos demais ambientes da escola.

2.4.12.17. Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua do objeto desta Licitação.

2.4.12.18. Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar em horários distintos.

2.4.12.19. Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.

2.4.12.20. A CONTRATANTE irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Municipal de Educação disponíveis na cozinha e, providenciará o tombamento daqueles sem identificação.

2.4.12.21. Solicitar à CONTRATADA:

2.4.12.21.1. A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;

2.4.12.21.2. A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

2.4.12.21.3. Plano de ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.

2.4.13. LOCAIS PARA EXECUÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

Nº	CÓD. INEP	PORTE	NOME	PERÍODO	ZONA	ENDEREÇO
01	MT 51016001	Médio Porte I	EMEB MARIA APARECIDA AMARO DE SOUZA	INTEGRAL	URBANA	R. Colonizador Énio Pipino, 860 - Bairro São Cristovao, Sinop - MT, 78558-008
02	MT 51016079	Grande Porte	EMEB RODRIGO DAMASCENO	REGULAR	URBANA	Av. dos Jequitibás, 2098 - Jardim das Violetas, Sinop - MT, 78558-250
03	MT 51016222	Grande Porte	EMEB SADAO WATANABE	REGULAR	URBANA	R. dos Agapantos, 550 - Jardim Primavera, Sinop - MT, 78550-422
04	MT 51016249	Pequeno Porte	EMEB SILVANA	INTEGRAL	RURAL	Estr. Silvana, 1145 - Zona Rural, Sinop - MT, 78550- 970
05	MT 51016257	Pequeno Porte	EMEB UILIBALDO VIEIRA GOBBO	REGULAR	URBANA	BR-163, 840 - St. Comercial, Sinop - MT, 78558
06	MT 51016265	Médio Porte II	EMEB VEREADOR RODOLFO VALTER KUNZE	REGULAR	URBANA	R. das Primaveras, 2040 - Jardim Botânico, Sinop - MT, 78556-026
07	MT 51053950	Grande Porte	CENTRO EDUCACIONAL LINDOLFO JOSE TRIERWEILLER	REGULAR	URBANA	R. dos Eucaliptos, 353 - St. Comercial, Sinop - MT, 78550-166
08	MT 51053985	Pequeno Porte	EMEI UNIÃO	REGULAR	URBANA	R. Rosário, 608 - Comunidade Betel
09	MT 51053993	Médio Porte I	EMEI SÃO CRISTÓVÃO	REGULAR	URBANA	R. Colonizador Énio Pipino, 860 - Bairro São Cristovao
10	MT 51054019	Pequeno Porte	EMEI SÃO FRANCISCO DE ASSIS	REGULAR	URBANA	Av. das Palmeiras, 700 - Jardim Primaveras
11	MT 51054027	Médio Porte I	EMEI SANTO ANTÔNIO	REGULAR	URBANA	R. das Perdizes, 555 - Jardim das Nacoes
12	MT 51061368	Médio Porte II	EMEB ALEIXO SCHENATTO	REGULAR	URBANA	R. das Primaveras, 1,170 - Jardim Jacarandas, Sinop - MT, 78557-724
13	MT 51061376	Grande Porte	EMEB ARMANDO DIAS	REGULAR	URBANA	R. Cabo Manoel Agostinho Nascimento, 998 - Jardim Boa Esperança, Sinop - MT, 78559-060
14	MT 51063239	Médio Porte II	EMEB PROFESSOR JURANDIR LIBERINO DE MESQUITA	REGULAR	URBANA	Rua das Violetas, 2,300 - Jardim das Violetas, Sinop - MT, 78552-205

15	MT 51063247	Médio Porte I	EMEI ALVORADA	REGULAR	URBANA	Av. Alexandre Ferronato, 1,200 - St. Industrial	Processo nº 10 Fis. nº 81 Visto m
16	MT 51064855	Médio Porte I	EMEI CECÍLIA MEIRELES	REGULAR	URBANA	Rua das Violetas, 4983 - Jardim das Oliveiras	
17	MT 51064863	Médio Porte I	EMEI VINÍCIUS DE MORAES	REGULAR	URBANA	R. Celina Dias Martins, 572 - Res. José Adriano Leitão	
18	MT 51066254	Médio Porte I	EMEB JOSÉ REINALDO DE OLIVEIRA	REGULAR	URBANA	Avenida Geraldo Egídio Ferrari, Qd 06, Lote 06, S/N - Lot. Menino Jesus, Sinop - MT, 78559-465	
19	MT 51067595	Médio Porte I	EMEI GÉRSO PIREZ DA SILVA	REGULAR	URBANA	Rua Projetada 06 Q 12 s/n - Res. Gente Feliz	
20	MT 51087537	Médio Porte II	EMEB LIZAMARA APARECIDA OLIVA DE ALMEIDA	REGULAR	URBANA	Rua das Margaridas, 333 - Jardim Imperial, Sinop - MT, 78555-022	
21	MT 51087936	Médio Porte II	EMEI CLARA TEIXEIRA	REGULAR	URBANA	Av. das Sibipirunas, 5 - 701 - Jardim Primavera	
22	MT 51087944	Médio Porte I	EMEI DORACY MARQUES AMORIN	REGULAR	URBANA	R. dos Monjoleiros - Jardim das Palmeiras	
23	MT 51088819	Médio Porte I	EMEI NEUZA NADIR FUZINATTO GRAF	REGULAR	URBANA	R. Cabo Manoel Agostinho Nascimento, 998 - Boa Esperança	
24	MT 51093766	Grande Porte	EMEB PROFESSORA ANA CRISTINA DE SENA	REGULAR	URBANA	R. dos Cambarás, 1,942 - Jardim Novo Estado, Sinop - MT, 78553-676	
25	MT 51094983	Médio Porte I	EMEI PROFESSORA SOLANGE MARIA FERRONATO	REGULAR	URBANA	Av. Soledade, 260 - Alto da Gloria	
26	MT 51094991	Médio Porte I	EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO	REGULAR	URBANA	Rua Pirarara nº 77, Camping Clube	
			SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA VALMOR COPATI	REGULAR	RURAL	Comunidade Campos Novos, Assentamento Wesley M. dos Santos, Gleba Mercedes	
			SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA ESTADUAL CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	REGULAR	RURAL	Assentamento Wesley Manoel dos Santos Agrovila Nova, - Gleba Mercedes	
27	MT 51099004	Pequeno Porte	EMEI CLARICE ALVES CORREA DOS SANTOS	REGULAR	URBANA	Av. Ipiranga, 130, Jardim Paulista	
28	MT 51099403	Grande Porte	EMEB BASILIANO DO CARMO DE JESUS	REGULAR	URBANA	Rua 3 - Res - Lisboa, Sinop - MT, 78557-400	
29	MT 51156806	Médio Porte I	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	REGULAR	URBANA	Av. dos Ingás, 4411 Jardim Imperial	
30	MT 51175819	Médio Porte I	EMEI TARSILA DO AMARAL	REGULAR	URBANA	R. das Primavera, 1271 - Jardim Jacarandas	
31	MT 51175827	Médio Porte I	EMEB MONTEIRO LOBATO	REGULAR	URBANA	Av. dos Jacarandás, 5756 - Jardim Primavera	
32	MT 51175835	Médio Porte I	EMEI TEMPO DE INFÂNCIA	REGULAR	URBANA	R. Projetada K - Res. Daury Riva	
33	MT 51176815	Médio Porte I	EMEI GENTE FELIZ	REGULAR	URBANA	Av. André Maggi - São Paulo I e II	
34	MT 51016095	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA LENI TERESINHA BENEDETTI	REGULAR	URBANA	Rua João Pedro Moreira de Carvalho, 1870 - Jardim America, Sinop - MT, 78550-	

						970	Processo nº 10
							Fls. nº 82
35	MT 51087545	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA TACIANA BALTH JORDÃO	REGULAR	URBANA	R. das Seringueiras, 2001 - Jardim Paraíso, Sinop - MT, 78556-110	Visto
36	MT 51068591	Pequeno Porte	EMEI SYLVIA ORTHOF	REGULAR	URBANA	R. das Cerejeiras, 595 - Jardim Botânico	
37	MT 51068583	Médio Porte I	EMEI TATIANA BELINKY	REGULAR	URBANA	R. Joao Pedro M De Carvalho, 556	
38	MT 51069032	Médio Porte I	EMEI ELIZETE DALLABRIDA	REGULAR	URBANA	R. Têbis, Av. Sebastião de Matos, 06	
39	MT 51069687	Médio Porte I	EMEB SIMAO FLACH	REGULAR	URBANA	R. Projetada 11, S/N - Res. Gente Feliz, Sinop - MT, 78551-139	
40	MT 51071657	Médio Porte I	EMEB LISIANE FUCKS BOHRER	REGULAR	URBANA	Av. dos Jatobás, 994 - Jardim Jacarandas, Sinop - MT, 78556-658	
41	MT 51071649	Médio Porte II	EMEB PROFESSORA MARIZETE WEBER	REGULAR	URBANA	R. Projetada 18, 257 - Lot. Cidade Alta, Sinop - MT, 78898-000	
42	MT 51072068	Médio Porte I	EMEB PROFESSORA SHIELEY DA COSTA FORTUNA	REGULAR	URBANA	Rua Pirarara nº 77, Sinop - MT, 78551-200	
43	MT 51071967	Médio Porte I	EMEB PROFESSORA ALCÍDIA DIVANIR SIMOES SALES PAVAN	REGULAR	URBANA	R. Colonizador Ênio Pipino - Bairro São Cristovao, Sinop - MT, 78557-486	
44	MT 51072050	Médio Porte I	EMEB LAURA HERONDINA DE MORAES	REGULAR	URBANA	Rua Central, Quadra 06 - Lote 4 - Loteamento Bom Jardim, Sinop - MT, 78550- 986	
45	MT 51072769	Médio Porte I	EMEB JOSÉ MÁRCIO MENDONÇA DA SILA	REGULAR	URBANA	Rua José Gonçalves, nº. 695, Jardim Umuarama II,	
46	MT 51072777	Médio Porte II	EMEB IVETE MARIA CROTTI DORNER	INTEGRAL	URBANA	Estrada Sabrina, Lote 01, Quadra 01, no Residencial Sabrina,	
47	Em Construção	Médio Porte I	NICO BARACAT (EM CONSTRUÇÃO)	REGULAR	URBANA	Av. Projetada 01, Área Institucional 08, Bairro Nico Baracat	
48	Em Construção	Médio Porte I	EMEB JD. TERRA RICA (EM CONSTRUÇÃO)	REGULAR	URBANA	Av. Da Integração com a Rua Cia Norte, Bairro Terra Rica	

2.5. METODOLOGIA DE LEVANTAMENTO DE ESTIMATIVA DE QUANTIDADES:

2.5.1. Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo e **CAPACIDADE MÁXIMA** de cada Unidade Educativa seguindo o calendário escolar, conforme Cardápios e Memória de cálculo com quantidade de alunos e refeições servidas diariamente, elaborado pelo setor de Alimentação Escolar (anexo documentação).

2.5.2. As estimativas de demandas, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes através do levantamento do consumo individual de cada Unidade Educativa com planejamento de fornecimento de 02 (duas) a 04 (quatro) refeições diárias para os estudantes relacionados no quadro abaixo.

Nº	Escolas	Ensino Infantil		Ensino Fundamental		Total
		Regular	Integral	Regular	Integral	
01	EMEB MARIA APARECIDA AMARO DE SOUZA	0	0	0	464	464
02	EMEB RODRIGO DAMASCENO	0	0	1216	0	1216
03	EMEB SADAO WATANABE	0	0	1106	0	1106
04	EMEB SILVANA	0	50	0	146	196
05	EMEB UILIBALDO VIEIRA GOBBO	0	0	292	0	292
06	EMEB VEREADOR RODOLFO VALTER KUNZE	0	0	646	0	646
07	CENTRO EDUCACIONAL LINDOLFO JOSE TRIERWEILLER	0	0	946	0	946
08	EMEI UNIÃO	300	0	0	0	300
09	EMEI SÃO CRISTÓVÃO	340	0	0	0	340
10	EMEI SÃO FRANCISCO DE ASSIS	300	0	0	0	300
11	EMEI SANTO ANTÔNIO	400	0	0	0	400
12	EMEB ALEIXO SCHENATTO	0	0	638	0	638
13	EMEB ARMANDO DIAS	150	0	812	0	962
14	EMEB PROFESSOR JURANDIR LIBERINO DE MESQUITA	0	0	816	0	816
15	EMEI ALVORADA	445	0	0	0	445
16	EMEI CECÍLIA MEIRELES	450	0	0	0	450
17	EMEI VINÍCIUS DE MORAES	430	0	0	0	430
18	EMEB JOSÉ REINALDO DE OLIVEIRA	0	0	356	0	356
19	EMEI GÉRSO PIRE DA SILVA	390	0	0	0	390
20	EMEB LIZAMARA APARECIDA OLIVA DE ALMEIDA	0	0	638	0	638
21	EMEI CLARA TEIXEIRA	765	0	0	0	765
22	EMEI DORACY MARQUES AMORIN	335	0	0	0	335
23	EMEI NEUZA NADIR FUZINATTO GRAF	440	0	0	0	440
24	EMEB PROFESSORA ANA CRISTINA DE SENA	0	0	992	0	992
25	EMEI PROFESSORA SOLANGE MARIA FERRONATO	395	0	0	0	395
26	EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO	355	0	0	0	355
	SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA VALMOR COPATI	25	0	70	0	95
	SALAS DA EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO - ANEXO A ESCOLA ESTADUAL CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	25	0	120	0	145
27	EMEI CLARICE ALVES CORREA DOS SANTOS	250	0	0	0	250
28	EMEB BASILIANO DO CARMO DE JESUS	0	0	992	0	992
29	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	400	0	0	0	400
30	EMEI TARSILA DO AMARAL	395	0	0	0	395
31	EMEB MONTEIRO LOBATO	152	0	156	0	308

Processo nº 10
Total
Fls. nº 83
Visto
1216

32	EMEI TEMPO DE INFÂNCIA	495	0	0	0	Processo nº 495	30
33	EMEI GENTE FELIZ	325	0	0	0	Fis. nº 325	84
34	EMEB PROFESSORA LENI TERESINHA BENEDETTI	0	0	758	0	Vistp 758	m
35	EMEB PROFESSORA TACIANA BALTH JORDÃO	0	0	638	0	638	
36	EMEI SYLVIA ORTHOF	300	0	0	0	300	
37	EMEI TATIANA BELINKY	550	0	0	0	550	
38	EMEI ELIZETE DALLABRIDA	595	0	0	0	595	
39	EMEB SIMAO FLACH	0	0	468	0	468	
40	EMEB LISIANE FUCKS BOHRER	0	0	338	0	338	
41	EMEB PROFESSORA MARIZETE WEBER	50	0	810	0	860	
42	EMEB PROFESSORA SHIELEY DA COSTA FORTUNA	0	0	584	0	584	
43	EMEB PROFESSORA ALCÍDIA DIVANIR SIMOES SALES PAVAN	0	0	600	0	600	
44	EMEB LAURA HERONDINA DE MORAES	0	0	414	0	414	
45	EMEB JOSÉ MÁRCIO MENDONÇA DA SILA	0	0	370	0	370	
46	EMEB IVETE MARIA CROTTI DORNER	0	0	0	550	550	
47	NICO BARACAT (EM CONSTRUÇÃO)	0	0	584	0	584	
48	EMEB JD. TERRA RICA (EM CONSTRUÇÃO)	0	0	584	0	584	
TOTAL		9057	50	15944	1160	26211	

3. JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se que a alimentação escolar é um instrumento essencial de política pública, reconhecido como direito social no Art. 6º da Constituição Federal e garantido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, esse direito é operacionalizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelece as normas de execução e financiamento da alimentação escolar em âmbito nacional.

O PNAE por sua vez é atualmente regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, com alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 2, de 10 de março de 2023, onde define diretrizes quanto à composição nutricional, à qualidade e à regularidade da alimentação escolar, bem como à obrigatoriedade de aquisição de, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios junto à agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Nesse diapasão cabe aos entes federativos, em especial aos municípios, como executores finais do programa, garantir a oferta regular, segura, adequada, saudável e de qualidade da alimentação escolar, em consonância com o calendário letivo e com os princípios

da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento sustentável e da valorização da cultura alimentar local.

No município de Sinop/MT, a alimentação escolar é fornecida atualmente a aproximadamente 23.111 (vinte e três mil, cento e onze) estudantes, diariamente, matriculados na Educação Infantil e no Ensino Fundamental, atendidos em 46 (quarenta e seis) unidades educativas atualmente em funcionamento. A gestão de toda essa operação é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação (SME), que coordena não apenas os aspectos pedagógicos das unidades, mas também toda a logística de aquisição, recebimento, distribuição, controle de qualidade, armazenamento e preparo dos alimentos, garantindo o cumprimento das diretrizes técnicas, nutricionais e legais estabelecidas pelo FNDE e demais órgãos reguladores.

Importa destacar que há, neste momento, a previsão de abertura de mais 03 (três) unidades escolares, cujas obras estão em andamento e mais 02 (duas) unidades rurais que passarão para a administração municipal, o que ampliará significativamente a capacidade da rede municipal e, por consequência, a demanda por alimentação escolar em número de refeições, volume de insumos e estrutura de atendimento logístico e operacional. Tal crescimento exige planejamento antecipado por parte da Administração Pública, a fim de evitar sobrecargas futuras no sistema e garantir a continuidade do atendimento com qualidade.

A alimentação escolar em Sinop/MT, portanto, configura-se como uma atividade pública altamente complexa e multidimensional, que vai muito além da simples entrega de alimentos. Trata-se de uma operação contínua e sensível, que requer uma estrutura técnica e administrativa robusta, sincronizada e permanentemente ativa para garantir que, diariamente, milhares de refeições sejam preparadas e servidas com qualidade, segurança e regularidade em todas as unidades da rede.

Esse processo envolve diversas frentes de trabalho interligadas, como o planejamento de cardápios equilibrados conforme faixas etárias e necessidades específicas dos alunos; o controle de estoques e prazos de validade; a conferência e recebimento de dezenas de itens alimentícios de fornecedores distintos; o acompanhamento da logística de distribuição; a manipulação e preparo adequado dos alimentos in loco; a higienização de utensílios e equipamentos; e a fiscalização do cumprimento das normas sanitárias. Cada uma dessas etapas exige a atuação direta de nutricionistas, merendeiras, motoristas, auxiliares administrativos, fiscais e gestores públicos.

Sob o ponto de vista administrativo, o desafio é igualmente relevante. A SME precisa gerenciar diversos contratos e atas simultâneos, atender às exigências legais e técnicas do FNDE, prestar contas detalhadas aos órgãos de controle interno e externo, atender as normativas do TCE/MT, planejar a execução orçamentária e ainda lidar com as

imprevisibilidades diárias da rotina escolar, como faltas de servidores, atrasos de entregas, equipamentos defeituosos, demandas emergências e mudanças no calendário letivo.

Todo esse esforço se intensifica diante da crescente demanda da rede municipal, que tem projeção de atender no próximo ano, em capacidade máxima, aproximadamente 26 mil alunos em 50 unidades escolares. Essa realidade reforça a necessidade de soluções administrativas mais eficazes, capazes de garantir padronização, controle, agilidade e qualidade, sem comprometer os princípios da legalidade, economicidade e eficiência que regem a Administração Pública.

Isso tudo posto, é necessário elencar que a gestão da alimentação escolar no município de Sinop/MT, atualmente conduzida de forma centralizada, envolve a formalização anual de múltiplas atas de registro de preços e contratos com diversas empresas e cooperativas.

Embora o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SME), juntamente com sua equipe técnica, realiza um trabalho exemplar no planejamento e execução das políticas de alimentação escolar em Sinop/MT, a dedicação e competência desses profissionais garantem que os alunos recebam refeições balanceadas e adequadas às suas necessidades nutricionais.

Contudo, o modelo atual de gestão, caracterizado pela centralização e pela multiplicidade de contratos e fornecedores, impõe desafios administrativos significativos, ao passo que a complexidade na coordenação de diversos processos licitatórios, o acompanhamento simultâneo de múltiplos contratos e a necessidade de fiscalização contínua de diversos fornecedores resultam em uma carga operacional elevada e em custos administrativos consideráveis, sendo que essa estrutura fragmentada demanda esforços adicionais da equipe da SME para assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar, o que evidenciou a necessidade de reavaliar o modelo de gestão vigente.

Visto que a cada ano, a Secretaria Municipal de Educação (SME) precisa coordenar diversos processos licitatórios para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, a cunho de exemplo, no presente ano de 2025 foram formalizados 16 instrumentos contratuais distintos, incluindo atas de registro de preços e contratos de credenciamento com diversas empresas e cooperativas, ou seja cerca de 13 atas de registro de preços e 3 contratos de credenciamento, cada um abrangendo uma variedade de itens necessários para a composição da merenda escolar, onde cada uma dessas atas e contratos pode englobar uma ampla gama de itens e quantidades variadas.

Embora o atual modelo de aquisição e fornecimento da alimentação escolar, baseado na formalização de múltiplas atas de registro de preços e contratos de credenciamento, tenha permitido o atendimento às demandas da rede municipal até o momento, tal modelo vem se demonstrando progressivamente ineficaz frente à complexidade e à escala operacional atingida.

O desafio atual não se restringe a custo direto, mas sim ao impacto gerado pela fragmentação da gestão, que compromete a linearidade da execução, dificulta o controle, e obriga a SME a realizar constantes intervenções emergenciais.

Com 13 atas de registro de preços e 3 contratos de credenciamento, o município gerencia diversos fornecedores para atender as necessidades da alimentação escolar. Isso resulta em uma coordenação rigorosa e detalhada, pois cada fornecedor tem condições de entrega próprias, aumentando a necessidade de controle e acompanhamento constantes.

Apesar de cláusulas contratuais claras, as empresas fornecedoras podem prejudicar a administração ao não cumprir os cronogramas estabelecidos, entregar produtos errados ou até mesmo não entregar os produtos solicitados, além disso, há possibilidade de haver entrega de quantidades incorretas, o que impacta diretamente a execução do objeto desta Licitação.

A gestão simultânea de mais de uma dezena de fornecedores impõe à SME uma carga operacional desproporcional, resultando em retrabalho frequente, substituições improvisadas de cardápio, inconsistências na padronização das refeições servidas e dificuldade na responsabilização por falhas. Em diversos episódios, a não entrega de itens por um ou mais fornecedores obrigou a substituição emergencial de ingredientes essenciais, afetando a composição nutricional planejada, especialmente para alunos com necessidades alimentares específicas.

Assim, a contratação de uma empresa única especializada para assumir todas as etapas da alimentação escolar da logística ao preparo é medida não apenas de conveniência administrativa, mas de otimização da estrutura pública, pois permitirá padronização, previsibilidade, uniformidade nos serviços e responsabilização centralizada, esse modelo proporcionará maior eficiência no uso da verba pública, com resultados operacionais superiores e redução dos riscos de descontinuidade ou falhas no serviço.

Portanto, a adoção do modelo centralizado se justifica técnica e administrativamente como a alternativa mais eficiente frente aos desafios de um sistema fragmentado, sem que isso represente necessariamente um aumento ou diminuição do custo direto, mas sim uma melhoria objetiva na governança pública, na execução contratual e na segurança alimentar dos alunos.

Outro desafio significativo do modelo atual refere-se à dificuldade das empresas em fornecer alimentos adequados para alunos com restrições alimentares ou, até mesmo, em participar dos pregões que demandam também o fornecimento desses produtos. Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso.

CPL

Processo nº 20

Visto m

Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

Essa dificuldade, inclusive, já se materializou em processos licitatórios específicos. O Pregão Eletrônico nº 001/2024, por exemplo, restou parcialmente fracassado quanto aos itens voltados à alimentação especial. Diante disso, foi aberto o Pregão Eletrônico nº 29/2024, com o objetivo exclusivo de suprir os itens frustrados, com abertura prevista apenas para 29/08/2024. Essa situação revela a morosidade do processo e o descompasso entre a demanda nutricional das escolas e a capacidade de resposta do mercado.

Quando se trata de atender às necessidades alimentares especiais, como no caso de alunos com intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades específicas de dietas, o fornecimento de produtos com garantia de qualidade, certificação e adequação nutricional é um processo mais complexo e custoso. Muitas vezes, as empresas participantes dos pregões não têm capacidade técnica, infraestrutura ou mesmo o interesse comercial para fornecer tais produtos, o que resulta na dificuldade de atender essas necessidades de maneira adequada.

Além disso, a especificação de produtos livres de glúten, lactose, ou que atendam a dietas específicas, como dietas sem açúcar ou com restrição de sódio, exige que as empresas sejam capazes de garantir controle de qualidade rigoroso, certificação de ingredientes e manipulação segura, o que muitas vezes não está ao alcance de fornecedores locais ou de pequenas empresas, que dominam a maior parte do mercado. Isso pode resultar em custos mais elevados para a administração, já que fornecedores especializados em alimentos para dietas restritivas frequentemente cobram preços mais altos devido à sua infraestrutura diferenciada e aos processos de fabricação especializados.

Portanto, a falta de fornecedores qualificados ou o desinteresse das empresas em fornecer produtos específicos para atender alunos com restrições alimentares pode prejudicar a oferta de alimentação escolar e impactar negativamente a qualidade nutricional das refeições oferecidas, situação essa que pode facilmente ser combatida com empresa única, conforme disposto no presente processo.

Tais episódios evidenciam a inviabilidade técnica e comercial de manter a aquisição pulverizada desses gêneros alimentícios, sendo imprescindível a adoção de modelo que permita o fornecimento integrado e contínuo, com responsabilidade por parte de empresa especializada, garantindo regularidade, rastreabilidade e atendimento às exigências legais do PNAE.

Uma das dificuldades adicionais enfrentadas com o modelo atual é a necessidade constante de alteração de cardápios de última hora, em decorrência da não entrega de produtos por parte de alguns fornecedores. Quando as entregas não são realizadas conforme o cronograma ou não atendem às especificações acordadas, a equipe da SME é obrigada a

CPL
Processo nº 10
FIS. Nº 89
Visto M

realizar ajustes emergenciais nos cardápios, muitas vezes substituindo alimentos planejados por outros que não estavam previstos. Essas alterações repentinas comprometem o planejamento nutricional das refeições, pois os produtos substitutos podem não cumprir a mesma função nutricional que os ingredientes originais, afetando o equilíbrio alimentar dos alunos.

Além disso, essas mudanças de última hora podem ter impacto direto nas necessidades nutricionais dos estudantes, que dependem de uma alimentação balanceada para garantir o adequado desenvolvimento físico e cognitivo, essencial para o rendimento escolar. Substituições mal planejadas podem resultar em refeições com deficiência em determinados nutrientes, comprometendo a saúde dos alunos e, conseqüentemente, o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visa à promoção da saúde e do bem-estar dos estudantes.

Outro aspecto importante é o impacto nas logísticas de distribuição e armazenamento, é que a troca de ingredientes em cima da hora gera desafios operacionais adicionais, que exigem maior esforço de organização para garantir que os novos produtos sejam devidamente armazenados e distribuídos sem prejudicar o cronograma das refeições. Isso aumenta os custos indiretos, como com transporte e armazenamento improvisado, sem mencionar o risco de desperdício de alimentos e a insatisfação dos alunos com as mudanças nos cardápios. Em resumo, as alterações de cardápio causadas pela falha na entrega de produtos comprometem não apenas a qualidade das refeições, mas também as necessidades nutricionais essenciais dos alunos, prejudicando o objetivo da alimentação escolar e aumentando a complexidade da gestão do objeto desta Licitação.

Em resumo, o modelo atual, embora baseado em cláusulas contratuais bem estruturadas, é oneroso devido à quantidade de contratos e fornecedores envolvidos, o que cria várias oportunidades para as empresas prejudicarem o processo, resultando em uma complexidade crescente e custos elevados para a administração.

Essa realidade impõe uma carga operacional adicional à equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação (SME), que precisa dedicar esforços substanciais para monitorar, fiscalizar e corrigir possíveis inconformidades, visando assegurar a qualidade e a regularidade na oferta da alimentação escolar aos estudantes.

Diante desse cenário, torna-se evidente que, embora o modelo atual de gestão da alimentação escolar em Sinop/MT funcione, ele o faz a um custo operacional elevado e com desafios administrativos significativos. A centralização dos serviços por meio da contratação de uma empresa especializada para fornecer a alimentação escolar de forma integrada surge como uma alternativa para reduzir a complexidade administrativa, otimizar recursos e assegurar a qualidade e regularidade das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal.

CPL
Processo nº 30
Fis. serviços 90
alimentícios m
Visto

Portanto frente as dificuldades identificadas com o modelo atual, torna-se tecnicamente justificada a contratação de uma empresa especializada para a execução dos serviços contínuos de alimentação escolar, com o fornecimento integral de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários para o preparo e fornecimento das refeições nas unidades escolares do município de Sinop/MT.

A empresa contratada será responsável pelo fornecimento completo dos insumos alimentares, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar em conformidade com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e atendendo as necessidades dos alunos, incluindo aqueles com restrições alimentares específicas, sendo que a solução proposta, por sua vez, oferece uma alternativa integrada, que centraliza todas as etapas do processo, desde o fornecimento de alimentos até a entrega das refeições, simplificando o sistema e assegurando maior controle, previsibilidade e eficiência.

Na prática ao centralizar a responsabilidade da alimentação escolar em uma única empresa especializada, será possível garantir padronização e qualidade contínua, com a responsabilidade integral pelo fornecimento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições. Essa solução elimina a complexidade gerada pela multiplicidade de fornecedores, que, por sua vez, trazem incertezas quanto à pontualidade das entregas, quantidade dos alimentos e cumprimento dos cronogramas. Além disso, o modelo integrado permitirá uma logística mais eficiente, com a empresa sendo responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios das cozinhas escolares, garantindo a permanente operabilidade dos recursos necessários para a execução das atividades, além de as dietas para alunos com necessidades alimentares especiais.

Ainda é necessário elencar que o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos será feito de maneira integrada, com a empresa contratada também assumindo a logística de abastecimento, cabendo a empresa garantir que todos os insumos estejam disponíveis nas escolas de maneira regular e eficiente, evitando desabastecimentos e proporcionando maior controle de estoque, sem depender de múltiplos fornecedores.

A supervisão técnica será responsabilidade da empresa contratada, que deverá manter a segurança alimentar, garantindo o controle de qualidade e a higienização dos alimentos e dos utensílios utilizados, cabendo a SME e Equipe Técnica a fiscalização do cumprimento dessas responsabilidades, assegurando que todos os alimentos entregues atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos para a saúde e o bem-estar dos alunos, atendendo não apenas às necessidades alimentares, mas também às exigências legais.

Outro ponto importante é que a empresa especializada será responsável pela prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas, equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas escolares, garantindo que os equipamentos utilizados no

CPL
Processo nº 30
Fls nº 91
Visto M

preparo das refeições estejam sempre operacionais, evitando interrupções nos serviços e melhorando a eficiência da operação nas escolas.

Ainda importante destacar que na esfera burocrática, tal contratação eliminará a complexidade gerada pela multiplicidade de fornecedores, que, por sua vez, trazem incertezas quanto à pontualidade das entregas, quantidade dos alimentos e cumprimento dos cronogramas, evitando os desafios logísticos consideráveis, pois com uma única empresa especializada, a SME poderá focar seus esforços na supervisão e controle de qualidade, sem a sobrecarga de gerenciar dezenas de contratos e fornecedores distintos. O controle unificado dos processos, das entregas e dos insumos permitirá não apenas maior eficiência administrativa, mas também maior segurança alimentar, com o cumprimento rigoroso dos padrões exigidos pelo PNAE .

Embora a contratação de uma empresa especializada para a execução do serviço contínuo de alimentação escolar resolva muitos dos desafios operacionais do modelo atual, é importante destacar que a Secretaria Municipal de Educação continuará desempenhando um papel fundamental no acompanhamento da execução dos serviços, na fiscalização e no controle de qualidade.

A SME manterá quadro técnico de nutricionistas (QT) que farão o atendimento em cada escola, a luz das exigências do FNDE, que será responsável dentre outras atividades previstas na legislação, monitorar a qualidade dos alimentos, a quantidade per capita e a adequação das refeições às necessidades nutricionais dos alunos. Além disso, a equipe administrativa da SME conjuntamente com o nutricionista responsável técnico (RT) continuará a atuar ativamente na gestão, supervisão e rígida fiscalização do contrato, garantindo que todos os padrões de qualidade e segurança alimentar sejam cumpridos.

Portanto é necessário elencar que a fiscalização e o acompanhamento da execução continuarão sendo funções essenciais para garantir que a empresa contratada cumpra rigorosamente todas as cláusulas do contrato, especialmente em relação às entregas pontuais, padronização das refeições e atendimento das necessidades alimentares específicas de alunos com restrições.

Sendo que por sua vez a eficiência da administração se torna evidente, pois o trabalho da SME será mais focado, pois será possível ter maior controle sobre a execução de um único fornecedor, sem as dificuldades que surgem quando há fornecedores que não cumprem seus compromissos ou entregam produtos inadequados.

Por fim, a presente contratação se justifica, pois uma empresa especializada não só resolverá as ineficiências do modelo atual, mas também proporcionará uma solução mais ágil, segura e economicamente viável, alinhada com as exigências legais e com as necessidades reais da alimentação escolar em Sinop/MT. Essa solução integrada, ao otimizar todos os processos envolvidos, é a mais adequada e eficaz para garantir que a alimentação escolar seja

CPL
Processo nº <u>30</u>
FIS nº <u>92</u>
saúde e ao
eficiente e
Visto <u>m</u>

fornecida de forma regular, qualificada e sem interrupções, atendendo, assim, à saúde e ao bem-estar dos alunos, e, ao mesmo tempo, promovendo uma administração mais eficiente e menos custosa.

Concluindo, portanto, que a contratação de uma empresa especializada, será possível centralizar todas as etapas do processo, desde o fornecimento até a preparação das refeições, distribuição e supervisão de qualidade, simplificando a gestão e proporcionando maior controle sobre os serviços prestados. A centralização desse processo elimina a multiplicidade de fornecedores, garantindo que os cardápios sejam seguidos corretamente, que as restrições alimentares sejam atendidas de forma eficaz, e que as entregas ocorram de forma regular e pontual.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada otimizará os recursos administrativos e reduzirá os custos indiretos com logística e armazenamento, garantindo uma gestão financeira mais eficiente. A qualidade nutricional das refeições será mantida, e a segurança alimentar será assegurada, alinhada com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A solução proposta, portanto, é a mais adequada para os desafios do modelo atual, oferecendo uma alternativa que garantirá uma alimentação escolar padronizada, regular, e de qualidade, sem as dificuldades e custos elevados do sistema centralizado. A SME continuará a desempenhar seu papel de fiscalização e acompanhamento, mas de forma mais eficiente e focada, já que a empresa contratada assumirá a responsabilidade total pelo fornecimento e pela execução das etapas operacionais.

A centralização, ao invés de segmentar as contratações, oferece maior segurança para a gestão da alimentação escolar, contribuindo para um serviço mais integrado, eficaz e economicamente viável. Assim, a contratação de uma empresa especializada representa a melhor solução para garantir o fornecimento contínuo e de qualidade da alimentação escolar no município de Sinop/MT, atendendo às necessidades dos alunos com a segurança alimentar necessária e proporcionando uma administração mais eficiente e menos onerosa.

3.1. REORGANIZAÇÃO FUNCIONAL DAS AUXILIARES DE NUTRIÇÃO ESCOLAR E FORTALECIMENTO DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

Com a adoção do modelo de terceirização integral da alimentação escolar, faz-se necessário esclarecer o reposicionamento funcional das servidoras efetivas ocupantes do cargo de Auxiliar de Nutrição Escolar, pertencentes ao quadro de Apoio Administrativo Educacional da Rede Municipal de Ensino, demonstrando que a presente contratação representa otimização de recursos humanos, não implicando ociosidade ou desperdício de mão de obra qualificada do município.

CPL
Processo nº 10
Fis. nº 93
Visto à M

A transferência da execução material do preparo e manipulação da merenda para a empresa contratada não resulta em perda de relevância funcional das Auxiliares de Nutrição Escolar. Ao contrário, essas servidoras passarão a exercer papel estratégico e indispensável no acompanhamento e controle da execução contratual, atuando como agentes de apoio à fiscalização em suas respectivas unidades educativas, em plena consonância com as atribuições originárias do cargo e com as exigências legais de acompanhamento de contratos administrativos.

A Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece em seu art. 117 a obrigatoriedade de designação de fiscal ou equipe de fiscalização para acompanhar e fiscalizar a execução de todos os contratos celebrados pela Administração Pública. Conforme disposto no item 8 deste Termo de Referência, o contrato contará com fiscal formalmente designado, responsável pela coordenação geral da fiscalização e pela interlocução oficial com a CONTRATADA, ao passo que a legislação permite expressamente que o fiscal titular seja assistido e subsidiado por outros agentes da Administração com informações pertinentes à fiscalização, possibilitando a constituição de equipe de apoio à fiscalização contratual.

Para o adequado cumprimento das atribuições de fiscalização no contexto da alimentação escolar, torna-se imprescindível contar com agentes que possuam conhecimento técnico especializado sobre manipulação de alimentos, normas sanitárias, controle de qualidade, armazenamento adequado, porcionamento correto e conformidade com cardápios nutricionais, atuando como apoio presencial ao fiscal titular nas unidades educativas onde os serviços são efetivamente executados.

As competências legais das Auxiliares de Nutrição Escolar encontram-se estabelecidas na Lei Municipal nº 568/1999, art. 10º, e na Lei Complementar nº 62/2011, art. 8º, inciso I, ambos os diplomas normativos estabelecem como atribuições específicas destes servidores: preparar os alimentos que compõem a merenda escolar; manter a limpeza e organização do local, materiais e equipamentos necessários ao refeitório e cozinha; e manter a higiene, organização e controle dos insumos utilizados na preparação da merenda e demais refeições. Dessas atribuições legalmente estabelecidas, depreende-se que as Auxiliares de Nutrição Escolar já possuem competência técnica para o controle de qualidade dos alimentos, incluindo a verificação da qualidade dos produtos, descarte de alimentos impróprios e seguimento das normas de manipulação.

A atribuição de manutenção da higiene e organização do ambiente, materiais e equipamentos, prevista expressamente na legislação municipal, confere naturalmente aos referidos servidores a competência para verificar se as empresas terceirizadas mantêm os padrões adequados de higiene da cozinha, limpeza de equipamentos e utensílios, e organização dos espaços de trabalho. Esta competência de controle e verificação não representa atribuição

CPL
Processo nº 10
Fls nº 99
Visto: M

nova ou estranha ao cargo, mas sim extensão natural das responsabilidades já previstas na legislação de carreira, sendo fundamental para garantir a segurança alimentar dos estudantes e o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

Quanto ao acompanhamento do preparo dos alimentos, a atribuição legal de preparar os alimentos que compõem a merenda implica necessariamente no conhecimento técnico do porcionamento adequado, seguimento de receitas e cardápios estabelecidos, e controle de horários de preparo e distribuição. Este conhecimento específico qualifica as Auxiliares de Nutrição Escolar para verificar se as empresas terceirizadas estão cumprindo adequadamente o cardápio estabelecido, respeitando as quantidades por prato e o número de refeições servidas. A competência para controle dos insumos utilizados na preparação da merenda, expressamente prevista na Lei Complementar nº 62/2011, art. 8º, inciso I, estende-se naturalmente à fiscalização dos insumos fornecidos por empresas terceirizadas, bem como ao controle das condições de armazenamento e qualidade dos produtos utilizados no preparo das refeições escolares.

A estrutura de supervisão técnica já está devidamente estabelecida na legislação vigente, prevendo que as Auxiliares de Nutrição Escolar recebam orientação técnica dos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e subordinem-se à direção das unidades educativas. Esta estrutura hierárquica garante que as atividades de acompanhamento e verificação sejam exercidas sob adequada supervisão profissional, assegurando a qualidade técnica das verificações realizadas e mantendo a subordinação institucional necessária ao bom funcionamento dos serviços públicos.

As responsabilidades implícitas já previstas no ordenamento jurídico municipal, como o seguimento das normas da vigilância sanitária, uso de equipamentos de proteção individual, manutenção da higiene pessoal, prevenção de contaminação cruzada, e gestão eficiente dos recursos públicos, reforçam a competência destes servidores para exercer atividades de verificação e acompanhamento que visem garantir a qualidade da alimentação escolar e a segurança alimentar dos estudantes. A presença diária dos Auxiliares de Nutrição Escolar nas unidades educativas, aliada ao seu conhecimento técnico específico da rotina de alimentação escolar, os qualifica como agentes naturais para o acompanhamento dos serviços terceirizados.

A atuação das Auxiliares de Nutrição Escolar como agentes de apoio à fiscalização do contrato apresenta vantagens operacionais e estratégicas significativas para a Administração Municipal. Diferentemente de fiscais externos ou de servidores lotados exclusivamente em órgãos centrais, as Auxiliares já atuam diariamente nas escolas, o que possibilita o acompanhamento permanente e imediato da execução dos serviços, subsidiando o fiscal titular com informações em tempo real sobre a conformidade da prestação dos serviços. Essa presença contínua permite a identificação imediata de irregularidades e o reporte tempestivo ao

fiscal titular para adoção de medidas corretivas, reduzindo riscos à segurança alimentar dos estudantes.

As Auxiliares de Nutrição Escolar atuarão em integração direta com o Sistema Digital de Controle, funcionando como agentes verificadores presenciais dos dados gerados pelo sistema biométrico ou facial de controle da alimentação escolar, subsidiando o fiscal titular do contrato com informações precisas sobre a execução dos serviços. Nessa função, verificarão *in loco* a correspondência entre os registros digitais e o quantitativo efetivamente servido, o cumprimento dos cardápios estabelecidos pelo Setor de Alimentação Escolar, a qualidade e adequação das porções conforme per capita definido, o correto funcionamento dos equipamentos de aferição digital e a regularidade dos procedimentos de higiene e manipulação durante o serviço, reportando ao fiscal titular qualquer não conformidade identificada.

Em caso de falha do sistema digital, as Auxiliares exercerão acompanhamento presencial reforçado, conferindo os registros manuais emitidos pela cozinheira designada da CONTRATADA, validando as contagens e assegurando que os dados contingenciais reflitam fielmente as refeições servidas, antes da assinatura do Gestor Escolar e do Responsável Técnico da empresa. Essas servidoras conhecem profundamente a rotina de cada unidade, o perfil dos estudantes atendidos, as particularidades dos espaços físicos e dos equipamentos disponíveis, o que confere maior precisão e efetividade ao acompanhamento dos serviços prestados.

Do ponto de vista da eficiência administrativa, a atribuição destas competências de acompanhamento aos Auxiliares de Nutrição Escolar representa otimização dos recursos humanos disponíveis, aproveitando servidores já capacitados e lotados nas unidades educativas para exercer atividades de controle e verificação que se alinham perfeitamente com suas atribuições legais originárias. A utilização de servidores já existentes no quadro municipal evita a necessidade de criação de novos cargos, realização de concursos públicos ou contratações adicionais, observando os princípios da economicidade e eficiência previstos no art. 37 da Constituição Federal.

No âmbito da alimentação escolar, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece que compete ao Município garantir a oferta da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, assegurando a qualidade nutricional, sanitária e de aceitabilidade dos cardápios oferecidos. Essa responsabilidade é indelegável: ainda que os serviços sejam executados por empresa terceirizada, o Município permanece integralmente responsável pela qualidade, segurança e adequação da alimentação oferecida aos estudantes. O acompanhamento rigoroso e permanente, realizado por servidores qualificados presentes diariamente nas unidades

educativas, é condição indispensável para o cumprimento dessa responsabilidade constitucional e legal.

Cabe ressaltar que essa reorganização funcional respeita integralmente os direitos das servidoras, uma vez que não implica redução remuneratória, alteração de carga horária ou imposição de atividades incompatíveis com o cargo. Ao contrário, representa valorização da experiência e do conhecimento técnico acumulado ao longo da carreira dessas profissionais, conferindo às Auxiliares de Nutrição Escolar função de maior responsabilidade institucional e relevância estratégica na garantia da qualidade da alimentação escolar. A implementação desta medida não demanda alteração da legislação vigente, sendo suficiente uma reorganização administrativa interna que estabeleça fluxos operacionais, instrumentos de controle e procedimentos padronizados para o exercício do acompanhamento, definindo as rotinas de verificação, os formulários de registro, os prazos para comunicação de irregularidades e os canais de comunicação com o quadro técnico de nutricionistas e com o fiscal titular do contrato.

Assim, a atuação das Auxiliares de Nutrição Escolar como agentes de apoio à fiscalização do contrato de terceirização da merenda escolar, integrando a equipe de acompanhamento da execução contratual sob coordenação do fiscal titular, constitui solução administrativa juridicamente fundamentada nas atribuições legais do cargo estabelecidas pela Lei Municipal nº 568/1999 e Lei Complementar nº 62/2011, tecnicamente adequada e operacionalmente eficiente, alinhada aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e segurança alimentar.

Por fim essa medida assegura que a terceirização seja acompanhada de forma rigorosa, permanente e qualificada em todas as unidades da rede municipal de ensino, com integração plena ao sistema digital de controle, garantindo a otimização dos recursos humanos do município e o fortalecimento da capacidade de acompanhamento e controle da Administração Pública sobre a execução do contrato.

4. MAPA/GERENCIAMENTO DE RISCO

4.1. O MAPA/GERENCIAMENTO de risco tem o objetivo de mapear os riscos pertinentes à Licitação, em suas fases de planejamento, escolha do fornecedor e gestão do contrato/empenho. Os riscos foram classificados em Probabilidade: Alta, Média e Baixa conforme documento anexo ao Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação dar-se-á através da na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo critério de julgamento MENOR PREÇO GLOBAL (GRUPO ÚNICO), destinada à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO**

ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, para atender a Secretaria Municipal de Educação.

5.2. Faz-se necessário seguir diversos requisitos e procedimentos legais estabelecido em Edital, de acordo com Art. 25. da Lei nº 14.133/2021:

Art. 25. O edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas à convocação, ao julgamento, à habilitação, aos recursos e às penalidades da licitação, à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento.

5.3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO:

5.3.1. Poderão participar do certame os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico oficial <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

5.3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste certame deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do Sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, bem como receber as instruções detalhadas de sua correta utilização.

5.3.1.2. O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva da licitante, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a PREFEITURA responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.3.2. Somente poderão apresentar proposta as empresas legalmente estabelecidas, especializadas no ramo e que satisfaçam às condições deste edital e seus anexos.

5.3.3. Não poderão participar da presente licitação, direta ou indiretamente, isoladamente ou em consórcio, empresas ou sociedades cooperativas que, por qualquer motivo:

5.3.3.1. Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta federal, estadual, municipal ou distrital, tendo por fundamento o art. 156, IV, da Lei nº 14.133/2021;

5.3.3.2. Estejam impedidas de licitar e contratar com o Município de Sinop, nos termos do art. 156, III, da Lei nº 14.133/2021;

CPL
Processo nº 10
Fls nº 98
assim
Visto

5.3.3.3. Estejam elencadas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

5.3.3.4. Encontrem-se em processo de dissolução ou liquidação;

5.3.3.5. Constituem sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

5.3.3.6. Em razão da prática de ato de improbidade administrativa, o sócio majoritário esteja proibido de contratar com o poder público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;

5.3.4. A fim de verificar as condições de participação previstas neste Capítulo, o Agente de Contratação realizará consulta nas seguintes bases de dados:

5.3.4.1. Relação de Servidores disponível no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Sinop, a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda o art. 14, IV, da Lei nº 14.133/2021;

5.3.4.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), no endereço eletrônico https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php ;

5.3.4.3. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União - CGU no endereço <https://certidoes.cgu.gov.br/>;

5.3.4.4. Consulta ao Sistema de Inidôneos, mantido pelo Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

5.3.5. Constatada a ocorrência objetiva de uma das hipóteses de impedimento de participação previstas neste Capítulo, o Agente de Contratação relatará o fato em campo próprio do sistema e concederá à respectiva licitante a oportunidade de manifestação acerca da matéria e, eventualmente, a comprovação do afastamento dos efeitos da causa impeditiva de participação no certame.

5.3.6. As sociedades cooperativas poderão participar deste certame desde que satisfaçam os requisitos estipulados pelo art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

5.3.7. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, observadas as seguintes normas:

I – comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II – indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

CPL
De cada _____ 10
de valores de _____ 99
Visto _____ m

III – admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

IV – impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V – responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

VI – deverá o consórcio demonstrar possuir o acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira.

VII – o acréscimo previsto no subtópico anterior não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

VIII – o licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no Art. 15, inciso I da Lei nº 14.133/2021.

IX – a substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

5.4. Garantia de Proposta:

5.4.1. No momento da apresentação da proposta, os interessados deverão apresentar comprovante de pagamento no valor de 1% do valor estimado da presente contratação à título de garantia da proposta, que poderá ser prestada nas modalidades do artigo 96 da Lei 14.133/2021.

5.4.1.1. A garantia da proposta deve ser juntada como anexo à proposta.

5.4.1.2. O licitante que apresentar garantia de proposta com valor inferior ao exigido no edital será desclassificado sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.4.1.3. O valor recolhido será devolvido aos licitantes que participaram do certame no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

5.4.1.4. O valor integral referente à garantia da proposta será executado no caso de recusa em assinar o contrato ou não apresentação dos documentos para a contratação e/ou licitação.

CPL
Processo nº 10
Fis nº 100
Visto m

5.4.1.5. A não apresentação da garantia da proposta configura ausência de requisito de participação, com a consequente desclassificação da proposta e exclusão do licitante do certame.

5.4.2. JUSTIFICATIVA-SE tecnicamente adequada e necessária a exigência da garantia da proposta, sendo medida de cautela e proteção ao interesse público, plenamente adequada à natureza do objeto desta licitação, considerando os seguintes aspectos:

5.4.2.1. Natureza e Complexidade do Objeto desta licitação, pois a terceirização da merenda escolar envolve uma série de atividades essenciais, tais como:

5.4.2.1.1. Planejamento e preparo de refeições diárias para milhares de alunos;

5.4.2.1.2. Manipulação e conservação adequada de alimentos;

5.4.2.1.3. Logística de distribuição nas diversas unidades escolares;

5.4.2.1.4. Cumprimento rigoroso de normas sanitárias e de segurança alimentar.

5.4.2.1.5. Trata-se, portanto, de um objeto complexo, essencial e contínuo, cujo eventual descumprimento compromete diretamente a saúde e o bem-estar dos estudantes da rede pública municipal de Sinop/MT.

5.4.2.2. Relevância Social do Serviço - A alimentação escolar é parte fundamental da política pública de educação e segurança alimentar. A ausência ou interrupção desses serviços compromete não apenas a frequência e o desempenho dos alunos, mas também infringe direitos constitucionais fundamentais, como o direito à alimentação e à educação.

5.4.2.3. Riscos de Desistência Injustificada - Dada a expressiva dimensão do contrato e os custos operacionais envolvidos, é imprescindível assegurar que os licitantes apresentem propostas com responsabilidade e real capacidade de execução. A exigência de garantia da proposta visa desestimular propostas temerárias ou eventual abandono injustificado após a adjudicação, protegendo a Administração de retrabalhos e atrasos no cronograma contratual.

5.4.2.4. Proporcionalidade da Exigência - A exigência será limitada ao percentual máximo de 1% do valor estimado da contratação, conforme permite a legislação, sendo considerada proporcional e não excessiva, especialmente diante da magnitude do objeto e do potencial prejuízo em caso de descumprimento.

5.5. DA VISTORIA

5.5.1. É facultado à licitante interessada em participar deste certame, mediante prévio agendamento junto à Secretaria Municipal de Educação – SME, da Prefeitura Municipal de Sinop, realizar vistoria técnica nas Unidades Educativas, conforme item 2.4.5. deste ETP, para avaliação prévia de execução do objeto desta Licitação.

CPL
Processo nº 10
ser FIS nº 101
no Visto m

5.5.1.1. A solicitação de agendamento de vistoria nas Unidades Educativas, Permitido das 9:30 às 12h e das 15:30 às 17h do horário do MT, de segunda a sexta feira, devendo ser agendada no Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, no endereço Rua das Samambaias, 2439, Setor Industrial Sul, com a Servidora **Sônia Pereira Alexandre Fernandes**, ou por meio do fone (66) 9.9615 9762.

5.5.1.2. Não será realizada vistoria sem prévio agendamento ou fora do prazo estabelecido.

5.5.1.3. A vistoria poderá ser realizada por responsável técnico ou representante da pessoa jurídica interessada em participar da licitação, que deverá comparecer municiado de identificação pessoal e do comprovante de vínculo com a empresa ou de procuração.

5.5.1.4. A comprovação do vínculo poderá ser feita por meio de contrato de trabalho, contrato provisório de trabalho, contrato de prestação de serviço ou contrato social da empresa (no caso de sócio ou gerente).

5.5.1.5. Caso o vistoriador não atenda aos requisitos do item 4.4.1.4. não será executada a vistoria.

5.5.1.6. Realizada a vistoria, a licitante receberá o Termo de Vistoria emitido pela Secretaria Municipal de Educação – SME.

5.5.1.7. Caso a interessada opte por não realizar vistoria prévia, firmará Declaração de Dispensa de Vistoria, assinada pelo responsável da licitante, na qual atestará o conhecimento pleno das Unidades Educativas conforme **item 2.4.13.** deste ETP e das peculiaridades da contratação, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço nos termos de sua proposta do presente no edital.

5.5.1.8. O Termo de Vistoria ou a Declaração de Dispensa de Vistoria deverá ser apresentado(a) junto com a documentação de habilitação. A não apresentação dos mencionados documentos implica aceitação geral e irrestrita por parte da licitante das especificações e condições do objeto licitado e de sua plena execução.

5.6. DA HABILITAÇÃO

5.6.1. De acordo com o Art. 63, inciso II da Lei nº 14.133/2021, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor.

5.6.2. Para a habilitação, a empresa vencedora deverá apresentar uma via os documentos abaixo discriminados, inseridos no sistema, quando convocada pelo Agente de Contratação, no campo adequado para tal, disponível no site www.portaldecompraspublicas.com.br

CPL	
Requisições	Jo
ME/EPP o	102
PIS IT	
Visto	m

5.6.2.1. – As licitantes deverão apresentar documentação a fim de suprir as exigências impostas pelo Edital, observado em relação às empresas enquadradas como ME/EPP o disposto no art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

5.6.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- d) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020;
- e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- g) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- h) No caso da alínea “a” acima, caso a empresa for identificada como EIRELI em seus atos constitutivos, ela deverá ser considerada como convertida em SLU, automaticamente pelo agente de contratação, devendo os seus atos constitutivos serem considerados regulares como EIRELI, mas a empresa deverá se comportar na contratação como uma SLU.
- i) Tratando-se de procurador, apresentar procuração por instrumento público ou particular, que comprove os poderes do mandante para a outorga, com firma reconhecida, da qual

CPL
Processo nº 10
Fis nº 103
Visto m

constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos, desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

5.6.4. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

c) 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.

d) Regularidade junto à Fazenda Estadual, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada, ou outra equivalente, na forma da lei;

e) Regularidade junto à Fazenda Municipal, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada, ou outra equivalente, na forma da lei;

f) Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

g) Regularidade 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;

h) Cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, declarando que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme Modelo de Declaração do Anexo VI do Edital.

5.6.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.6.5.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, exigidos na forma da lei;

5.6.5.2. O atendimento dos índices econômicos deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor, comprovando: Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a um ($\geq 1,0$), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

CPL
Processo nº <u>30</u>
Fls nº <u>304</u>
Visto <u>m</u>

$$\text{Liquidez Geral (LG)} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$\text{Solvência Geral (SG)} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$\text{Solvência Geral (SG)} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

5.6.5.3. Comprovação de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §4º)

5.6.5.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §1º).

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

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

5.6.5.7. certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, inciso II).

5.6.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.6.6.1. Apresentar no mínimo um Atestado de Capacidade Técnica em nome da proponente, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu ou fornece Refeições (merenda escolar) compatíveis com o objeto desta Licitação, observadas as previsões do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.6.6.2. Experiência mínima de 03 (três) anos, demonstrando que a licitante administra ou administrou serviços terceirizados relacionados ao objeto desta licitação;

5.6.6.3. Execução do objeto desta licitação que envolvam, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do número exigidos para os itens de maior relevância do Grupo Único desta licitação, conforme os §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei federal n.º 14.1333/2021, abaixo reproduzidos, asseveram que a exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo com valor igual ou superior a 4% do valor total da contratação:

§ 1º A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

§ 2º Observado o disposto no caput e no § 1º deste artigo, será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados.

5.6.6.4. Conforme acima reproduzidos, asseveram que a exigência de atestados será restrita aos itens abaixo relacionados, representando às parcelas de maior valor significativo:

item	Itens Com Maior Valor Significativo	Quantidade Total	50 % da Quat. Total
03	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - DESJEJUM/LANCHE	697000	348.500
04	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - MERENDA	697000	348.500
05	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - DESJEJUM/LANCHE	1112400	556,200
07	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - MERENDA	1112400	556,200
07	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - DESJEJUM/LANCHE	3188800	1.594.400
08	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR - MERENDA	3188800	1.594.400

5.6.6.5. Serão aceitos somatórios de atestados de períodos concomitantes para comprovação de quantitativos mínimos exigidos;

5.6.6.6. Serão aceitos somatórios de atestados de períodos concomitantes para comprovação de quantitativos mínimos exigidos;

5.6.6.7. Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido, no mínimo, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

CPL
Processo nº 10
Objeto 06
Visto m

5.6.6.8. Na descrição deverão conter informações que permitam o entendimento dos trabalhos realizados, bem como aferir a semelhança ou afinidade com o objeto licitado, devendo o(s) atestado(s) conter:

- a) CNPJ da licitante e endereço atualizado da empresa;
- b) Relatório dos bens fornecidos e/ou serviços realizados;
- c) Nome completo, telefone e assinatura do responsável pela sua emissão.
- d) Em se tratando de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito privado, a assinatura do responsável deverá ser feita com reconhecimento de firma.

5.6.6.9. A Administração poderá diligenciar junto à pessoa jurídica emitente do Atestado de Capacidade Técnica, visando a obter informações sobre o serviço prestado, podendo solicitar cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios da execução/fornecimento do serviço.

5.6.6.10. Em hipótese alguma será aceito pela Administração Pública atestado emitido pela própria licitante, sob pena de infringir ao princípio da moralidade, pois a licitante não possui a impessoalidade necessária para atestar sua própria capacitação técnica.

5.7. SUSTENTABILIDADE:

5.7.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

5.7.1.1. A Administração Pública deve conciliar a busca por contratos vantajosos (princípio da eficiência e da eficácia) com o desenvolvimento nacional e sustentável. Sob essa perspectiva, as licitações e os contratos administrativos transitam também em torno de pautas relacionadas à justiça social, fomento de natureza econômica e questões ambientais, apanhadas pelo abrangente amálgama da sustentabilidade”.

5.7.1.2. Cumpre ressaltar que este Município ainda não possui normatização para instituir como se dará a promoção do desenvolvimento sustentável. Sendo assim, os critérios utilizados nesta contratação foram embasados na Cartilha de como inserir critérios de Sustentabilidade nas contratações Públicas, elaborada pela Câmara Nacional de Sustentabilidade, da Consultoria Geral da União (disponível através do link, <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/cartilha-como-inserir-criterios-de-sustentabilidade-nas-contratacoes-publicas.pdf> e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, elaborado pela Câmara Nacional de Sustentabilidade, da Consultoria Geral da União (disponível através do link, <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf> :

5.7.1.3. Contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela Resolução RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

5.7.1.4. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.7.1.5. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

5.7.1.6. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto desta licitação;

5.7.1.7. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva para reciclagem, quando couber.

5.8. NATUREZA DO OBJETO:

5.8.1. Trata-se de serviços comuns continuados (fornecimento de refeições) ao longo do ano letivo, definidos neste ETP, por meio de especificações objetivas estabelecendo o padrão de qualidade desejado pela Administração Pública, eventualmente existentes de acordo com características usuais no mercado e ofertados por diversos fornecedores, conforme preconiza a Lei Federal N° 14.133/2021.

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”

5.9. GARANTIA CONTRATUAL:

5.9.1. A CONTRATADA prestará garantia destinada a assegurar a plena execução do contrato, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor deste contrato, a qual poderá ser apresentada em uma das seguintes modalidades:

I – caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II – seguro-garantia; ou

III – fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

5.9.2. A CONTRATADA deverá efetivar a prestação da garantia e formalizar a entrega do comprovante respectivo, exclusivamente por meio de registro no Serviço de Protocolo Administrativo da Prefeitura Municipal de Sinop endereçado ao Gestor do contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados do início da vigência contratual, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período, mediante justificativa a ser apreciada pela Administração.

I – Quando a CONTRATADA optar pela modalidade prevista no inciso II do caput, o prazo para apresentação da garantia será de 1 (um) mês, contado da data da homologação da licitação.

II – O seguro-garantia e suas condições gerais deverão atender a CIRCULAR SUSEP n.661, de 11 de abril de 2022 e seus anexos;

III – A apólice terá sua validade confirmada pelo segurado por meio da consulta ao site <https://www2.susep.gov.br/safe/menumercado/regapolices/pesquisa.asp>.

IV - O seguro-garantia continuará em vigor mesmo se o contratado não tiver pago o prêmio nas datas convenionadas;

V - A garantia em dinheiro (caução) será efetuada, mediante depósito em conta específica da CONTRATANTE, com correção monetária a crédito da CONTRATADA;

VI - A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

VII - O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a CONTRATANTE a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art.137 da Lei n.14.133/2021;

VIII - Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, este deverá conter valor de mercado correspondente ao valor garantido e ser reconhecido pela Prefeitura Municipal, constando entre aqueles previstos em legislação específica. Além disso, deverá estar devidamente escriturado em sistema centralizado de liquidação e custódia, nos termos do art.61 da Lei complementar n.101 de 04 de maio de 2000, podendo a CONTRATANTE recusar o título ofertado, caso verifique a ausência desses requisitos;

IX - No caso de garantia na modalidade de carta fiança, deverá constar da mesma expressa renúncia pelo fiador, aos benefícios do art.827 do Código Civil de 2002;

X - Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada;

CPL
Execução nº 10
Fis nº 109
Visto <i>m</i>

XI - A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

XII - A garantia será recalculada, nas mesmas condições e proporções, sempre que ocorrer modificação no valor deste contrato.

5.9.3. A garantia será liberada após a execução plena do contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, de acordo com a legislação em vigor.

5.9.4. A garantia a que se refere terá vigência durante todo o prazo de execução do contrato.

5.9.5. O valor da garantia não poderá ser decrescente em função da execução gradual do contrato, nem poderá a garantia estar condicionada a elementos externos à relação entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

5.9.6. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, deverá assegurar ressarcimento, indenização e pagamento de, no mínimo:

I – prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

II – multas aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA;

III – prejuízos diretos causados a CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo da CONTRATADA durante a execução do contrato.

IV - multas contratuais contemplando Cobertura Adicional de Ações Trabalhistas e Previdenciárias do CONTRATADO (TOMADOR) em relação à obra

5.9.7. Havendo alteração contratual, a CONTRATADA deverá comunicar o fato e encaminhar à seguradora o respectivo documento que formalize a alteração para fins de emissão do respectivo endosso, devendo a CONTRATADA apresentar a CONTRATANTE, no prazo máximo do 10 (dez) dias úteis a contar da formalização da alteração contratual, a comprovação da referida comunicação e a anuência da seguradora, sob pena de multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total remanescente deste contrato até o limite de 20 (vinte) dias, após o qual será aplicada, cumulativamente, multa de 1% (um por cento) sobre o valor total da contratação.

5.9.8. Quando da abertura de processos para eventual aplicação de penalidade, para fins de configuração de "expectativa de sinistro", a CONTRATANTE deverá comunicar o fato à seguradora e/ou fiadora tão logo ocorra a instauração do processo administrativo sancionatório.

5.9.9. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA

5.10. DURAÇÃO DO CONTRATO:

5.10.1. A duração será definida conforme o disposto no Art. 84 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o prazo de vigência da ata de registro de preços em 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que seja demonstrado que o preço permanece vantajoso. O processo originará contrato, cuja vigência e eventuais prorrogações estarão sujeitas ao artigo 107 da mesma lei que dispõe:

Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

5.10.1.1. Transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, caso a administração opte pela prorrogação da vigência da ata/contrato, o valor registrado poderá ser reajustado, com base no índice IPCA.

5.10.2. Em caso de prorrogação da vigência do contrato, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

5.11. COTA EXCLUSIVA /PARCELAMENTO PARA ME E EPP:

5.11.1. Não se aplica,

5.11.2. Considerando a documentação necessária para abertura de processo licitatório cujo objeto **"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DE DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO"**. Demonstra a inviabilidade da divisão do objeto, dada a natureza do mesmo.

5.11.3. Considerando que o valor estimado dos itens é superior ao limite estabelecido no inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, a licitação será para ampla concorrência por não ser divisível.

5.11.4. Inicialmente, dividir as contratações para o fornecimento de alimentação escolar na rede municipal de ensino não se mostra viável ou vantajoso para a administração. A gestão da merenda escolar abrange etapas como o pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições, sendo imprescindível manter a integridade do processo. Um rigoroso padrão de execução é necessário para assegurar o cumprimento de todos os requisitos de segurança alimentar e valor nutricional.

5.11.5. Além disso, segmentar as contratações gera obstáculos para manter a uniformidade na qualidade e segurança dos alimentos. Diferentes fornecedores poderiam adotar processos distintos de produção e manipulação, o que poderia comprometer a padronização exigida pelos critérios nutricionais estabelecidos.

5.11.6. Por fim, a fragmentação dos contratos também pode impactar negativamente a gestão integrada da alimentação escolar, dificultando o acompanhamento e a supervisão dos processos.

5.11.7. O objeto não é divisível, sendo a responsabilidade da terceirização por uma única empresa vencedora. Desta forma, a Secretaria Municipal de Educação e seus agentes conseguem atuar diretamente em uma fiscalização única e muito mais próxima da empresa contratada.

5.12. CONTRATAÇÃO ANTERIOR PARA O OBJETO DA DEMANDA:

Não houve contratação anterior

5.13. LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA SOBRE O OBJETO DE CONTRATAÇÃO:

Não

Sim

Legislação aplicável:

A **Lei 11.947/2009** prevê que todos os estudantes matriculados em escolas públicas do Brasil tenham acesso à alimentação na escola.

Decreto Municipal 359/2023 - Regulamenta as regras e diretrizes de Licitações de que trata a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública Municipal de **SINOP/MT**, e da outras providências.

Resolução nº 275 da ANVISA, que é um regulamento técnico com procedimentos padronizados que devem ser seguidos por empresas que lidam com alimentos.

Portaria nº 326 da Secretaria de Vigilância Sanitária, que estabelece normas e boas práticas de higiene, fabricação e manuseio dos alimentos.

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 -

Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Decreto Municipal nº 304/2024 - dispõe sobre o processo de contagem de pontos para atribuição de turmas e/ou aulas e jornada de trabalho dos Profissionais e Servidores da Rede Municipal de Ensino, e dá outras providências.

Resolução CFN nº. 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

5.14. NECESSIDADE DE CONSOLIDAÇÃO PARA TODA A ESTRUTURA:

- Aquisição consolidada para toda estrutura
- Aquisição exclusiva da unidade administrativa demandante

5.15. VIABILIDADE DA ADOÇÃO DA MODALIDADE NA FORMA ELETRÔNICA:

- Sim
- Não

6. METODOLOGIA DE ESTIMATIVA DE PREÇO E PREÇO DE REFERÊNCIA

6.1. Metodologia aplicável para a estimativa de preços ou preço de referência:

6.1.1. A metodologia aplicada seguiu os procedimentos instituídos pelo decreto municipal nº 359/2023 que disciplina a pesquisa de preços, estabelecida no artigo 109, do decreto, onde pregões e atas de outros órgãos foram consultados através de pesquisa no site especializado Banco de Preços conforme parâmetro III deste artigo, porém neste caso vale salientar que os preços encontrados para compor o mapa de preços são de critérios de similaridade ou aproximação na descrição e característica do item, uma vez que a particularidade e especificidade dependem de cada cardápio, respeitando cada fase de ensino. Por fim utilizou-se o parâmetro IV, pesquisa com fornecedores, evidenciando que os valores composto pela mediana estão de acordo com o preço de mercado atual.

Art. 109. A Pesquisa de Preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral ou para contratações diretas será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

Processo nº 10
FIS nº 113
Visto m

(...);

III - Dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora do acesso;

IV - Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores cadastrados ou não no sistema eletrônico do Município, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores, como prazo de validade da proposta, conforme estabelecido no presente Decreto, não podendo ultrapassar 6 meses de antecedência da divulgação do Edital.

6.1.2. O valor da mediana se deu através de um conjunto 05 valores para cada item, descartando o menor e o maior preço, considerando como referência o valor do central. Vale ressaltar que quando o número de elementos de um conjunto é par, a mediana é a média aritmética simples dos dois valores centrais, ou seja, somou-se os valores centrais e dividiu-se por dois.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Solução 1: Gestão Centralizada Direta:

7.1.1. Atualmente o Setor de Alimentação Escolar através das Secretaria Municipal de Educação adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às Unidades Educativas para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às Unidades Educativas e pode haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento.

7.1.2. Para essa solução são necessários:

- a) Mão de obra própria por meio de concurso público específico para os cargos de merendeira, nutricionista, administrativo e ajudante geral;
- b) Processos licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e gás liquefeito de petróleo;

CPL
Processo nº <u>30</u>
Fis nº <u>314</u>
Visto <u>m</u>

c) Estoque central de alimentos com câmara fria e estoque de alimentos nas Unidades Educativas;

d) Veículos para transporte de alimentos;

e) Serviços de manutenção de equipamentos de linha branca, dedetização e desratização periódicas, manutenção e limpeza de caixas d'água.

7.2. Solução 2: Gestão terceirizada:

7.2.1. A entidade executora contrata empresa especializada que assume integralmente a responsabilidade operacional pelo fornecimento da alimentação escolar aos estudantes das Unidades Educativas da rede pública municipal.

7.2.2. Neste modelo, a empresa contratada é responsável por:

a) **Fornecimento integral de gêneros alimentícios:** aquisição, transporte, armazenamento e controle de estoque de todos os insumos necessários à execução dos cardápios estabelecidos pelo Setor de Alimentação Escolar (exceto produtos da agricultura familiar, cuja aquisição permanece sob responsabilidade da Administração conforme exigência legal);

b) **Mão de obra especializada:** contratação, capacitação e disponibilização de profissionais de manipulação de alimentos (cozinheiras/merendeiras) em quantitativo adequado às necessidades de cada unidade educativa, conforme parâmetros técnicos estabelecidos;

c) **Estrutura logística:** veículos, equipamentos e sistemas de distribuição necessários ao transporte e entrega dos insumos às unidades educativas;

d) **Infraestrutura operacional:** fornecimento de materiais descartáveis, produtos de limpeza e higienização, gás de cozinha (GLP) e demais insumos operacionais necessários;

e) **Manutenção preventiva e corretiva:** responsabilidade pela manutenção, reparo e reposição de equipamentos, utensílios e estruturas físicas das cozinhas escolares;


f) **Sistema digital de controle:** implantação e operação de sistema biométrico ou facial de aferição e controle das refeições servidas, com emissão de relatórios gerenciais acessíveis em tempo real pela Administração;

g) **Supervisão técnica própria:** disponibilização de nutricionista responsável técnico da empresa para interface com o Setor de Alimentação Escolar da SME e supervisão das equipes operacionais.

7.2.3. Interface com a Agricultura Familiar:

7.2.3.1. Conforme determina a Lei Federal nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, a Administração Municipal permanece obrigada a destinar no mínimo 30% dos recursos federais do PNAE para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, mediante processo de chamamento público específico.

7.2.3.2. No modelo de gestão terceirizada, a Prefeitura Municipal mantém sob sua responsabilidade:

CPL
Processo nº 10
Fls nº 115
Visto 

- a) A realização dos processos de chamamento público para credenciamento de produtores da agricultura familiar;
- b) A formalização dos contratos de fornecimento com agricultores familiares ou suas cooperativas;
- c) O pagamento direto aos fornecedores da agricultura familiar.

7.2.3.3. Esta sistemática assegura o cumprimento da obrigação legal de fortalecimento da agricultura familiar, mantendo a gestão pública deste aspecto específico do PNAE, enquanto a execução operacional (preparo e servimento das refeições utilizando estes insumos) fica sob responsabilidade da empresa especializada.

7.3. A "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, é a solução mais viável, visto que além dos pontos citados acima, SEGUE anexo a este ETP o PARECER TÉCNICO realizado pela equipe de planejamento, com a finalidade de avaliar a viabilidade técnica, econômica/financeira da terceirização do Setor de Alimentação Escolar, responsável pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito municipal, apresentando de forma detalhada os custos atuais de execução direta como base de comparação para avaliação de vantajosidade econômica.

7.3.1. O Parecer Técnico elaborado pelo Departamento Técnico Educacional de Planejamento da Secretaria Municipal de Educação, anexo a este processo, demonstrou de forma detalhada a estrutura operacional e os custos atuais de execução direta da alimentação escolar, estabelecendo valores unitários de referência para cada um dos 12 tipos de refeição que compõem o cardápio da rede municipal.

7.3.1.1. Esta metodologia de precificação unitária por tipo de refeição confere flexibilidade ao contrato, permitindo ajustes proporcionais conforme variação no número de matrículas e dias letivos, sem necessidade de aditivos contratuais. Os valores unitários estabelecidos (variando entre R\$ 2,6923 e R\$ 3,5263 por refeição) constituem base para as propostas das licitantes.

7.3.1.2. A vantajosidade será demonstrada quando as empresas apresentarem valores iguais ou inferiores aos custos de referência estabelecidos no Parecer Técnico, especialmente os discriminados na tabela 7.4, que representam os valores máximos que poderão ser praticados

pelos fornecedores, sendo que as propostas que mantenham os padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e especificações técnicas exigidas demonstrarão vantagem econômica da contratação. O pagamento ocorrerá mensalmente com base nas refeições efetivamente servidas, conforme sistema digital de controle, assegurando que a Administração pagará apenas pelo executado.

Processo nº 30
FIS nº 116
Visto a m

7.3.2. A terceirização encontra respaldo na Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 6/2020 e Lei nº 14.133/2021, bem como as Resoluções CFN nº 788/2024 e 789/2024 vedam a terceirização da responsabilidade técnica, exigência plenamente atendida uma vez que as 8 nutricionistas efetivas permanecerão exercendo responsabilidade técnica, elaboração de cardápios, supervisão e fiscalização.

7.3.3. A aquisição de gêneros da agricultura familiar (mínimo 30% dos recursos FNDE) permanece sob responsabilidade da SME via chamamento público, cabendo à empresa contratada utilizar esses produtos no preparo das refeições conforme cardápios elaborados pelas nutricionistas do município.

7.3.4. A centralização em empresa única especializada substitui a atual gestão de 16 instrumentos contratuais por contrato único, permitindo que a equipe técnica da SME concentre-se nas atividades de supervisão e controle de qualidade, além de que a padronização proporcionada pela execução unificada assegura uniformidade nos procedimentos em todas as unidades, reduzindo riscos operacionais como desabastecimento, incompatibilidade entre entregas e dificuldade de identificação de responsabilidades, tendo por fim que a responsabilização única e integral da contratada estabelece clareza de obrigações e maior segurança jurídica.

7.3.5. Com base nas análises apresentadas, conclui-se que há viabilidade técnica, legal e financeira para a terceirização dos serviços de alimentação escolar. A viabilidade técnica está demonstrada pelo dimensionamento claro da estrutura operacional necessária, pelos cardápios tecnicamente elaborados conforme diretrizes do PNAE, e pela comprovada existência no mercado de empresas especializadas capazes de executar serviços desta natureza e complexidade.

7.3.6. O PARECER TÉCNICO subsidiou a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) e do Termo de Referência (TR) que integrarão o processo licitatório, nos quais serão estabelecidos as especificações técnicas detalhadas, obrigações contratuais, critérios de fiscalização e demais condições para a contratação dos serviços.

8. ESCOLHA DA SOLUÇÃO

8.1. A solução escolhida para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS**

CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, para atender a Secretaria Municipal de Educação, dar-se-á através da modalidade de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, amparado no art. 161, incisos I do Decreto Municipal n. 359/2023 - MENOR PREÇO GLOBAL (GRUPO UNICO), e se justifica pela conveniência, por sua natureza, demanda Fornecimento de Refeições continuados ao longo de um período (ano letivo), com possibilidade de variação na quantidade de alunos atendidos e em sua distribuição geográfica, citado no item 3.2. deste ETP.

Art. 161. Para as licitações nos termos da Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, poderão ser utilizados como critérios de julgamento:

1 – Menor preço

(...)

§1º. A modalidade pregão poderá se realizar apenas mediante os critérios de julgamento por menor preço ou maior desconto.

8.1.1. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

8.2. Destacamos que a contratação no sistema de **REGISTRO DE PREÇO**, na forma **ELETRÔNICA**, pelo critério de julgamento **MENOR PREÇO** é a solução mais vantajosa para a administração pública, cabendo a administração fazer a gestão do contrato e a fiscalização técnica.

8.3. O objeto desta Licitação é o mais viável, justificado no item 7.3. deste ETP.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (QUANDO APLICÁVEL)

9.1. A descrição da solução como um todo por si só já se defini, por tratar-se de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E**

CPL
Processo nº 30
Item 118
Visto M

UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER ESTUDANTES DE DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, como cita o item

4.7 (Natureza do Objeto) neste ETP.

9.2. O objeto desta licitação será executado durante os dias letivos de cada Unidade Educativa, de segunda a sexta-feira, conforme descrito no **item 2.4.2.** deste ETP, que irá constar em anexo específico do termo de referência.

9.3. O regime de execução do objeto da licitação será na modalidade Pregão Eletrônico, Sistema Registro de Preços, pelo critério **MENOR PREÇO GLOBAL (GRUPO UNICO)**, considerando que na proposta deverá conter o valor unitário de cada ITEM do grupo de 12 itens (refeição) relacionado no sub **item 2.3.** deste ETP, do cardápio indicado pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação que seguirá anexo ao Termo de Referência.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1. Inicialmente, dividir as contratações para o fornecimento de alimentação escolar na rede municipal de ensino não se mostra viável ou vantajoso para a administração. A gestão da merenda escolar abrange etapas como o pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, sendo imprescindível manter a integridade do processo. Um rigoroso padrão de execução é necessário para assegurar o cumprimento de todos os requisitos de segurança alimentar e valor nutricional.

10.2. Além disso, segmentar as contratações gera obstáculos para manter a uniformidade na qualidade e segurança dos alimentos. Diferentes fornecedores poderiam adotar processos distintos de produção e manipulação, o que poderia comprometer a padronização exigida pelos critérios nutricionais estabelecidos nos cardápios fornecidos pelo setor de Alimentação Escolar da Rede Municipal.

10.2.1. Portanto é mais vantajoso a utilização do critério **MENOR PREÇO GLOBAL (GRUPO UNICO)**, devendo o licitante oferecer proposta com valor unitário para cada ITEM do grupo composto por 12 (doze) itens (tipo de refeição) relacionado no sub **item 2.3.** ETP.

10.2.1.1. A Lei nº 14.133/2021, prevê a possibilidade de agrupamento de itens em lotes ou grupos, desde que justificada a vantajosidade dessa modalidade para a Administração Pública. De acordo com os Art. 40, inciso V e Art. 47, inciso I, a Administração pode estruturar a licitação por itens, lotes ou grupos, considerando a natureza do objeto e a eficiência da contratação.

10.2.1.2. A adoção do **GRUPO ÚNICO**, no qual o licitante deve oferecer proposta para todos os 12 (doze) itens, é necessária e justificada pelos seguintes motivos:

10.2.1.3. Indissociabilidade e Interdependência dos Itens:

CPL
Processo nº <u>30</u>
Fls nº <u>319</u>
Visto <u>M</u>

d) Os 12 itens que compõem o grupo possuem interdependência na execução do contrato, pois envolvem tanto o fornecimento dos alimentos quanto a prestação do serviço de preparo e distribuição da merenda escolar.

e) A fragmentação dos itens em lotes distintos poderia comprometer a qualidade, gerando dificuldades operacionais na compatibilização dos insumos e execução da alimentação escolar.

10.2.1.4. Padronização e Controle da Qualidade:

c) A contratação de um único fornecedor responsável por todos os itens do grupo permite maior controle e padronização da qualidade dos alimentos fornecidos.

d) Diferentes fornecedores para itens distintos poderiam gerar divergências na padronização das refeições, impactando negativamente a qualidade da alimentação dos alunos.

10.2.1.5. Eficiência Logística e Operacional:

c) A execução integrada do contrato por um único fornecedor reduz riscos operacionais, garantindo uma gestão logística mais eficiente no armazenamento, distribuição e preparo das refeições.

d) A divisão em múltiplos lotes poderia gerar conflitos entre fornecedores, atrasos na entrega de insumos e dificuldades na gestão de estoque e preparação das refeições.

10.2.1.6. Maior Competitividade e Economicidade:

c) A exigência de proposta para todos os itens do grupo possibilita uma contratação mais vantajosa, pois o licitante precisa apresentar um preço global competitivo, promovendo a economicidade na administração dos recursos públicos.

d) A fragmentação dos itens poderia gerar contratações com preços diferenciados entre fornecedores, elevando os custos e comprometendo a relação custo-benefício da licitação.

10.2.1.7. Segurança Jurídica e Prevenção de Litígios Contratuais

c) A unificação dos itens reduz a complexidade na fiscalização e execução do contrato, evitando litígios entre diferentes fornecedores quanto a responsabilidades na execução do objeto desta licitação.

d) A medida garante maior segurança jurídica à Administração Pública, promovendo maior previsibilidade na execução contratual.

10.2.2. Diante do exposto, a adoção do **GRUPO ÚNICO** composto por 12 itens na licitação para o fornecimento da merenda escolar se justifica legalmente citado no **Item 2.2.8.** Além disso, a medida atende aos princípios da **economicidade, eficiência, padronização, controle de**

CPL

Processo nº

10

100

m

Visto

qualidade e segurança jurídica, garantindo uma execução contratual mais eficaz e vantajosa para a Administração Pública.

10.2.3. Ao dividir as contratações para o fornecimento de alimentação escolar na rede municipal de ensino não se mostra viável ou vantajoso para a administração. A gestão da merenda escolar abrange etapas como o pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, sendo imprescindível manter a integridade do processo. Um rigoroso padrão de execução é necessário para assegurar o cumprimento de todos os requisitos de segurança alimentar e valor nutricional.

10.2.4. Além disso, como já evidenciado segmentar as contratações gera obstáculos para manter a uniformidade na qualidade e segurança dos alimentos. Diferentes fornecedores poderiam adotar processos distintos de produção e manipulação, o que poderia comprometer a padronização exigida pelos critérios nutricionais estabelecidos nos cardápios fornecidos pelo setor de Alimentação Escolar da Rede Municipal.

10.2.5. Por fim, a fragmentação dos contratos também pode impactar negativamente a gestão integrada da alimentação escolar, dificultando o acompanhamento e a supervisão dos processos.

10.2.6. O objeto não é divisível, sendo a responsabilidade da terceirização por uma única empresa vencedora. Desta forma, a Secretaria Municipal de Educação e seus agentes conseguem atuar diretamente em uma fiscalização única e muito mais próxima da empresa contratada

10.3. O objeto desta licitação será executado durante os dias letivos de cada Unidade Educativa, de segunda a sexta-feira, conforme os tipos de **Atendimentos** do item 2.4.2 deste ETP, Considerar como tipos de atendimentos a produção das refeições que compõem os cardápios fornecidos pelo Setor de Alimentação Escolar para as Unidades Educativas Municipais, de acordo com a etapa, modalidade de ensino, turno, horário e os gêneros alimentícios que os compõem, conforme os cardápios em ANEXO.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (QUANDO APLICÁVEL)

11.1. Pretendemos com essa contratação suprir a necessidade da continuidade da alimentação escolar do município, possibilitando que durante o ano letivo, os alunos possam se alimentar de forma adequada, garantindo assim, o direito à alimentação e ao atendimento das diretrizes do FNDE.

12. PROVIDÊNCIAS ESPECÍFICAS A SEREM ADOTADAS (QUANDO APLICÁVEL)

() há providências específicas

(X) Não há providências específicas

Quais?

() Há impactos ambientais

(X) Não há impactos ambientais

Quais?

CPL
Processo nº 10
Fls nº 121
Visto <i>m</i>

**13. DEMONSTRATIVO DE CONTRATAÇÕES SIMILARES OU QUE GUARDAM
RELAÇÃO COM O OBJETO**

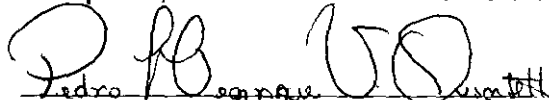
13.1. Existem atas de Registro de Preços Vigentes para Aquisição de Gêneros Alimentícios, pois atualmente a gestão da Alimentação Escolar é de responsabilidade do setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.


13.2. Mesmo com a contratação do objeto em questão, faz necessária a contratação interdependente para aquisição de alimentos da Agricultura Familiar, visto que o repasse do Governo Federal ao Município serve somente para a aquisição de insumos, sendo indispensável à complementação das refeições servidas pela empresa terceirizada com produtos oriundos da Agricultura Familiar adquiridos via processo de Chamamento Público.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita nesta ETP, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Sinop/MT, 03 de novembro de 2025.


Pedro Henrique Valerio Quintella
Nutricionista
Matrícula 17732
Responsável Formação de Demanda


Salete Vicenti Rodrigues Ieka
Secretária Municipal de Educação
Matrícula 13258
Responsável Área Demandante

1. GERENCIAMENTO DE RISCOS:

1.1. O presente documento visa consolidar as informações e documentos necessários para o processo licitatório que tem por objeto "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA ALIMENTAÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, PREPARAÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS ESTRUTURAS FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, PARA ATENDER OS ALUNOS DAS UNIDADES EDUCATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP/MT, SOB GESTÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, e sua melhor solução demonstrando a necessidade e sua viabilidade técnica financeira, bem como levantar os elementos essenciais. Os Riscos foram classificados em Probabilidade: Alta, Média e Baixa.

FASE DE ANÁLISE	
X	Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
X	Gestão de Contrato

RISCO 01						
● Morosidade na fase de planejamento						
Probabilidade:		Baixa		Média	X	Alta
Impacto:		Baixa		Média	X	Alta
Id	Dano					
1.	Realizar estudo falho devido a inexperiência, falta de domínio na elaboração de artefatos da fase preparatória de contratação, a exemplo do Estudo Técnico Preliminar, Pesquisa de Preços, Termo de Referência, todos baseados na Lei 14.133/202, e demais Leis, Decretos e Normativas que norteiam o Objeto desta licitação.					
Id	Ação Preventiva				Responsável	
1.	Escolher equipe com conhecimento suficientes para os estudos em tempo hábil para que não haja prejuízos durante a fase de planejamento.				Setor Requisitante	

Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Substituir membros da equipe de planejamento que não estejam apresentando bom rendimento	Setor Requisitante
2.	Capacitar os servidores escolhidos para o planejamento	Setor Requisitante
3.	Designar membros com mais experiência em contratações	Setor Requisitante

RISCO 02

- Atraso na conclusão do Processo de Adesão

Probabilidade:		Baixa	X	Média		Alta
Impacto:		Baixa		Média	X	Alta

Id	Dano
----	------

- | | |
|----|--|
| 1. | Não finalizar os trâmites licitatórios no prazo necessário, prejudicando o atendimento da demanda. |
|----|--|

Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Estabelecer as exigências imprescindíveis a execução do objeto, sem, contudo, estabelecer exigências ilegais.	Setor Requisitante/Setor de Licitação

Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Julgar a documentação anexada ao sistema pelos licitantes em estrita observância aos princípios básicos norteadores dos procedimentos licitatórios públicos.	Pregoeiro e Equipe de Apoio

RISCO 03

- Selecionar Fornecedor inadequado para a execução do objeto

Probabilidade:	X	Baixa		Média		Alta
Impacto:		Baixa		Média	X	Alta

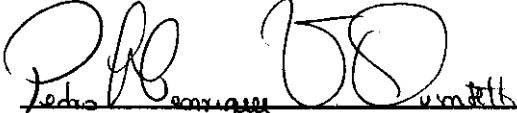
Id	Dano
----	------


- | | |
|----|---|
| 1. | Contratar empresa que não atenda plenamente todos os requisitos, conforme estabelecido no edital e seus anexos. |
|----|---|

Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Estabelecer as exigências imprescindíveis a execução	Setor Requisitante/Setor de

	do objeto, sem, contudo, estabelecer exigências ilegais.	Licitação	Processo nº 10
			Fls nº 240
Id	Ação de Contingência	Responsável	Visto m
1.	Certificar-se de que a documentação anexada ao sistema pelos licitantes atende plenamente os requisitos da contratação.	Pregoeiro e Equipe de Apoio	

RISCO 04						
● Falhas na fiscalização do contrato						
Probabilidade:	X	Baixa		Média		Alta
Impacto:		Baixa		Média	X	Alta
Id	Dano					
1.	Não acompanhar o processo devidamente, atentando para pontos importantes, como pontualidade dos Instrutores, substituição de Instrutor ausente, cumprimento de pagamento.					
Id	Ação Preventiva			Responsável		
1.	Indicar e treinar adequadamente os fiscais para o contrato			Setor Requisitante		
Id	Ação de Contingência			Responsável		
1.	Acompanhar a forma como a empresa executa as atividades. Em caso de negligência, proceder com notificação e outros.			Gestão de Terceirizados; Gestor de Contrato; Fiscal do Contrato.		


Pedro Henrique Valerio Quintella
Nutricionista
Matrícula 17732
Responsável Formação de Demanda


Salete Vicenti Rodrigues Ieka
Matrícula de nº 13258
Secretária Municipal de Educação

MEMÓRIA DE CÁLCULO - QUANTIDADES DE ALUNOS

Nº	Escolas	Ensino Infantil		Ensino Fundamental		Total
		Regular	Integral	Regular	Integral	
01	CENTRO EDUCACIONAL LINDOLFO JOSE TRIERWEILLER	0	0	946	0	946
02	EMEB ALEIXO SCHENATTO	0	0	638	0	638
03	EMEB ARMANDO DIAS	150	0	812	0	962
04	EMEB BASILIANO DO CARMO DE JESUS	0	0	992	0	992
05	EMEB BOM JARDIM	0	0	414	0	414
06	EMEB JD. CELESTE	0	0	338	0	338
07	EMEB JOSÉ REINALDO DE OLIVEIRA	0	0	356	0	356
08	EMEB PROF. JURANDIR LIBERINO DE MESQUITA	0	0	816	0	816
09	EMEB LIZAMARA APARECIDA OLIVA DE ALMEIDA	0	0	638	0	638
10	EMEB MARIA APARECIDA AMARO DE SOUZA	0	0	0	464	464
11	EMEB MONTEIRO LOBATO	152	0	156	0	308
12	EMEB PROF. ALCÍDIA DIVANIR SIMOES SALES PAVAN	0	0	600	0	600
13	EMEB PROF. ANA CRISTINA DE SENA	0	0	992	0	992
14	EMEB PROF. LENI TERESINHA BENEDETTI	0	0	758	0	758
15	EMEB PROF. MARIZETE WEBER	50	0	810	0	860
16	EMEB PROF. SHIELEY DA COSTA FORTUNA	0	0	584	0	584
17	EMEB PROF. TACIANA BALTH JORDÃO	0	0	638	0	638
18	EMEB RODRIGO DAMASCENO	0	0	1216	0	1216
19	EMEB SADAQ WATANABE	0	0	1106	0	1106
20	EMEB SILVANA	0	50	0	146	196
21	EMEB SIMAO FLACH	0	0	468	0	468
22	EMEB UILIBALDO VIEIRA GOBBO	0	0	292	0	292
23	EMEB VALMOR COPATI	25	0	70	0	95
24	EMEB VEREADOR RODOLFO VALTER KUNZE	0	0	646	0	646
25	EMEI ALVORADA	445	0	0	0	445
26	EMEI PALMIRA MACHADO MENEGAZZO	355	0	0	0	355
27	EMEI CECÍLIA MEIRELES	450	0	0	0	450
28	EMEI CLARA TEIXEIRA	765	0	0	0	765
29	EMEI DE TODA A GENTE	250	0	0	0	250
30	EMEI DORACY MARQUES AMORIN	335	0	0	0	335
31	EMEI ELIZETE DALLABRIDA	595	0	0	0	595
32	EMEI GENTE FELIZ	325	0	0	0	325
33	EMEI GÉRSO PIRE DA SILVA	390	0	0	0	390

34	EMEI NEUZA NADIR FUZINATTO GRAF	440	0	0	0	440
35	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	400	0	0	0	400
36	EMEI PROF. SOLANGE MARIA FERRONATO	395	0	0	0	395
37	EMEI SANTO ANTÔNIO	400	0	0	0	400
38	EMEI SÃO CRISTÓVÃO	340	0	0	0	340
39	EMEI SÃO FRANCISCO DE ASSIS	300	0	0	0	300
40	EMEI SYLVIA ORTHOF	300	0	0	0	300
41	EMEI TARSILA DO AMARAL	395	0	0	0	395
42	EMEI TATIANA BELINKY	550	0	0	0	550
43	EMEI TEMPO DE INFÂNCIA	495	0	0	0	495
44	EMEI UNIÃO	300	0	0	0	300
45	EMEI VINÍCIUS DE MORAES	430	0	0	0	430
46	EMEB ALCÍDIA PAVAN (NICO BARACAT)	0	0	584	0	584
47	EMEB JD. TERRA RICA	0	0	584	0	584
48	EMEB IVETE MARIA CROTTI DORNER	0	0	0	550	550
49	EMEB JD. UMUARAMA	0	0	370	0	370
50	ESCOLA ESTADUAL CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE - EXTENSÃO	25	0	120	0	145
TOTAL		9057	50	15944	1160	26211

Processo nº 440
Fls. nº 400
Visto 400

10
242
m

Pedro Henrique Valerio Quintella
Nutricionista
Matrícula 17732

Saete Vicenti Rodrigues Ieka
Secretária Municipal de Educação
Matrícula de nº 13258

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM OS CARDÁPIOS_

CPL
Processo nº 0
Fis nº 242
Visto m

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
1	UN	ABACAXI PEROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MEDIO (PESO MEDIO DE 1,5 KG POR UNIDADE), COR E FORMACAO UNIFORMES, GRAU DE MATURACAO APROPRIADO PARA O CONSUMO, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADOS EM CAIXAS APROPRIADAS.
2	UN	ABACAXI PEROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MEDIO (PESO MEDIO DE 1,5 KG POR UNIDADE), COR E FORMACAO UNIFORMES, GRAU DE MATURACAO APROPRIADO PARA O CONSUMO, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADOS EM CAIXAS APROPRIADAS.
3	UN	ACAFRAO - EMBALAGEM COM 10 G HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE, COM DATA DE FABRICACAO E VALIDADE.
4	UN	ACHOCOLATADO EM PO DIET, PACOTE 210 GRAMAS.
5	UN	ACUCAR CRISTAL, SEM IMPUREZAS, ISENTO DE MATERIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, EMBALAGEM 2 KG. O PRODUTO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE.
6	UN	ADOCANTE DIETETICO EM PO, 100% STÉVIA, ASPECTO FISICO PO FINO BRANCO, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA SAUDE, ACONDICIONADO EM CAIXA COM 50 UNIDADES DE 500 MG. CONTEM EDULCORANTE NATURAL RETIRADO DA STEVIA.
7	KG	ALHO À GRANEL: ALHO - BULBO, NACIONAL, DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCO, SEM LESÕES, LIVRE DE RESÍDUOS, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E DENTES CHOCHOS OU BROTADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.
8	UN	AMIDO DE MILHO, CAIXA 500 GRAMAS - PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS, SAS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAS TERROSAS E PARASITAS RANCOSOS. SOB A FORMA DE PO DEVERAO PRODUZIR LIGEIRA CREPTACAO QUANDO COMPRIMIDOS ENTRE OS DEDOS. UMIDADE MAXIMA 14% P/P, MINIMO DE AMIDO 84% P/P E RESIDUO MINERAL FIXO 0,2% P/P.
9	UN	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1, SEM GLUTEN, CONTENDO NO MINIMO 90% DE GRAOS INTEIRO COM NO MAXIMO 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORCAO DE 50G CONTENDO NO MINIMO: 37G DE CARBOIDRATOS, 4G DE PROTEINAS E 0G DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APOS O COZIMENTO DE NO MINIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO DA COCCAO, DEVENDO TAMBEM APRESENTAR COLORACAO BRANCA, GRAOS INTEGROS E SOLTOS APOS O COZIMENTO., SEM IMPUREZAS, EMBALAGEM DE 5 KG.
10	UN	ARROZ INTEGRAL, TIPO I, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL, PACOTES 1 KG.
11	UN	AVEIA EM FLOCOS FINOS (DESCRITO NA EMBALAGEM). PESO LÍQUIDO DE 500G. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA, ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.

12	KG	BANANA DA TERRA CLIMATIZADA, ORIUNDA DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO AIN NATURAa, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PROPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDICOOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NAO APRESENTAREM LESOES DE ORIGEM MECANICAS OU INSETOS, NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA ESTAREM LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MEDIO E UNIFORME. AS CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEVERAO OBEDECER AOS PADROES IMPOSTOS PELA LEGISLACAO VIGENTE.
13	KG	BATATA INGLESA, INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTIVEIS APROVEITAVEIS (COR E SABOR CARACTERISTICOS)
14	UN	BEBIDA DE SOJA, NATURAL, SABOR ORIGINAL, EMBALAGEM DE 1 LITRO.
15	UN	BEBIDA DE SOJA, SABOR UVA 1L. COM SUCO DE FRUTA NATURAL E 0% DE COLESTEROL, NAO CONTEM CONSERVANTES.
16	KG	BETERRABA - SEM FOLHAS, PRIMEIRAQUALIDADE.TUBERCULO DE ELEVADA QUALIDADE DE TAMANHO MEDIO, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NAO SAO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURACOES, CORTES E LESOES MECANICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENCAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESIDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE A CASCA. AUSENCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS.
17	UN	BISCOITO AGUA E SAL, INTEGRAL, ZERO LACTOSE, PACOTE DE 200 GRAMAS.
18	UN	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVOS -115G.
19	UN	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, BOM SABOR. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA E ACIDO FOLICO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, ACUCAR INVERTIDO, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUIMICOS: BICARBONATO DE AMONIO, BICARBONATO DE SODIO E PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SODIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DE 345G CONTENDO 3 (TRES) PACOTES EM CADA EMBALAGEM. DATA DE FABRICACAO RECENTE.
20	UN	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO, BOM SABOR. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, ACUCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUIMICOS: BICARBONATO DE AMONIO, BICARBONATO DE SODIO E PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 300 GR DATA DE FABRICACAO RECENTE.
21	UN	BISCOITO INTEGRAL (39%) CACAU E CEREAIS. PRIMEIRO INGREDIENTE DEVE SER CEREAIS INTEGRAIS (CENTEIO, AVEIA E LINHAÇA). ADOÇADO COM STEVIA. FONTE DE FIBRAS. BAIXO TEOR DE SÓDIO. BISCOITO INTEGRAL (39%) DE CACAU PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES. PESO DA EMBALAGEM 120G.
22	UN	BISCOITO SALGADO, TIPO AGUA E SAL, BOM SABOR. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, ACUCAR INVERTIDO, SAL, ACUCAR, AMIDO, FERMENTO BIOLOGICO, FERMENTOS QUIMICOS: BICARBONATO DE SODIO, BICARBONATO DE AMONIO E PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO, MELHORADOR DE FARINHA: PRO TEASE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA ACIDULANTE ACIDO LACTICO E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 350G, CONTENDO 3 (TRES) PACOTES EM CADA EMBALAGEM. DATA DE FABRICACAO RECENTE, PACOTES INTACTOS.

23	KG	BRÓCOLIS - BRÓCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTOS DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	RECENTE, CONSUMO. LARVAS E ISENTOS DE MANUSEIO E	245 m
24	UN	CAFÉ, TORRADO E MOÍDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, PACOTES DE 500 GRAMAS, LIVRES DE SUJIDADES E SEM ADIÇÃO DE MATÉRIAS ESTRANHAS AO CAFÉ, MILHO E CEVADA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM.		
25	UN	CANELA EM PO, ISENTO DE SUJIDADES, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS EMBALAGEM PLASTICA, 10G		
26	UN	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO FINA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. DEVE SER FABRICADA COM MATÉRIAS PRIMAS SÃO LIMPAS. ISENTAS DE MATERIA TERROSA E PARASITAS. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM EM PLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO BEM LACRADO. VALIDAE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 500 GRAMAS.		
27	KG	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE, ACÉM EM CUBOS DE 3X3 CM, CONGELADA ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, MANIPULADA EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVINIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. NÃO SERÃO ACEITOS OS PRODUTOS ONDE SE PERCEBA A OLHO NÚ QUE EXISTE MAIS GORDURA DO QUE CARNE PROCESSO. A CARNE DEVERÁ SER EMBALADA EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS A MARCA DO FRIGORÍFICO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO DE COR PARDA, COM A MARCA DO FRIGORÍFICO, COM ETIQUETA SECUNDÁRIA, TIPO DE CARNE, DATA DA PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE, ACOMODAR 10 PACOTES DE 2KG, CÓDIGO DIPOA. NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO OFICIAL, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE E DISTRIBUIDOR. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA-INSPEÇÃO S.I.F.		
28	KG	CARNE BOVINA MOIDA, ACEM, CONGELADA ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, MANIPULADA EM BOAS CONDICOES HIGIENICAS, PROVINIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDICOES DE SAUDE, ABATIDO SOB INSPECAO VETERINARIA. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR REGISTRO DO ORGAO FISCALIZADOR COMPETENTE. NAO SERAO ACEITOS OS PRODUTOS ONDE SE PERCEBA A OLHO NU QUE EXISTE MAIS GORDURA DO QUE CARNE NO PROCESSO. A CARNE DEVERA SER EMBALADA EM EMBALAGENS PRIMARIA TERMO ENCOLHIVEIS (A VACUO), CONSTAR NA EMBALAGEM PRIMARIA A MARCA DO FRIGORIFICO. EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO DE COR PARDA, COM A MARCA DO FRIGORIFICO, COM ETIQUETA SECUNDARIA, TIPO DE CARNE, DATA DA PRODUCAO, DATA DE VALIDADE, ACOMODAR 10 PACOTES DE 2 KG, CODIGO DIPOA. NUMERO DE REGISTRO NO ORGAO OFICIAL, CNPJ, ENDERECO DO FABRICANTE E DISTRIBUIDOR. MINISTERIO DA AGRICULTURA - INSPECAO S.I.F.		

29	KG	<p>CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO (MÚSCULO): CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO, ISCAS, CONGELADO, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. NÃO DEVE CONTER PELANCAS, GORDURAS E OSSO. CORTES COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 3 CM E COMPRIMENTO DE 6 CM QUE ESPECIFICA "ISCA DE CARNE". PACOTES CONTENDO 2 KG DO PRODUTO, MANIPULADA EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVINDENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. NÃO SERÃO ACEITOS OS PRODUTOS ONDE SE PERCEBA A OLHO NÚ QUE EXISTE MAIS GORDURA DO QUE CARNE PROCESSO. A CARNE DEVERÁ SER EMBALADA EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS A MARCA DO FRIGORÍFICO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO DE COR PARDA, COM A MARCA DO FRIGORÍFICO, COM ETIQUETA SECUNDÁRIA, TIPO DE CARNE, DATA DA PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE, ACOMODAR 10 PACOTES DE 2KG, CÓDIGO DIPOA. NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO OFICIAL, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE E DISTRIBUIDOR. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA-INSPEÇÃO S.I.F.</p>
30	KG	<p>CARNE SUÍNA, 1º QUALIDADE. LOMBO SUÍNO SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DE ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: BISTECA, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ADEQUADA AO PRODUTO, RESISTENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ETIQUETA DE PESO E DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE. DEVE TER CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. INSPEÇÃO FEDERAL SIF/DIPOA. EMBALAGEM DE 01 KG.</p>
31	KG	<p>CARNE SUÍNA, 1º QUALIDADE. PALETA SUÍNA EM CUBOS, CONGELADA, LIMPA, MÁXIMO DE 5% DE GORDURA, ASPECTO: PRÓPRIO DE ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: EM CUBOS, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE E ADEQUADA AO PRODUTO, RESISTENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ETIQUETA DE PESO E DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE. DEVE TER CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. INSPEÇÃO FEDERAL SIF/DIPOA. EMBALAGEM DE 01 KG.</p>
32	KG	<p>CEBOLA - CLASSIFICAÇÃO MÉDIA, NÃO BROTADA, TENRA E COM BRILHO, TURGESCENTES, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA E PARASITAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERÃO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE</p>

		Processo nº
33	KG	CENOURA - RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE. UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NAO SAO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURACOES E CORTES. DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPECIMENS VEGETAIS GENUINOS E SAOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, NAO ESTAREM. NAO APRESENTAREM LESOES DE ORIGEM MECANICA OU PROVOCADAS POR INSETOS AFETANDO SUA APARENCIA E QUALIDADE. DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, TERRA OU RESIDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE A CASCA. DEVERAO ESTAR ISENTOS DE PARASITAS E LARVAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: DEVERAO OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE
34	UN	CHA DE ERVAS - CAMOMILA, PACOTINHOS DE 10 G. LIVRE DE SUJIDADES, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS.
35	UN	CHA DE ERVAS -ERVA CIDREIRA, PACOTINHOS DE 10 G. LIVRE DE SUJIDADES. CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS.
36	UN	CHA DE ERVAS -ERVA DOCE, PACOTINHOS DE 10 G. LIVRE DE SUJIDADES. CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS.
37	UN	CHA MATE TOSTADO EMBALAGEM 250 GR, ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERISTICOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM INTACTA.
38	UN	CHOCOLATE EM PO - 100% CACAU - CACAU EM PO SOLUVEL. E ZERO ADICAO DE ACUCARES, ZERO GLUTEN, ZERO LACTEOS, ZERO SOJA, ZERO GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE 1KG.
39	UN	CHOCOLATE EM PO, MINIMO DE 50% DE CACAU. INGREDIENTES: CACAU ALCALINO EM PO E ACUCAR. EMBALADO EM PAPEL IMPERMEAVEL, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELAO RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. CONTENDO INFORMACOES SOBRE O PRODUTO, INFORMACOES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1 QUILOGRAMA.
40	KG	CHUCHU - LEGUME DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE. LEGUMES PROPRIOS PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUINOS, NAO DANIFICADOS, ISENTOS DE LESOES MECANICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E TERRA. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.
41	UN	COCO RALADO DESIDRATADO, SEM AÇÚCAR, ISENTO DE SUJIDADES, BOM SABOR, PACOTES DE 100G.
42	UN	COLORIFICO EMBALAGEM PLASTICA DE 500G, ASPECTO: PO FINO, COR VERMELHO INTENSO, CHEIRO E SABOR PROPRIO. EMBALAGEM CONTENDO ESPECIFICACOES DO PRODUTO, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE
43	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. COR PROPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. CHEIRO E SABOR PROPRIOS DA ESPECIE, EMBALADA EM SACO PLASTICO ATOXICO, ENVELOPE, CONTENDO SIF, NOME E COMPOSICAO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICACAO E VALIDADE, NUMERO DE REGISTRO NO ORGAO OFICIAL, CNPJ, ENDERECO DO FABRICANTE E DISTRIBUIDOR, CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E QUANTIDADE (PESO), REEMBALADA EM CAIXAS DE PAPELAO, DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. AS CARACTERISTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERAO ATENDER O CODIGO SANITARIO ESTADUAL E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS. CAIXAS COM 17 OU 18KG NO MAXIMO, PESO PADRAO. PRODUTO ISENTO DE CRISTAIS DE GELO. NAO SERA ACEITO CAIXA DE COXA E SOBRECOXA INTERFOLHADO.

244
m

44	UN	CRAVO DA INDIA, ISENTO DE SUJIDADES, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGEM PLASTICA, 10G.	SABOR	10
45	UN	CREME DE LEITE UHT EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 KG. INGREDIENTES: CREME DE LEITE PADRONIZADO A 17% DE GORDURA, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E ALGINATO DE SÓDIO E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E CELULOSE MICROCRISTALINA. EMBALADO EM TETRA PAK, NAO AMASSADA, NAO ESTUFADA, DEVE SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, INFORMACOES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO.	SÓDIO E	248 M
46	UN	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE, UHT.COMPOSTO POR CREME DE LEITE PADRONIZADO A 17% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, ESPESSANTES CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E ALGINATO DE SÓDIO ESTABILIZANTES CELULOSE MICROCRISTALINA E CITRATO DE SÓDIO., ORIGEM ANIMAL. EMBALADO EM TETRAPACK, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, DEVE SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO. EMBALAGEM DE 200G.		
47	UN	ERVILHA EM CONSERVA, APENAS EM ÁGUA. PESO 200G DRENADO, EMBALAGEM EM LATA INTACTA, LIVRE DE AMASSADOS E/OU FERRUGEM,		
48	UN	EXTRATO DE TOMATE, PESO LIQUIDO 300 G EMBALAGEM INTEGRA, SEM NENHUM AMASSADO E/OU FERRUGEM, INGREDIENTE APENAS TOMATE OU POLPA DE TOMATE E TOMATE. MARCA REFERÊNCIA PREDILECTA OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
49	KG	FARINHA DE MANDIOCA, FINA, BRANCA, TORRADA, TIPO 1, PACOTES DE 1 KG, SENDO FABRICADA A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SAS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAS TERROSAS E PARASITOS. NAO PODERA ESTAR UMIDA OU RANCOSA. FISCALIZACAO ANVISA		
50	KG	FARINHA DE MILHO FLOCADA/FLOCÃO - COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MILHO FLOCADA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, TAMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DAODOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, N° DO LOTE, DATA DE VALIDADE,QUANTIDADE DO PRODUTO.		
51	UN	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , PACOTE DE 1 KG LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO. NAO PODERA ESTAR UMIDA, FERMENTADA OU RANCOSA. COM ASPECTO DE PO FINO, COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO (VITAMINA B9).		
52	UN	FEIJAO CARIOCA, NOVO, TIPO 1, CLASSE CORES, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATOXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE E RESISTENTE. PACOTES DE 1 KG. O PRODUTO DEVERA SEGUIR O REGULAMENTO TECNICO, DE ACORDO COM A IN No 12 DE 28/03/2008		
53	UN	FEIJAO PRETO, NOVO, CLASSE 1, LIVRE DE IMPUREZAS, PARASITAS E LARVAS.EMBALADOS EM PLASTICO ATOXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, PACOTES DE 1 KG. O PRODUTO DEVERA SEGUIR O REGULAMENTO TECNICO, DE ACORDO COM A IN No 12 DE 28/03/2008.		

54	UN	FERMENTO EM PO QUIMICO, LATAS DE 100G. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRAZO DE VALIDADE NAO INFERIOR A 6 MESES. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, BICARBONATO DE SODIO, CARBONATO DE CALCIO E FOSFATO DE MONOCALCICO.	10 249
55	KG	FILE DE PEIXE, TIPO FILE DE TILÁPIA, CONGELADO, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO; COM PESO DE 800G POR PACOTE, COM COLORAÇÃO E ODORES CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE MANCHAS, COM TEXTURA NÃO AMOLECIDA E NÃO PEGAJOSA, SEM ESPINHOS, SEM COURO OU PELE; TEOR DE ÁGUA: ATÉ 10%; DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO, VIGILÂNCIA SANITÁRIA.; COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	m
56	KG	FILEZINHO DE FRANGO CONGELADO – PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM TEMPERO. DEVE APRESENTAR-SE CONGELADO EM FATIAS, COM CERCA DE 170G CADA, EMBALADO EM PACOTES DE 1KG, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COR PROPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. CHEIRO E SABOR PROPRIOS DA ESPECIE, EMBALADA EM SACO PLASTICO ATOXICO, CONTENDO SIF, NOME E COMPOSICAO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICACAO E VALIDADE, NUMERO DE REGISTRO NO ORGAO OFICIAL, CNPJ, CONDICoes DE ARMAZENAMENTO E QUANTIDADE (PESO), DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. AS CARACTERISTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERAO ATENDER O CODIGO SANITARIO ESTADUAL E DEMAIS NORMAS E LEGISLACOES SANITARIAS.	
57	UN	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE VIDA INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO*, LEITE DESNATADO*, MALTODEXTRINA, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS, ÓLEO DE CANOLA COM BAIXO TEOR ERÚCICO, MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO), ÓLEO DE MILHO, FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS, VITAMINAS (L-ASCORBATO DE SÓDIO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, NICOTINAMIDA, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, FILOQUINONA, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL E CIANOCOBALAMINA), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CÍTRICO. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA, CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LATA DE 800 GR.	
58	UN	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES, A BASE DE SOJA, INGREDIENTES MALTODEXTRINA, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, OLEINA DE PALMA, OLEO DE SOJA, OLEO DE COCO, MINERAIS, VITAMINAS, OLEO DE GIRASSOL, LECITINA DE SOJA. LATAS DE 800 G.	
59	KG	FUBA DE MILHO TIPO 1, PACOTES DE 1 KG. DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SAS E LIMPAS ISENTOS DE PARASITAS E MATERIAS TERROSAS. NAO PODERA ESTAR UMIDO OU RANCOSO.	
60	UN	GRAO DE BICO – PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO LIMPO E ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; COM VALIDADE MINIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM EM MATERIAL TOTALMENTE RECICLAVEL CONTENDO 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ORGAOS COMPETENTES DE FISCALIZACAO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE.	

61	UN	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO, EMBALAGEM TIPO FRASCO DE 850 GRAMAS. OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DO LEITE PASTEURIZADO, POR FERMENTOS LACTEOS PROPRIOS QUE DETERMINEM AS CARACTERISTICAS DO PRODUTO FINAL, ADICIONADO DE ACUCAR E POLPA, COM CORANTE NATURAL E AROMA IDENTICO AO NATURAL, PODENDO CONTER OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM LACTEA E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS APROVADAS PELA LEGISLACAO E QUE NAO INTERFIRAM NO PROCESSO DE FERMENTACAO DO LEITE, AS QUAIS DEVERAO SER MENCIONADAS. O PRODUTO DEVERA SER INTEGRAL E NAO DEVERA CONTER EDULCORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVERA ESTAR AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS AS MATERIAS PRIMAS E AS ETAPAS DE PROCESSAMENTO, DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE (E ATUALIZACAO) COMO A INSTRUCAO NORMATIVA NO 46 DE 23/10/2007 DO MAPA (ENTENDE-SE POR IOGURTE O PRODUTO CUJA FERMENTACAO SE REALIZA COM CULTIVOS PROTO-SIMBIOTICOS DE STREPTOCOCCUS SALIVARIUSSUBSP. THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS BULGARICUS) RDC NO 12 DE 02/01/2001 DA ANVISA-MS, RDC NO 07 DE 18/12/2011 DA ANVISA, RDC NO 07 E NO 08 DE 06/03/2013 DA ANVISA, INSTRUCAO NORMATIVA NO 22 DE 24/11/2005 DO MAPA, RDC NO14 DE 28/03/2014 DA ANVISA-MS. DEVERA SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TECNICO SOBRE AS CONDICOES HIGIENICO-SANITARIAS E AS BOAS PRATICAS DE FABRICACAO E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA ESTABELECIMENTOS LABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE LEITE E DERIVADOS. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUCOES VIGENTES.</p>
62	UN	<p>IOGURTE, DESNATADO, ZERO LACTOSE, ZERO AÇÚCAR, EMBALAGEM DE 170 GRAMAS, COM POLPA DE MORANGO, PARA ATENDER DIETAS ESPECIAIS. MARCA DE REFERENCIA: BATAVO</p>
63	KG	<p>LARANJA - LARANJA PERA, EMBALADA EM SACOS DE 20 KG, PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NÃO APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERÃO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>
64	UN	<p>LEITE EM PO INTEGRAL, EMBALAGEM DE 400G, CONFORME A SEGUINTE COMPOSICAO: LEITE INTEGRAL EM PÓ. MARCA SUGERIDA: PIRACANJUBA OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
65	UN	<p>LEITE EM PO INTEGRAL, ZERO LACTOSE, EMBALAGEM DE 400G, CONFORME A SEGUINTE COMPOSICAO: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MARCA SUGERIDA: CCGL OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>

Processo nº
K
25
M

		Processo nº
66	LITRO	<p>LEITE UHT, LONGA VIDA, INTEGRAL, COMPOSTO POR 3% DE GORDURAS TOTAIS, 3% DE PROTEÍNAS E 4,5 DE CARBOIDRATOS. SUBMETIDO A ALTAS TEMPERATURAS DURANTE O PROCESSO DE FABRICAÇÃO, PORÉM COM A PRESERVAÇÃO DE SEUS NUTRIENTES. AUSÊNCIA TOTAL DE BACTÉRIAS E ANTIBIÓTICOS E NÃO DEVE APRESENTAR ADIÇÃO DE ÁGUA. O LEITE DEVE ATENDER AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS EXIGIDAS PELO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS LACTEOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO: ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES, NEM ODORES ESTRANHOS. DADOS DE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE. PRODUTO FISCALIZADO PELA ANVISA. MARCA SUGERIDA HELOISA OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
67	UN	<p>LEITE UHT SEMI DESNATADO, SEM LACTOSE. LEITE UHT, OU LONGA VIDA, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. SUBMETIDO A ALTAS TEMPERATURAS DURANTE O PROCESSO DE FABRICAÇÃO, PORÉM COM A PRESERVAÇÃO DE SEUS NUTRIENTES. AUSÊNCIA TOTAL DE BACTÉRIAS E ANTIBIÓTICOS E NÃO DEVE APRESENTAR ADIÇÃO DE ÁGUA. O LEITE DEVE ATENDER AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS EXIGIDAS PELO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS LACTEOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO: ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES, NEM ODORES ESTRANHOS. ALIMENTO RICO EM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE. RICO EM FERRO, COBRE, ZINCO, FOSFÓRO, VIT. A, B12 E D. EMBALAGEM CAIXA DE 1 LITRO. MARCA SUGERIDA: PIRACANJUBA OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
68	UN	LENTILHA, PACOTES DE 500 G
69	KG	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, COZIDA E DEFUMADA, EMBALADA A VÁCUO, COM DATA DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEI DE ROTULAGEM DA ANVISA. MARCA DO FABRICANTE, SELOS DE INSPEÇÃO, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – INSPEÇÃO S.I.F.
70	UN	LOURO, EM FOLHA DESIDRATADA, PACOTES DE 5G, EMBALAGEM SELADA.
71	KG	MACA NACIONAL MIUDA, ÍNTEGRA, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS. BOM ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS.
72	UN	MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO, SEM GLUTEN. PACOTES 500G. IGUAL OU SEMELHANTE A MARCA URBANO OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
73	UN	MACARRÃO INTEGRAL SEM GLUTEN – MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ INTEGRAL. PACOTE 500 GRAMAS.
74	UN	MACARRÃO TIPO CONCHINHA, DE SEMOLA, VITAMINADO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FOLÍCO MASSA SEM OVOS, PACOTES DE 500G, EMBALAGEM ÍNTEGRA.
75	UN	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DE SEMOLA, VITAMINADO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FOLÍCO, MASSA SEM OVOS, PACOTES DE 500G, EMBALAGEM ÍNTEGRA.
76	KG	MANGA: MANGA - ROSA, DE PRIMEIRA, FRESCA, COM POLPA COMPACTA E FIRME, MATUREZA ADEQUADA PARA CONSUMO, ISENTO DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.
77	UN	MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE EM POTES DE 500 GRAMAS.
78	UN	MANTEIGA ZERO LACTOSE, PARA ATENDER AS DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. POTES DE 200 GRAMAS.
79	UN	MILHO BRANCO PARA CANJICA, LIVRE DE SUJIDADES, TIPO 1, PACOTES DE 500G.

80	UN	MILHO VERDE; SIMPLES; GRÃOS INTEIROS, IMERSO APENAS EM ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 170G DRENADO.	10 259
81	UN	OLEO DE CANOLA REFINADO FRS 900ML, EMBALAGEM INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS QUE COMPREENDEM ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS.	m
82	UN	OLEO DE SOJA REFINADO FRS 900ML, EMBALAGEM INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS QUE COMPREENDEM ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS.	
83	UN	OREGANO, EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS, GRAO SAO E LIMPOS, DE COR VERDE PARDA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 5 GRAMAS TRANSPARENTE, ATOXICO, HERMETICAMENTE VEDADO, DE ACORDO COM A RDC 276/05	
84	UN	OVOS BRANCOS - OVOS DE GALINHA, TIPO MÉDIO. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS. ISENTO DE SUJIDADES, TRINCO E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE. EMBALADA EM CARTELAS DE 30 OVOS, CARIMBO DO SIF, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE. DEVE ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO REGULAMENTO INTERNO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RISPOA/MA RESOLUÇÃO Nº 05 DE 05/7/91 - CIPOA/MA	
85	KG	PAO CARECA 30G, TIPO BISPAGUINHA, PRODUTO OBTIDO PELA COCCAO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO, FERMENTO BIOLÓGICO E ÁGUA. A EMBALAGEM DEVE SER EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ESTÉRIL, ATÓXICO, LACRADO, COM ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO E INGREDIENTES.	
86	UN	PÃO TIPO BISPAGUINHA SEM GLUTEN E SEM LEITE, TRADICIONAL OU MULTI GRÃOS. PESO: 200 GRAMAS. COM VALIDADE SUPERIOR A 20 DIAS.	
87	KG	PAO TIPO BISPAGUINHA SEMI-INTEGRAL CONTENDO SOMENTE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL À 50%, FARINHA DE TRIGO REFINADA À 50%, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO. A EMBALAGEM DEVE SER EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ESTÉRIL, ATÓXICO, LACRADO, COM ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO E INGREDIENTES.	
88	KG	PONKAN, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E ÍNTECTA. MEXERICADA DO RIO. TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	
89	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE VACA, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA, RÍGIDA, COR BRANCO-CREME, HOMOGENIA. EMBALAGEM DE 1KG. TODO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDO AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 9.013, DE 29/03/2017. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, NÃO APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LACRADA QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, EMPRESA PRODUTORA E ENDEREÇO. DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 30 DIAS. TRANSPORTADO EM	

		VEÍCULO FECHADO, ISOTÉRMICO E RESFRIADO, TEMPERATURA DE 6 A 10°C.
90	UN	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTICO E COAGULANTE ENZIMÁTICO. EMBALAGEM DE 100G. DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA, RÍGIDA, COR BRANCO-CREME, HOMOGENIA. EMBALAGEM COM TABELA NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E SELO S.I.F. DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 30 DIAS. TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO, ISOTÉRMICO E RESFRIADO, TEMPERATURA DE 6 A 10°C.
91	KG	REPOLHO VERDE - NAO SERAO ACEITOS PRODUTOS ESTRAGADOS, MURCHOS OU QUE NAO SE ENQUADRAM NO PROCESSO SELETIVO DE PADRAO DE QUALIDADE. AS EMBALAGENS DEVERAO SER DE SACOS PLASTICOS TRANSPARENTE, ATOXICO E LIMPO, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA
92	UN	REQUEIJÃO CREMOSO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A LACTOSE - ZERO LACTOSE - CONTENDO CREME DE LEITE COMO PRIMEIRO INGREDIENTE E TENDO A ENZIMA LACTASE EM SUA COMPOSIÇÃO - POTES DE 200 (DUZENTOS) GRAMAS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO- PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 55 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
93	UN	REQUEIJAO CREMOSO TRADICIONAL - POTE DE 200 G, EMBALAGEM TRANSPARENTE, POLIPROPILENO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SABOR, COR E ODOOR CARACTERISTICO. DE TEXTURA CREMOSA, SEM ADICAO DE AMIDO. ELABORADO COM CREME DE LEITE PASTEURIZADO, LEITE PASTEURIZADO, CONCENTRADO PROTEICO DE LEITE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, POTES DE 200 GRAMAS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. PRODUTO CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO DURANTE A ENTREGA. PRODUTO SEM GLUTEN. REGISTRO NA DIVISAO DE INSPECAO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPOA), EXPEDIDO PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, MINISTERIO DA AGRICULTURA OU SERVICO DE INSPECAO MUNICIPAL (SIM).
94	UN	SAL REFINADO, IODADO, SEM IMPUREZAS, PACOTES DE 1 KG.
95	KG	UVA PASSA BRANCA SEM CAROÇO. OBTIDA POR PERDA PARCIAL DE AGUA DA FRUTA MADURA, CONSISTENCIA PROPRIA, AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LACRADA DE 1KG CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, NOME DA EMPRESA, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE.
96	KG	UVA PASSA PRETA SEM CAROÇO. OBTIDA POR PERDA PARCIAL DE AGUA DA FRUTA MADURA, CONSISTENCIA PROPRIA, AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LACRADA DE 1KG CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, NOME DA EMPRESA, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE.
97	UN	VINAGRE DE ALCOOL ESCURO, 750ML, LIVRE DE SUJIDADES, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO.

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA - ITENS DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR
1	KG	ABOBRINHA VERDE - FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARENCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESOES PROVOCADAS MECANICAMENTE E/OU POR INSETOS OU DOENCAS FITOPATOLOGICAS. NAO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. NAO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. DEVERAO ESTAR ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.
2	KG	ALFACE - PARTE VERDE DAS HORTALICAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRACOS DE DESCOLORACAO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMACAO E APARENCIA TÍPICA. AS VERDURAS PROPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS E SAOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E DOENCAS ASSIM COMO DE DANOS POR ELES PROVOCADOS ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NAO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. PESO MEDIO DE 300G O MACO.
3	KG	BANANA NANICA - CLIMATIZADA, ORIUNDA DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PROPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTADO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDICAOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. NAO APRESENTAREM LESOES DE ORIGEM MECANICA OU PROVOCADAS POR INSETOS AFETANDO A SUA APARENCIA, NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A SUPERFICIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MEDIO E UNIFORME. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.
4	KG	BATATA DOCE - ROXA. TUBERCULO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NAO SAO PERMITIDAS RACHADURAS, CORTES E LESOES MECANICAS, PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENCAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESIDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE A CASCA. AUSENTES DE PARASITAS E LARVAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.
5	KG	BÉRINJELA, TAMANHO MEDIO, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, OU COMO INGREDIENTE NA CULINARIA. DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, AROMA, COR E SABOR PROPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDICAOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NAO APRESENTAREM LESOES DE ORIGEM MECANICAS OU INSETOS, NAO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA ESTAREM LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MEDIO E UNIFORME. AS CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVERAO OBEDECER AOS PADROES IMPOSTOS PELA LEGISLACAO VIGENTE.

CPL
10
255
v

6	KG	<p>CHEIRO VERDE - MACO COMPOSTO DE 50% de CEBOLINHA E 50% de SALSINHA PESANDO NO MINIMO 150G. PARTE VERDE DAS HORTALICAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRACOS DE DESCOLORACAO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDAMA E COR, TIPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE SUA CONFORMACAO E APARENCIA TIPICA. AS VERDURAS PROPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES VEGETAIS GENUINOS E SAOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES, ASSIM DE DANOS POR ELES PROVOCADOS. ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE ESTAREM ISENTAS UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. DEVERAO ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.</p>
7	KG	<p>COUVE-MANTEIGA - COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA, TALO VERDE. PARTE VERDE DAS HORTALICAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRACOS DE DESCOLORACAO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORACAO E TAMANHO UNIFORME E TIPICOS DA VARIEDADE. AS VERDURAS PROPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES VEGETAIS GENUINOS E SAOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES, ASSIM DE DANOS POR ELES PROVOCADOS. ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE ESTAREM ISENTAS UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. DEVERAO ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO MEDIO DO MACO 300G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.</p>
8	KG	<p>LIMAO TAITI - DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN MATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICOOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSECNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.</p>
9	KG	<p>MAMAO FORMOSA - PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PROPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE CONDICOOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NAO APRESENTAR LESOES DE ORIGEM MECANICA OU PROVOCADAS POR INSETOS OU FUNGOS AFETANDO SUA APARENCIA E QUALIDADE, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE.</p>
10	KG	<p>MANDIOCA - MANDIOCA LIMPA, DESCASCADA E PICADA EM PEDACOS PEQUENOS, EMBALADOS EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO. RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS COM ASPECTO, AROMA, SABOR PROPRIOS DA VARIEDADE. DEVEM SER PROCEDENTES VEGETAIS GENUINOS E SAOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE. NAO APRESENTAR LESOES DE ORIGEM MECANICA OU PROVOCADAS POR INSETOS AFETANDO SUA APARENCIA E QUALIDADE. DEVERAO ESTAR ISENTOS DE PARASITAS E LARBAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER A LEGISLACAO VIGENTE.</p>

11	KG	MELANCIA - MELANCIA REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PROPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICoes ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NAO APRESENTAREM LESOES DE ORIGEM MECANICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, AFETANDO SUA APARENCIA E QUALIDADE, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. TAMANHO MEDIO E UNIFORME. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	10 256 m
12	KG	MELAO AMARELO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN MATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICoes ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSECIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERAO OBEDECER AOS PADROES IMPOSTOS PELA LEGISLACAO VIGENTE	
13	KG	PEPINO COMUM DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICoes ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSECIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.	
14	KG	PIMENTAO VERDE, DE 1a QUALIDADE; - LIVRE DE FUNGOS; TAMANHO DE MEDIO A GRANDE.	
15	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA ABACAXI. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	
16	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA ACEROLA. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	
17	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA MORANGO. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	
18	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA GOIABA. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	
19	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA MARACUJA. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	
20	KG	POLPA DE FRUTA, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG. FRUTA CAJU. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	
21	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA CUPUAÇU. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	
22	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA UVA. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	

23	KG	POLPA DE FRUTA CONGELADA , EMBALAGEM DE 1 KG, FRUTA MANGA. A POLPA DE FRUTA DEVERA OBSERVAR OS LIMITES MAXIMOS MICROBIOLÓGICOS FIXADOS PELA NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000, DO MINISTERIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. DEVERA SER ENTREGUE CONGELADA.	Visto
24	KG	QUIABO, FRESCOS, FRUTOS JOVENS E SADIOS, DEVEM TER COR VERDE INTENSA (VERDE CLARA), SEREM FIRMES, SEM MANCHAS ESCURAS, TEREM COMPRIMENTO MENOR DE 12 CM E SEREM LISOS (COM MENOS PELO NA CASCA). MANTER SUA FORMA E APARENCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO E MACIEZ IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERAO OBEDECER AOS PADROES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	
25	KG	TOMATE - TOMATE SALADA. FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA" OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU DE MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. NÃO APRESENTAREM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, AFETANDO SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, ODOR E SABOR ESTRANH. ISENTOS DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. AS EMBALAGENS DEVERÃO SER DE SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO E APRESENTAR O PESO, CONFORME SOLICITADO EM PLANILHA PRÓPRIA PELA NUTRICIONISTA. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	
26	KG	ACELGA - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. NAO SERAO ACEITOS PRODUTOS ESTRAGADOS, MURCHOS OU QUE NAO SE ENQUADRAM NO PROCESSO SELETIVO DE PADRAO DE QUALIDADE. AS EMBALAGENS DEVERAO SER DE SACOS PLASTICOS TRANSPARENTE, ATOXICO E LIMPO, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA.	

Pedro Henrique Valerio Quintella
Nutricionista
Matrícula 17732

Saete Vicenti Rodrigues Ieka
Secretária Municipal de Educação
Matrícula de nº 13258

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS

CPL
Processo nº 10
Fls. nº 258
Visto m

Categoria	Nome	Descrição
Utensílios	Assadeira de alumínio retangular	Assadeira retangular de alumínio, diversas dimensões
Utensílios	Bacia plástica grande	Capacidade de 35L, cores diversas
Utensílios	Bacia plástica pequena	Capacidade de 11L, cores diversas
Utensílios	Bandeja retangular para carnes	Plástico resistente, cor branca, 12,5L
Utensílios	Cacarola de alumínio 10L	Capacidade de 10L, com tampa
Utensílios	Cacarola de alumínio 30L	Capacidade de 30L, com tampa
Utensílios	Caixa empilhável para carne 50L	Caixa de plástico com alça na tampa, transparente
Utensílios	Caixa organizadora de plástico 12,5L	Capacidade de 12,5L
Utensílios	Caldeirão de alumínio 38L	Caldeirão de alumínio, espessura de 3mm
Utensílios	Caneca de vidro temperado	Capacidade de 300-328 ml
Utensílios	Canecão de alumínio 6,5L	Canecão de alumínio, capacidade de 6,5L
Utensílios	Coador extra grande	Coador de flanela, diâmetro 180mm
Utensílios	Colher de inox cabo longo	Colher de inox, cabo longo, para sucos
Utensílios	Colher de sopa de inox	Colher de sopa, aço inoxidável
Utensílios	Concha de alumínio	Concha de alumínio com cabo isolante
Utensílios	Cortador de legumes	Cortador de legumes tipo mandoline
Utensílios	Descascador de legumes	Descascador manual de legumes, plástico resistente
Utensílios	Escorredor de macarrão	Escorredor de macarrão grande, alumínio
Utensílios	Espremedor de batatas grande	Espremedor de batatas, aço inoxidável
Utensílios	Faca de pão	Faca de pão com fio serrilhado
Utensílios	Filme transparente PVC	Filme PVC, largura 40cm, comprimento 1000m
Utensílios	Garrafa térmica 2L	Garrafa térmica de inox, 2L
Utensílios	Jarra em polietileno 3L	Jarra de polietileno, graduada, capacidade 3L
Utensílios	Lixeira plástica 30L	Lixeira com tampa e pedal, 30L
Utensílios	Luva descartável	Pacote com 100 unidades, polietileno
Utensílios	Maleta de primeiros socorros	Maleta para primeiros socorros, plástico
Utensílios	Panela de pressão 15L	Panela de pressão com capacidade de 15L
Utensílios	Pegador de macarrão	Pegador de macarrão em inox
Equipamentos	Fogão industrial 6 bocas	Fogão industrial a gás com 6 bocas
Equipamentos	Máquina de lavar louça industrial	Máquina de lavar louça para cozinha industrial
Equipamentos	Liquidificador industrial 2L	Liquidificador industrial com capacidade de 2L
Equipamentos	Multiprocessador industrial	Multiprocessador com multi lâminas
Equipamentos	Cortador manual de vegetais	Cortador manual de vegetais, tipo 'cabrita'
Equipamentos	Câmara fria	Equipamento de refrigeração para alimentos
Equipamentos	Freezer	Equipamento para congelamento de alimentos
Equipamentos	Geladeira	Refrigeração para armazenamento
Equipamentos	Ar condicionado	Equipamento de climatização de ambiente

Pedro Henrique Valerio Quintella
Nutricionista
Matrícula 17732

Saete Vicenti Rodrigues Ieka
Secretária Municipal de Educação
Matrícula de nº 13258

PER CAPITAS SERVIDOS (PREPARADO)

GÊNEROS	Educação Infantil Creche I (g ou ml)	Educação Infantil Creche II a IV (g ou ml)	Educação Infantil Pré Fase I e II (g ou ml)	Ensino Fundamental Regular (g ou ml)	Ensino Fundamental Integral (g ou ml)
Açúcar	-	-	7	8	18
Arroz	25	30	35	50	60
Açafrão	2	2	5	5	10
Alho	2	3	5	8	10
Amido de milho	10	10	10	10	10
Aveia	10	20	25	30	30
Biscoito Maisena	-	-	25	30	30
Biscoito Rosquinha	-	-	25	30	30
Biscoito Salgado	-	-	25	30	30
Cacau em pó 100%	-	3	-	-	-
Cacau em pó 50%	-	-	5	5	5
Chá Mate	-	-	180	200	220
Café	-	-	30	50	50
Canjica Branca	-	-	-	-	60
Canela em pó	2	2	5	5	10
Canjiquinha	25	30	35	45	50

CPL
Processo nº 10
Fis nº 260
Visto m

amarela					
Carne bovina	25	30	35	45	70
Carne suína	25	30	35	45	70
Coco seco ralado	-	-	-	-	15
Creme de leite	10	15	20	25	30
Cebola	5	5	10	15	25
Ervilha	10	10	20	20	20
Extrato de tomate	10	10	20	20	20
Farinha de Milho	10	15	20	20	30
Farinha de Mandioca	10	15	20	20	30
Farinha de Trigo	-	-	-	-	50
Feijão Carioca	12	15	20	25	30
Feijão Preto	12	15	20	25	30
Frango - Filé	25	30	35	45	70
Frango - Coxa Sobrecoxa	30	35	40	50	80
Filé de Tilápia	30	35	40	50	80
Lentilha	12	15	20	25	30
Grão de Bico	12	15	20	25	30

Fermento	-	-	-	-	1
Fubá	20	20	30	50	60
Leite em pó	-	5	10	15	15
Leite UHT	-	150	180	200	200
Iogurte	-	-	180	200	200
Linguiça calabresa	-	-	10	20	30
Fórmula Infantil (já reconstituída)	210	-	-	-	-
Macarrão Conchinha	30	35	40	50	50
Macarrão Parafuso	30	35	40	50	50
Manteiga	-	5	5	7	7
Óleo	4	4	4	7	8
Ovo de galinha	30	35	40	50	80
Sal	2	2,5	2,5	3	3
Pão careca	-	-	35	35	35
Pão bisnaguinha semi integral	-	35	-	-	-
Polpa de fruta	-	30	50	50	50
Queijo Mussarela	10	10	15	15	30
Requeijão	-	10	10	15	15

Vinagre	3	5	5	10	10
Milho verde	10	10	20	20	20
Abacaxi	30	40	80	100	120
Banana Nanica	30	50	80	100	120
Banana da terra	10	10	20	25	30
Laranja	50	50	80	100	120
Mamão	50	50	80	100	120
Maçã	50	50	80	100	120
Melão	50	50	80	100	120
Melancia	50	50	80	100	120
Manga	50	50	80	100	120
Ponkã	50	50	80	100	120
Abobrinha	15	20	25	30	40
Acelga	10	15	20	30	40
Alface	10	15	20	30	40
Batata Inglesa	20	20	30	40	50
Batata doce	20	20	30	40	50
Berinjela	15	20	25	30	40
Beterraba	15	20	25	30	40

Processo nº

0

Fls nº

262

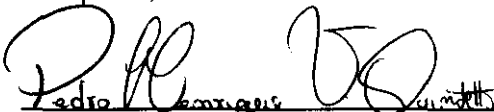
Visto

M

CPL
Processo nº 0
Ed nº 263
Visto M

Chuchu	15	20	25	30	40
Cenoura	15	20	25	30	40
Couve manteiga	10	15	20	30	40
Cheiro verde	3	3	5	10	15
Mandioca	20	20	30	40	50
Pepino	15	20	25	30	40
Pimentão	5	5	10	15	20
Quiabo	15	20	25	30	40
Repolho	10	15	20	30	40
Tomate	15	20	25	30	40

Sinop/MT, 09 de outubro de 2025.


Pedro Henrique Valerio Quintella
Nutricionista
Matrícula 17732

Saete Vicenti Rodrigues Ieka
Secretária Municipal de Educação
Matrícula de nº 13258



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo Creches
1 a 3 anos

Ano 2026

1 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h30 Lanche 13h30	Leite com leite pó e cacau 100% Melão	Leite com leite em pó e cacau 100 % Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Leite com leite em pó Mamão	Leite com leite em pó e cacau 100 % Bisnaguinha semi-integral com requeijão	Leite com leite em pó Banana
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Arroz, Feijão Carne moída ao molho Batata doce cozida Salada Tomate	Macarronada Frango ao molho com brócolis Laranja	Arroz, Feijão Carne em cubos refogada com mandioca Salada Pepino	Arroz, Feijão preto Farofa de legumes com ovos mexidos Salada alface	Arroz, Feijão Carne moída ao molho Salada de chuchu com cheiro verde
	Ing desjejum: Leite UHT integral com leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, e Melão Ing merenda: Arroz, feijão, carne moída, batata doce, tomate, óleo, alho, cebola, sal, limão.	Ing desjejum: Leite UHT integral, cacau 100% uva passa e Bisnaguinha semi integral, manteiga Ing merenda: Macarrão, couve, sobrecoxa, brócolis, colorau, alho, óleo, sal, cebola, limão, laranja.	Ing desjejum: Leite UHT integral com leite em pó integral, uva passa e Mamão Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne cubos, mandioca, pepino, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi integral, requeijão Ing merenda: Arroz, feijão preto, farinha de mandioca, cenoura, abobrinha, tomate, ovos de galinha, cheiro verde, alface, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó, banana nanica. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Carboidratos (g)	Ferro (mg)	Vit C (mg)
Média	304,00	13,00	44,00	1,54	20,30
Semanal		18,08%	58,00%	154,00%	508,00%
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

Assinatura: Pedro Henrique Valerio Quintella

CPL

Processo nº 10

Fls nº 264

Visto *M*



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo Creches
1 a 3 anos

Ano 2026

2 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h30 Lanche 13h30	Leite com leite em pó e cacau 100% Melão	Leite com leite em pó e cacau 100% Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Leite com leite em pó Mamão	Leite com leite em pó e cacau 100% Bisnaguinha semi-integral com queijo	Vilamina de banana com maracujá
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Sopa de macarrão com legumes e feijão	Arroz, Lentilha Carne ao molho com cenoura Manga	Arroz, Feijão Frango refogado com batata em cubos Salada acelga refogada no alho	Feijão, Polenta com queijo Carne moída ao molho Salada de brócolos com cheiro verde	Arroz à grega Carne suína, Salada couve
INGREDIENTES	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi-integral, manteiga	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi-integral, manteiga	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, uva passa, mamão.	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi-integral, queijo	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó, banana nanica, maracujá.
	Ing merenda: Macarrão conchinha, feijão carioca, milho verde, abobrinha, cenoura, ervilha, tomate, alho, óleo, cebola, sal	Ing merenda: Arroz, lentilha, carne cubos, cenoura, couve, tomate, colorau, cheiro verde, alho, óleo, cebola, sal, manga.	Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa sobrecoxa, batata inglesa, acelga, alho, óleo, cebola, sal, limão, cheiro verde.	Ing merenda: Feijão carioca, fubá, carne moída, massarola, beterraba, extrato de tomate, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde.	Ing merenda: Arroz, cenoura pimentão, ervilha, milho verde, paleta suína, couve, óleo, alho, cebola, sal, cheiro verde.
	Proteína (g) 13,00	Lipídeos (g) 8,00	Cálcio (mg) 156,00	Ferro (mg) 1,51	Vit C (mg) 10,50
	ENERGIA (KCAL) 304,00	Carboidratos (g) 45,00	17,00%	Vit A (mcg) 171,00	256,00%
Semanal	59,00%	104,00%	151,00%	272,00%	
Porcentagem	24,00%	104,00%	151,00%	272,00%	

Pedro Henrique Valero Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL

Processo nº 10

Fls nº 265

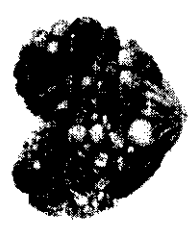
Visto M



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo Creches
1 a 3 anos

Ano 2026

3 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h30 Lanche 13h30	Leite com leite em pó e cacau 100% Mamão com leite em pó	Leite com leite em pó e cacau 100% Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Leite com leite em pó Mamão	Leite com leite em pó e cacau 100% Bisnaguinha semi-integral com requeijão	Leite com leite em pó Banana
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Arroz, Feijão tropeiro de ovos com legumes	Arroz, Feijão Filézinho ao molho com legumes Abacaxi	Arroz, Feijão preto Frango refogado Farofa de banana da terra Salada alface	Macarrão a bolonhesa Salada de pepino	Arroz, Feijão Frango acebolado Berinjela refogada
	Ing desjejum: Leite UHT, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, mamão. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, ovos inteiro de galinha, cenoura, milho verde, tomate, alho, óleo, cebola, sal	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, mamão. Ing merenda: Arroz, feijão-preto, coxa ou sobrecoxa, alface, colorau, farinha de mandioca, banana da terra, alho, óleo, sal, cebola, limão	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi-integral, requeijão. Ing merenda: Macarrão parafuso, carne moída, extrato de tomate, pepino, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, limão.	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, uva passa, banana nanica. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa sobrecoxa, berinjela, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, limão..	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, uva passa, banana nanica. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa sobrecoxa, berinjela, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, limão..
INGREDIENTES					
Média	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Carboidratos (g)	Ferro (mg)	Vit C (mg)
Semanal	303,00	13,00	43,00	1,45	19,00
Porcentagem		17,00%	56,00%	145,00%	477,00%
				Vit A (mcg)	
				111,00	
					178,00%

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL

Processo nº

10

Fls nº

260

Visto

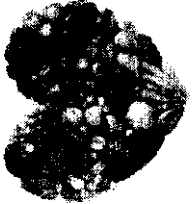
m



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo Creches
1 a 3 anos

Ano 2026

4 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h30 Lanche 13h30	Leite com leite em pó e cacau 100% Maçã	Leite com leite em pó e cacau 100 % Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Leite com leite em pó Mamão	Leite com leite em pó e cacau 100 % Bisnaguinha semi-integral com queijo	Leite com leite em pó, banana, aveia e cacau
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	ARROZ, Estrogonofe de frango	Arroz, feijão Frango xadrez Melancia	Arroz cuiabano Salada de alface	Canjiquinha com carne suína Salada couve	Arroz, Feijão preto Came ao molho com vegetais
	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, uva passa, cacau 100%, maçã. Ing merenda: Arroz, filézinho de frango, tomate, extrato de tomate, creme de leite, alho, óleo, cebola, sal	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi integral, manteiga Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa e sobrecoxa, pimentão, extrato de tomate, amido, melancia, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, uva passa, mamão. Ing merenda: Arroz, carne moída, tomate, extrato de tomate, banana da terra, muçarela, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde, aface.	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi integral, queijo Ing merenda: Canjiquinha, paleta suína, couve, óleo, alho, cebola, sal, limão.	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, banana nanica, cacau 100% e aveia Ing merenda: Arroz, feijão preto, carne em cubos, mandioca, tomate, pimentão, cheiro verde, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g) 13,00 Lipídeos (g) 10,00 Carboidratos (g) 40,00 Ferro (mg) 1,21 Vit A (mcg) 114,00 Vit C (mg) 18,00	Cálcio (mg) 165,00 Carboidratos (g) 40,00 Ferro (mg) 1,21 Vit A (mcg) 114,00 Vit C (mg) 18,00	Ferro (mg) 1,21 Vit A (mcg) 114,00 Vit C (mg) 18,00	Vit C (mg) 18,00 Vit A (mcg) 114,00 Vit C (mg) 18,00
Média	304,00	17,00%	53,00%	121,00%	467,00%
Semanal					
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL

Processo nº 10

Fls nº 26+


Visto 



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo Creches
1 a 3 anos

Ano 2026

5 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h30 Lanche 13h30	Leite com leite em pó e cacau 100% Melão	Leite com leite em pó e cacau 100 % Bisnaguinha semi-integral com manteiga	Leite com leite em pó Mamão	Leite com leite em pó e cacau 100 % Bisnaguinha semi-integral com requeijão	Leite com leite em pó e cacau 100 % Banana
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Arroz, Feijão Carne moída refogada Salada Chuchu com cheiro verde	Sopa de grão de bico com legumes Maçã cozida com canela	Arroz, Feijão Carne em cubos ao molho Salada de repolho refogado	Arroz, Feijão preto Salada de ovos com legumes Mexerica	Gainhada Salada beterraba
	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, melão. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, colorau, alho, óleo, cebola, sal,	Ing desjejum: Leite UHT integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi integral, manteiga Ing merenda: Macarrão conchinha, grão de bico cenoura, abobrinha, milho, colorau, batata inglesa, alho, óleo, cebola, sal, maçã, canela	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, mamão Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne cubos, tomate, extrato de tomate, repolho, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi integral, requeijão. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, ovos inteiro de galinha, abobrinha, tomate, cenoura, pimentão, repolho, cheiro verde, óleo, alho, cebola, sal, limão, mexerica	Ing desjejum: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, banana nanica. Ing merenda: Arroz, coxa sobrecoxa, açafrão, milho, ervilha, cenoura, beterraba, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Carboidratos (g)	Ferro (mg)	Vit C (mg)
Média	303,00	12,00	47,00	1,46	18,00
Semanal		16,00%	61,00%	146,00%	465,00%
Porcentagem		24,00%	107,00%	205,00%	
Pedro Henrique Valério Quimella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025					

Cardápio sujeito a alteração

Processo nº **10**
Fis nº **268**
Visto **m**


CPL



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo
Pré-escolas
4 e 5 anos

Ano 2026

1 Semana		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h15 Lanche 13h15	Leite com café Biscoito maisena	Chá Pão com manteiga	iogurte e Mamão	Chá Pão com queijo	Leite com cacau 50% e Banana	
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Arroz, Feijão Carne moída ao molho Batata doce cozida Salada Tomate	Macarronada ao molho branco com frango e brócolis Laranja	Arroz, Feijão Carne em cubos com mandioca Salada Pepino Suco de Fruta	Arroz, Feijão preto Farinha de legumes com ovos meixadas Salada alface	Arroz, Feijão Carne moída ao molho Salada de chuchu com cheiro verde	
	Ing desjejum: Leite UHT integral, café infusão, açúcar, biscoito maisena Ing merenda: Arroz, feijão, carne moída, batata doce, tomate, óleo, alho, cebola, sal, limão.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Macarrão, creme de leite, leite UHT, amido de milho, coxa ou sobrecoxa, brócolis, colorau, alho, óleo, sal, cebola, limão, laranja.	Ing desjejum: Iogurte e mamão Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne cubos, mandioca, pepino, polpa de abacaxi, açúcar, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, queijo. Ing merenda: Arroz, feijão preto, farinha de mandioca, cenoura, abobrinha, tomate, ovos de galinha, cheiro verde, alface, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, banana esmagada. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde	
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)	
Média	404,00	15,00	9,00	67,00	731,00	
Semanal		15,00%	19,00%	66,00%		
Porcentagem						

Pedro Henrique Valério Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

Pedro Henrique Valério Quintella

CPL
Processo nº 10
Fls nº 269
Visto *M*




PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo
Pré-escolas
4 e 5 anos

Ano 2026

2 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h15 Lanche 13h15	Leite com café Biscoito salgado	Chá Pão com manteiga	Leite com cacau 50% e Mamão	Chá gelado com limão Pão com requeijão	Vitamina de banana com maracujá
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Sopa de macarrão com legumes e feijão Melão	Arroz, Lentilha Carne ao molho com cenoura Manga	Arroz, Feijão Frango refogado com batata em cubos Salada acelga refogada no alho	Feijão, Polenta com queijo Carne moída ao molho Salada de beterraba com cheiro verde	Arroz à grega Carne suína, Salada couve
	Ing desjejum: Leite UHT integral, café infusão, açúcar, biscoito salgado. Ing merenda: Macarrão conchinha, feijão carioca, milho verde, abobrinha, cenoura, ervilha, tomate, alho, óleo, cebola, sal, melão	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Arroz, lentilha, carne cubos, cenoura, tomate, colorau, cheiro verde, alho, óleo, cebola, sal, manga	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, mamão. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa sobrecoxa, batata inglesa, acelga, alho, óleo, cebola, sal, limão, cheiro verde.	Ing desjejum: Chá mate infusão, limão, açúcar, pão, requeijão. Ing merenda: Fubá, feijão carioca, carne moída, muçarela, beterraba, extrato de tomate, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde.	Ing desjejum: Leite UHT, banana nanica, maracujá, leite em pó, açúcar. Ing merenda: Arroz, cenoura, pimentão, ervilha, milho verde, paleta suína, couve, óleo, alho, cebola, sal, cheiro verde.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
Média	404,00	16,00	11,00	61,00	735,00
Semanal		16,00%	24,00%	60,00%	
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração


Processo nº
Fls nº
Visto

CPL
Processo nº 0
Fls nº 270
Visto M

PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR


Cardápio Modelo
Pré-escolas
4 e 5 anos

Ano 2026

3 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h15 Lanche 13h15	Leite com café Biscoito rosquinha	Chá Pão com manteiga	Leite com cacau 50% e Mamão	Chá gelado Pão com queijo	Leite com café e Banana
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Arroz, Feijão tropeiro de ovos com legumes Suco de fruta	Arroz, Feijão Peixe ao molho com legumes Abacaxi	Arroz, Feijão preto Frango refogado Farofa de banana da terra Salada alface	Macarrão a bolonhesa Salada de pepino	Arroz, Feijão Frango acebolado Berinjela refogado
	Ing desjejum: Leite UHT, café infusão, açúcar, biscoito rosquinha. Ing merenda: Arroz, feijão carrioca, ovos inteiro de galinha, cenoura, milho verde, tomate, alho, óleo, cebola, sal, polpa de acerola, açúcar.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Arroz, feijão carrioca, filé de tilápia, batata inglesa, pimentão, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, limão, abacaxi	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, mamão Ing merenda: Arroz, feijão preto, coxa ou sobrecoxa, alface, colorau, flocão, banana da terra, manteiga, alho, óleo, sal, cebola, limão	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, queijo Ing merenda: Macarrão parafuso, carne moída, extrato de tomate, pepino, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, limão.	Ing desjejum: Leite UHT, café infusão, açúcar, banana manica. Ing merenda: Arroz, feijão carrioca, coxa sobrecoxa, berinjela, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, limão.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
Média	405,00	16,00	9,00	65,00	724,00
Semanal		16,00%	20,00%	64,00%	
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL
Processo nº 10
Fls nº 241
Visto 



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo
Pré-escolas
4 e 5 anos

Ano 2026

4 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h15 Lanche 13h15	Leite com cacau 50% Biscoito salgado	Chá gelado Pão com manteiga	Leite com cacau 50% Mamão	Chá Pão com requeijão	Leite batido com banana, cacau 50%, aveia e canela
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Arroz, Estrogonofe de frango Suco de fruta	Arroz, feijão Frango xadrez Melancia	Arroz cuiabano Salada de alface	Canjiquinha com carne suína e calabresa Salada couve	Arroz, feijão preto Carne ao molho com vegetais
	Ing desjejum: Leite UHT integral, cacau 50% , biscoito salgado. Ing merenda: Arroz, filézinho de frango, tomate, extrato de tomate, creme de leite, alho, óleo, cebola, sal, polpa de abacaxi, açúcar.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa e sobrecoxa, pimentão, extrato de tomate, amido, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, melancia	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, mamão. Ing merenda: Arroz, carne moída, tomate, extrato de tomate, banana da terra, muçarela, alface, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão, paleta suína, linguiça calabresa, couve, óleo, alho, cebola, sal, limão	Ing desjejum: Leite UHT, banana nanica, aveia, cacau 50%. Ing merenda: Arroz, feijão preto, carne em cubos, mandioca, tomate, pimentão, cheiro verde, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
Média	405,00	16,00	14,00	55,00	695,00
Semanal		16,00%	30,00%	54,00%	
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL

Processo nº

Fis nº

Visto

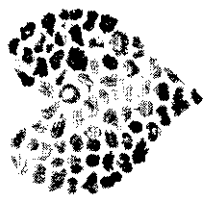
212
7



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio Modelo
Pré-escolas
4 e 5 anos

Ano 2026

5 Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 07h15 Lanche 13h15	Chá Biscoito salgado	Suco de fruta Pão com manteiga	Leite com cacau 50% Mamão	Chá gelado Pão com requeijão	Leite com café Banana
Merenda Matutino 09h30 Vespertino 15h30	Arroz, Feijão Carne moída refogada Salada Chuchu com cheiro verde	Sopa de grão de bico com legumes Maçã	Arroz, Feijão Carne em cubos ao molho Salada de repolho refogado	Arroz, Feijão preto Salada de ovos com legumes Mexerica	Galinhada Salada beterraba
	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, biscoito salgado. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, colorau, alho, óleo, cebola	Ing desjejum: Polpa de uva, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Macarrão conchinha, grão de bico, cenoura, abobrinha, milho, colorau, batata inglesa, alho, óleo, cebola, sal, maçã	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, mamão Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne cubos, tomate, extrato de tomate, repolho, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão. Ing merenda: Arroz, feijão preto, ovos inteiro de galinha, abobrinha, tomate, cenoura, cheiro verde, óleo, alho, cebola, sal, limão, mexerica	Ing desjejum: Leite UHT, café infusão, açúcar, banana Ing merenda: Arroz, coxa sobrecoxa, açafrão, milho, ervilha, cenoura, beterraba, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
Média	404,00	14,00	10,00	66,00	752,00
Semanal		13,00%	22,00%	65,00%	
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração


CPL
Processo nº 10
Fls nº 213
Visto M



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ano 2026

**Cardápio Modelo
Fundamental
6 a 10 anos**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 06h45 Lanche 12h45	Leite com café Biscoito maisena	Chá Pão com manteiga	logurte e Mamão	Chá Pão com requeijão	Leite com cacau 50% e Banana
Merenda Matutino 09h00 Vespertino 15h00	Arroz, Feijão Carne moída ao molho Batata doce cozida Salada Tomate	Macarronada ao molho branco com frango e brócolis Laranja	Arroz, Feijão Carne em cubos com mandioca Salada Pepino Suco de Fruta	Arroz, Feijão preto Farofa de legumes com ovos mexidos Salada alface	Arroz, Feijão Carne moída ao molho Salada de chuchu com cheiro verde
	Ing desjejum: Leite UHT integral, café infusão, açúcar, biscoito maisena Ing merenda: Arroz, feijão, carne moída, batata doce, tomate, óleo, alho, cebola, sal, limão.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Macarrão, creme de leite, leite UHT, amido de milho, coxa ou sobrecoxa, brócolis, colorau, alho, óleo, sal, cebola, limão, laranja.	Ing desjejum: logurte e mamão Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne cubos, mandioca, pepino, polpa de abacaxi, açúcar, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão. Ing merenda: Arroz, feijão preto, farinha de mandioca, cenoura, abobrinha, tomate, ovos de galinha, cheiro verde, alface, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, banana nanica. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
Média	493,00	19,00	11,00	79,00	746,00
Semanal		15,00%	21,00%	64,00%	
Porcentagem					

Pedro Henrique Valério Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

Pedro Henrique Valério Quintella

CPL

Processo nº 10

Fls nº 24


Visto *m*



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Cardápio Modelo
Fundamental
6 a 10 anos**

Ano 2026

2ª Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 06h45 Lanche 12h45	Leite com café Biscoito salgado	Chá Pão com manteiga	Leite com cacau 50% e Mamão	Chá gelado com limão Pão com requeijão	Vitamina de banana com maracujá
Merenda Matutino 09h00 Vespertino 15h00	Sopa de macarrão com legumes e feijão Melão	Arroz, Lentilha Carne ao molho com cenoura Manga	Arroz, Feijão Frango refogado com batata em cubos Salada acelga refogada no alho	Polenta com queijo Carne moída ao molho Salada de beterraba com cheiro verde	Arroz à grega Carne suína, Salada couve
	Ing desjejum: Leite UHT integral, café infusão, açúcar, biscoito salgado. Ing merenda: Macarrão conchinha, feijão carioca, milho verde, abobrinha, cenoura, ervilha, tomate, alho, óleo, cebola, sal, melão	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Arroz, lentilha, carne cubos, cenoura, tomate, colorau, cheiro verde, alho, óleo, cebola, sal, manga	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, mamão. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa sobrecoxa, batata inglesa, acelga, alho, óleo, cebola, sal, limão, cheiro verde.	Ing desjejum: Chá mate infusão, limão, açúcar, pão, requeijão. Ing merenda: Fubá, carne moída, muçarela, beterraba, extrato de tomate, tomate, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde.	Ing desjejum: Leite UHT, leite em pó, banana nanica, maracujá, leite em pó, açúcar. Ing merenda: Arroz, cenoura, pimentão, ervilha, milho verde, paleta suína, couve, óleo, alho, cebola, sal, cheiro verde.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
Média	492,00	21,00	13,00	74,00	791,00
Semanal		17,00%	23,00%	60,00%	
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL


Processo nº
Fls nº 215
Visto m



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Cardápio Modelo
Fundamental
6 a 10 anos**

Ano 2026

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum 06h45 Lanche 12h45	Leite com cacau 50% Biscoito salgado	Chá gelado Pão com manteiga	Leite com cacau 50% Mamão	Chá Pão com requeijão	Leite batido com banana, cacau 50%, aveia e canela
Merenda Matutino 09h00 Vespertino 15h00	Arroz, Estrogonofe de frango Suco de fruta	Arroz, feijão Frango xadrez Melancia	Arroz cuiabano Salada de alface	Canjiquinha com carne suína e calabresa Salada couve	Arroz, feijão preto Carne ao molho com vegetais
	Ing desjejum: Leite UHT integral, cacau 50% , biscoito salgado. Ing merenda: Arroz, filézinho de frango, tomate, extrato de tomate, creme de leite, alho, óleo, cebola, sal, polpa de abacaxi, açúcar.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, coxa e sobrecoxa, pimentão, extrato de tomate, amido, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, melancia	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, mamão. Ing merenda: Arroz, carne moída, tomate, extrato de tomate, banana da terra, muçarela, alface, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão. Ing merenda: Canjiquinha, paleta suína, linguiça calabresa, couve, óleo, alho, cebola, sal, limão	Ing desjejum: Leite UHT, banana nanica, aveia, cacau 50%. Ing merenda: Arroz, feijão preto, carne em cubos, mandioca, tomate, pimentão, cheiro verde, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde.
INGREDIENTES	ENERGIA (KCAL)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
Média	493,00	20,00	17,00	65,00	782,00
Semanal		17,00%	28,00%	55,00%	
Porcentagem					

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL

Processo nº 10

Fls nº 245


Visto M



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ano 2026

		Quarta		Quinta		Sexta	
Cardápio Modelo Fundamental 6 a 10 anos							
Desjejum 06h45 Lanche 12h45	Chá Biscoito salgado	Suco de fruta Pão com manteiga	Leite com cacau 50% Mamão	Chá gelado Pão com requeijão	Leite com café Banana		
Merenda Matutino 09h00 Vespertino 15h00	Arroz, Feijão Carne moída refogada Salada Chuchu com cheiro verde	Sopa de grão de bico com legumes Maçã	Arroz, Feijão Carne em cubos ao molho Salada de repolho refogado	Arroz, Feijão preto Salada de ovos com legumes Mexerica	Gainhada Salada beterraba		
 INGREDIENTES	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, biscoito salgado. Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, colorau, alho, óleo, cebola	Ing desjejum: Polpa de uva, açúcar, pão, manteiga. Ing merenda: Macarrão conchinha, grão de bico cenoura, abobrinha, milho, colorau, batata inglesa, alho, óleo, cebola, sal, maçã	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, mamão Ing merenda: Arroz, feijão carioca, carne cubos, tomate, extrato de tomate, repolho, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão. Ing merenda: Arroz, feijão preto, ovos inteiro de galinha, abobrinha, tomate, cenoura, cheiro verde, óleo, alho, cebola, sal, limão, mexerica	Ing desjejum: Leite UHT, café infusão, açúcar, banana Ing merenda: Arroz, coxa sobrecoxa, açafrão, milho, ervilha, cenoura, beterraba, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde.		
	ENERGIA (KCAL) 493,00	Proteína (g) 17,00 14,00%	Lípidios (g) 11,00 20,00%	Carboidratos (g) 82,00 66,00%	Sódio (mg) 742,00		
Semanal							
Porcentagem							

Pedro Henrique Valerio Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração

CPL

Processo nº 10


Fls nº 278

Visto *M*



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ano 2026

1. Semestre		2. Semestre		3. Semestre		4. Semestre	
Cardápio Integral 06-10 anos				Quarta			
DESJEJUM 06H45	Leite com café Biscoito maisena	Chá Pão com manteiga	logurte Biscoito salgado	Chá Pão com requeijão	Leite com cacau 50% Biscoito rosquinha		
COLAÇÃO 09H00	Melão	Laranja	Mamão	Maçã	Banana		
ALMOÇO 11H00	Arroz, Feijão Came moída refogada Batata doce cozida Salada de tomate	Arroz com brócolis, Feijão Frango ao molho Salada atiface	Arroz, Feijão Came em cubos refogada Salada Pepino Suco de Fruta	Arroz, Feijão preto Refogado de legumes com ovos mexidos Salada Repolho	Arroz, Feijão Came moída refogada Salada de chuchu com cheiro verde Suco de fruta		
LANCHE 15H00	Canja Queijo muçarela para salpicar	Leite com café Bolo chocolate	Pão com molho de carne moída Suco de fruta	Macarronada com molho calabresa Suco de Fruta	Canjica		
	Ing desjejum: Leite UHT, café infusão, açúcar, biscoito salgado. Colaço: Maçã. Almoço: Arroz, feijão, carne moída, batata doce, tomate. Lanche: arroz, frango desfiado, batata inglesa, tomate, extrato tomate, queijo muçarela ralado, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Colaço: Laranja. Almoço: Arroz, Feijão carioca, brócolis, coxa ou sobrecoxa, alface, colorau, alho, óleo, sal, cebola, limão. Lanche: Leite UHT, café infusão, açúcar, farinha trigo, ovos, cacau 50%, fermento em pó, açúcar, óleo.	Ing desjejum: logurte, biscoito salgado. Colaço: Mamão. Almoço: Arroz, feijão carioca, carne cubos, pepino, polpa de abacaxi, açúcar, alho, óleo, cebola, sal. Lanche: Pão, carne moída, milho verde, tomate, extrato tomate, alho, óleo, cebola, sal.	Ing desjejum: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão. Colaço: Maçã. Almoço: Arroz, feijão preto, cenoura, abobrinha, tomate, pimentão, ovos de galinha, cheiro verde, repolho, alho, óleo, cebola, sal. Lanche: Macarrão, linguça calabresa, tomate, extrato tomate, alho, óleo, cebola, sal, polpa goiaba, açúcar.	Ing desjejum: Leite UHT, cacau 50%, biscoito rosquinha. Colaço: Banana nanica. Almoço: Arroz, feijão carioca, carne moída, colorau, chuchu, alho, óleo, cebola, sal, polpa acerola, açúcar. Lanche: Leite UHT, milho para canjica, açúcar, coco ralado.		
Média Semanal Porcentagem	ENERGIA (KCAL) 1148,00	Proteína (g) 42,00 15,00%	Lipídeos (g) 29,00 23,00%	Carboidratos (g) 180,00 62,00%	Sódio (mg) 1368,00		

Pedro Henrique Valério Quintella CRN 1 26357, Portaria nº 1591/2025

Cardápio sujeito a alteração.

Pedro Henrique Valério Quintella

CPL

Processo nº 10

Fis nº 249

Visto



PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ano 2026

3ª Semana	Segunda		Terça		Quarta		Quinta		Sexta																
	Almoço	Lanche	Almoço	Lanche	Almoço	Lanche	Almoço	Lanche	Almoço	Lanche															
DESJEJUM 06H45	Leite com café Biscoito salgado	Chá Pão com manteiga	Yogurte Biscoito maisena	Chá gelado com limão Pão com queijo	Leite com cacau 50% Biscoito rosquinha	COLAÇÃO 09H00	Maçã	Mamão	Banana	ALMOÇO 11H00	Arroz, Feijão tropieiro de ovos com legumes Salada de beterraba	Arroz, Feijão Frango refogado Fatofa de banana da terra Salada alface	Arroz, Feijão Frango refogado Batata doce Salada de Pepino	Arroz, Feijão Frango acebolado Berinjela refogada	LANCHE 15H00	Macarrão com molho bolognese Suco de Fruta	Sopa de feijão com queijo	Carreiteiro de legumes com carne Suco de fruta	Leite com café Bolo Fubá	Sanduíche de frango Suco de Fruta	INGREDIENTES: Leite UHT, cacau 50%, biscoito rosquinha. Colaço: Banana nanica. Almoço: Arroz, feijão carioca, ovo inteiro de galinha, cenoura, tomate, beterraba, alho, óleo, cebola, sal. Lanche: Macarrão para fusão, carne moída, tomate, extrato tomate, óleo, alho, cebola, sal, polpa de abacaxi, açúcar.	INGREDIENTES: Chá mate infusão, açúcar, limão, pão, queijo. Colaço: Laranja. Almoço: Arroz, feijão carioca, carne moída, batata doce, pepino, tomate, alho, óleo, feijão carioca. Lanche: Pão, filé de cebola, sal. Almoço: Arroz, frango, milho, cenoura, tomate, extrato tomate, alho, óleo, cebola, sal, polpa de goiaba, açúcar.	INGREDIENTES: Chá mate infusão, açúcar, limão, pão, queijo. Colaço: Laranja. Almoço: Arroz, feijão carioca, carne moída, batata doce, pepino, tomate, alho, óleo, feijão carioca. Lanche: Pão, filé de cebola, sal. Almoço: Arroz, frango, milho, cenoura, tomate, extrato tomate, alho, óleo, cebola, sal, polpa de goiaba, açúcar.	INGREDIENTES: Chá mate infusão, açúcar, limão, pão, queijo. Colaço: Laranja. Almoço: Arroz, feijão carioca, carne moída, batata doce, pepino, tomate, alho, óleo, feijão carioca. Lanche: Pão, filé de cebola, sal. Almoço: Arroz, frango, milho, cenoura, tomate, extrato tomate, alho, óleo, cebola, sal, polpa de goiaba, açúcar.	INGREDIENTES: Chá mate infusão, açúcar, limão, pão, queijo. Colaço: Laranja. Almoço: Arroz, feijão carioca, carne moída, batata doce, pepino, tomate, alho, óleo, feijão carioca. Lanche: Pão, filé de cebola, sal. Almoço: Arroz, frango, milho, cenoura, tomate, extrato tomate, alho, óleo, cebola, sal, polpa de goiaba, açúcar.
Média Semanal	ENERGIA (KCAL) 1.149,00		Proteína (g) 46,00 16,00%		Lipídeos (g) 27,00 21,00%		Carboidratos (g) 182,00 63,00%		Sódio (mg) 1245,00		Porcentagem														

Cardápio sujeito a alteração.
Pedro Henrique Valério Quintella CRN 1.26357, Portaria nº 1591/2025

CPL

Processo nº 10

Fls nº 281

Visto m

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS;

Planilha de Composição de Custo		- Data Base		
QUANTIDADE DE MERENDA DO CARDÁPIO	DIARIA		ANUAL	
Materia Prima	%	Custo Unitário	Custo Mês	Custo Ano
Generos Alimenticios				
Consumo de Gás GLP				
Materiais de Limpeza e Descartáveis				
Sub Total Materia Prima				
Despesas com Folha de Pagamento	%	Custo Unitário	Custo Mês	Custo Ano
Remuneração				
Salário				
Adicional de Insalubridade				
Adicional Noturno				
Horas extras				
Outros (especificar)				
Encargos Sociais				
INSS - Contribuição empresa				
SESI ou SESC				
SENAI ou SENAC				
INCRA				
Salário educação				

CPL

FGTS				
Seguro acidente do trabalho / SAT / INSS				
SEBRAE				
Benefícios				
Cesta Básica				
Assistência Médica				
Assistência Odontológica				
Vale transporte				
Uniforme				
Seguro de vida em grupo				
Outros (especificar)				

Processo nº 10
Fls nº 285
Visto m

Provisões				
Férias				
Auxílio doença				
Licença paternidade / maternidade				
Acidente do trabalho				
Aviso prévio				
13º salário				
Outros (especificar)				
Sub Total Despesas Trabalhistas				
Diversos	%	Custo Unitário	Custo Mês	Custo Ano
Armazenagem				

CPL

					(R\$)	
Cardápio 1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - DESJEJUM/LANCHE	DESJEJUM /LANCHE	60	12000		Processo nº 10 Fls nº 28+ Visto m
Cardápio 2	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE I - MERENDA	MERENDA	60	12000		
Cardápio 3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - DESJEJUM/LANCHE	DESJEJUM/ LANCHE	3485	697000		
Cardápio 4	REFEIÇÃO CARDÁPIO CRECHE II A CRECHE IV - MERENDA		3485	697000		
Cardápio 5	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - DESJEJUM/LANCHE	MERENDA	5562	1112400		
Cardápio 6	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO PRÉ FASE I E PRÉ FASE II - MERENDA	MERENDA	5562	1112400		
Cardápio 7	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO FUNDAMENTAL REGULAR - DESJEJUM/LANCHE	DESJEJUM/ LANCHE	15944	3188800		
Cardápio 8	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO FUNDAMENTAL REGULAR - MERENDA	MERENDA	15944	3188800		
Cardápio 9	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL - DESJEJUM	DESJEJUM	1160	232000		
Cardápio 10	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL - COLAÇÃO	COLAÇÃO	1160	232000		
Cardápio 11	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO FUNDAMENTAL	ALMOÇO	1160	232000		

	INTEGRAL - ALMOÇO					Processo nº	10
Cardápio 12	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL - LANCHE	LANCHE	1160	232000		Fis nº	288
						Visto	M
TOTAL							



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº <u>10</u>
Fls nº <u>289</u>
Visto <u>m</u>

PARECER TÉCNICO

Análise de Custos do Setor de Alimentação Escolar

Sinop-MT, 22 de setembro de 2025



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 290
Visto M

1. INTRODUÇÃO

Este parecer técnico tem como finalidade avaliar a viabilidade técnica e financeira da terceirização do Setor de Alimentação Escolar, responsável pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito municipal, apresentando de forma detalhada os custos atuais de execução direta como base de comparação para avaliação de vantajosidade econômica.

Atualmente, o setor atende 46 unidades escolares da rede pública, beneficiando diretamente 23.111 alunos em 2025, com projeção de 26.211 alunos em 2026. A estimativa de produção é de aproximadamente 8,7 milhões de refeições em 2025, com aumento para 10,9 milhões em 2026, considerando o calendário escolar, a frequência dos alunos e a oferta de refeições em diferentes turnos (matutino, vespertino e integral).

Este estudo visa demonstrar que a terceirização representa uma alternativa viável e que os custos apresentados servem como parâmetro técnico para que as empresas licitantes apresentem propostas economicamente vantajosas, mantendo a qualidade nutricional, a equidade no atendimento e o cumprimento das normativas federais.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A terceirização da alimentação escolar é respaldada pela Lei nº 11.947/2009, que instituiu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e pela Resolução FNDE nº 6/2020, que estabelece diretrizes operacionais e nutricionais para sua execução.

A Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos) autoriza a execução indireta de serviços, desde que não configure substituição de atividades finalísticas vinculadas a cargos efetivos.

Ressalta-se que os nutricionistas responsáveis pela supervisão e fiscalização do programa permanecerão no quadro da administração pública, em conformidade com a Resolução CFN nº 788/2024, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, e a Resolução CFN nº 789/2024, que estabelece parâmetros numéricos mínimos de responsabilidade técnica e formação do quadro técnico de nutricionistas no PNAE. Ambas as resoluções vedam a terceirização da responsabilidade técnica em alimentação escolar.

Este arcabouço normativo garante a legalidade do processo de terceirização e estabelece as bases técnicas para a estruturação do certame licitatório, assegurando que a contratação preserve a qualidade nutricional, a segurança alimentar e o cumprimento integral das diretrizes do PNAE.

3. SOBRE O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Setor de Alimentação Escolar é responsável pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município, garantindo alimentação saudável e adequada aos estudantes da rede pública. A alimentação é pautada em alimentos variados, in natura ou minimamente processados, seguros e que respeitem os hábitos alimentares saudáveis, bem



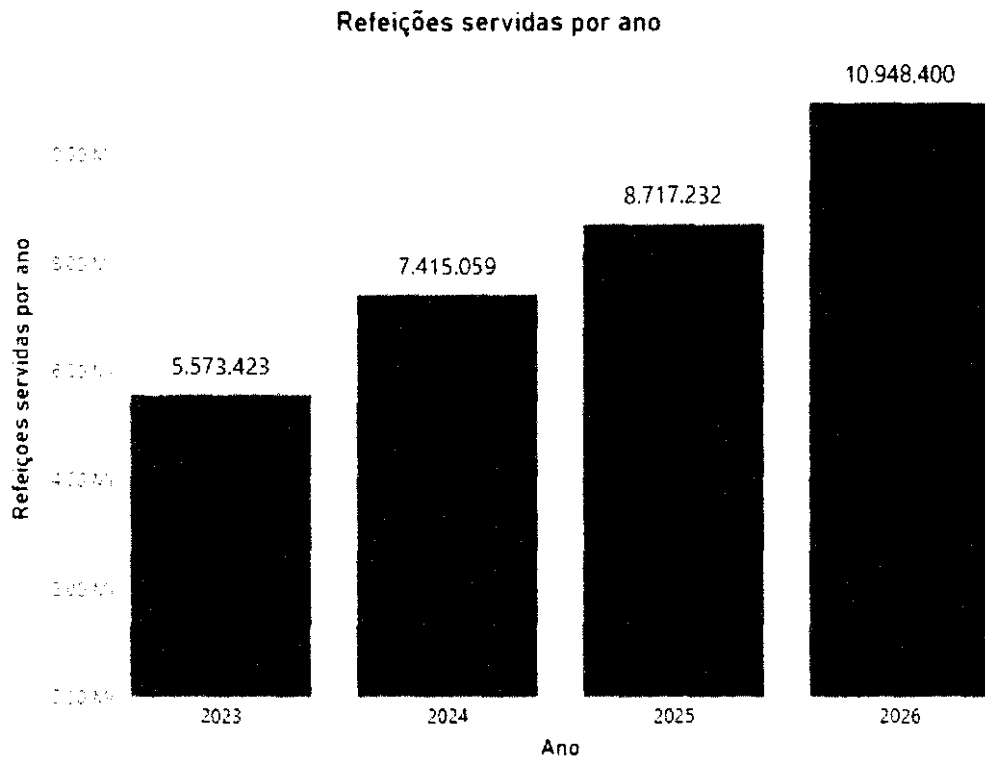
PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 291
Visto *m*

como as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Atualmente, o setor possui estrutura operacional própria, com equipe de servidores, infraestrutura de produção e logística de distribuição, cujos custos são detalhados neste documento para fins de comparação com as propostas de terceirização que serão apresentadas no certame licitatório.

3.1 Quantitativos do Setor



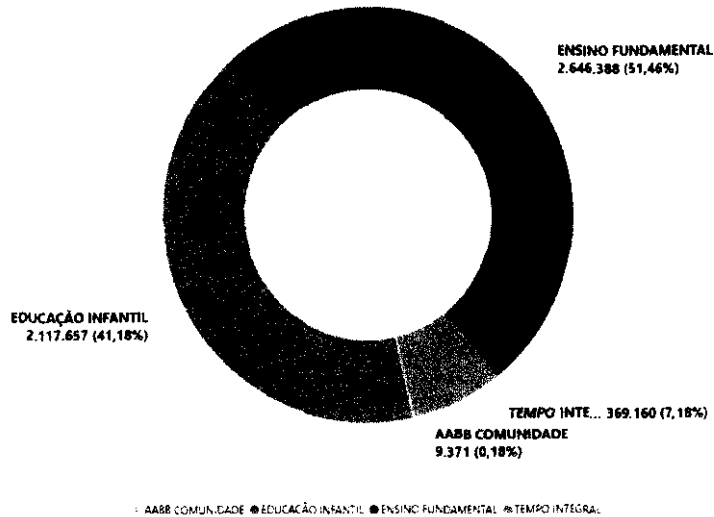
*2025 previsão até dezembro

**2026 estimativa para o ano

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 292
Visto m

REFEIÇÕES SERVIDAS NO ANO POR CATEGORIA



*até agosto de 2025

4. ESTRUTURA DO SETOR

A estrutura atual de pessoal do Setor de Alimentação Escolar é composta por 248 servidores distribuídos entre efetivos, terceirizados, cuja composição detalhada está apresentada na tabela 4.1. Esta estrutura representa o dimensionamento mínimo necessário para a execução adequada do serviço e deverá ser observada pela empresa contratada como parâmetro técnico obrigatório, em conformidade com as normativas municipais.

Ressalta-se que as 8 nutricionistas efetivas permanecerão no quadro da Secretaria Municipal de Educação (SME), exercendo a responsabilidade técnica, supervisão, fiscalização e elaboração de cardápios, em conformidade com as Resoluções CFN nº 788/2024 e 789/2024, não sendo objeto de terceirização.

A empresa contratada deverá disponibilizar, no mínimo, estrutura operacional de pessoal equivalente à apresentada neste documento, respeitando as quantidades e funções estabelecidas para garantia da qualidade e continuidade do serviço. Os custos de pessoal apresentados referem-se exclusivamente à equipe operacional que será objeto de terceirização, não incluindo os custos das nutricionistas que permanecerão sob gestão da SME.

4.1 Servidores atuando no setor de alimentação escolar em 2025

CARGO	FORMA DE CONTRATAÇÃO	QUANTIDADE
MERENDEIRA	EFETIVO	6
COZINHEIRA	EFETIVO	1
AUXILIAR DE NUTRIÇÃO	EFETIVO	106



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 293
Visto M

AUXILIAR DE COZINHA	TERCEIRIZADO	123
TOTAL		236
TÉCNICO ADMINISTRATIVO	EFETIVO	1
TÉCNICO ADMINISTRATIVO	TERCEIRIZADO	1
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	TERCEIRIZADO	5
MOTORISTA	TERCEIRIZADO	3
BOLSISTA	BOLSISTA	2
TOTAL		12
TOTAL DE SERVIDORES		248

• Merendeiras • Equipe de nutricionistas * Equipe técnica/apoio

5. ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

O dimensionamento do número de alunos atendidos é fundamental para a estimativa de custos da alimentação escolar, uma vez que define o volume de refeições a serem produzidas e servidas diariamente.

Os dados a seguir apresentam o quantitativo de matrículas atual e a projeção para o ano de 2026, base de referência para o dimensionamento dos custos apresentados neste documento e para a formulação das propostas pelas empresas licitantes.

5.1 Alunos matriculados em 2025

CATEGORIA	QUANTIDADE
ED. INFANTIL – Creche	3.385
ED. INFANTIL – Pré escola	5.223
ED. INFANTIL – Pré escola (Integral)	50
TOTAL ED. INFANTIL	8.658 alunos
ENS. FUNDAMENTAL	13.330
ENS. FUNDAMENTAL (Integral)	1.123
TOTAL ENS. FUNDAMENTAL	14.453 alunos
TOTAL DE ALUNOS	23.111 alunos



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 294
Visto M

5.2 Previsão de matrículas para 2026

CATEGORIA	QUANTIDADE
ED. INFANTIL – Creche	3.841
ED. INFANTIL – Pré escola	5.925
ED. INFANTIL – Pré escola (Integral)	50
TOTAL ED. INFANTIL	9.816 alunos
ENS. FUNDAMENTAL	15.120
ENS. FUNDAMENTAL (Integral)	1.275
TOTAL ENS. FUNDAMENTAL	16.395 alunos
TOTAL DE ALUNOS	26.211 alunos

6. REFEIÇÕES SERVIDAS

O volume de refeições servidas é o principal indicador para o dimensionamento dos custos operacionais da alimentação escolar, os dados apresentados consideram o calendário escolar, a frequência média dos alunos e a oferta de refeições nos diferentes turnos (matutino, vespertino e integral), incluindo desjejuns, lanches, refeições e refeições principais.

Para o ano de 2026, base de referência do certame, foi considerado o cenário máximo de demanda, calculado com base no número total de alunos matriculados consumindo ao menos uma refeição por dia durante todos os dias letivos do ano. Este dimensionamento garante que a estrutura contratada seja capaz de atender à capacidade plena de atendimento, devendo as empresas licitantes dimensionar adequadamente sua estrutura operacional, logística e de pessoal para atender ao volume apresentado

6.1 Quantidade de refeições servidas por ano

2024

ITEM	QUANTIDADE
ED. INFANTIL – Creche – Desjejum (lanche)	575.383
ED. INFANTIL – Creche - Refeição	724.563
ED. INFANTIL – Pré escola – Desjejum (lanche)	1.055.531
ED. INFANTIL – Pré escola – Refeição	1.288.442
TOTAL ED. INFANTIL	3.643.919
ENS. FUNDAMENTAL – Desjejum (lanche)	1.351.511
ENS. FUNDAMENTAL – Refeição	2.419.629
TOTAL ENS. FUNDAMENTAL	3.771.140



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 0
Fls nº 295
Visto m

TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM 2024	7.415.059
--	------------------

2025 (previsão total até dezembro)

ITEM	QUANTIDADE
ED. INFANTIL – Creche – Desjejum (lanche)	638.086
ED. INFANTIL – Creche - Refeição	706.765
ED. INFANTIL – Pré escola – Desjejum (lanche)	1.098.870
ED. INFANTIL – Pré escola – Refeição	1.337.549
TOTAL ED. INFANTIL	3.781.270
ENS. FUNDAMENTAL – Desjejum (lanche)	1.926.509
ENS. FUNDAMENTAL – Refeição	3.009.453
TOTAL ENS. FUNDAMENTAL	4.935.962
PREVISÃO DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM 2025	8.717.232

2026 (estimativa para o ano)

ITEM	QUANTIDADE
ED. INFANTIL – Creche I – Desjejum (lanche)	12.000
ED. INFANTIL – Creche I – Refeição	12.000
ED. INFANTIL – Creche II a IV – Desjejum (lanche)	697.000
ED. INFANTIL – Creche II a IV – Refeição	697.000
ED. INFANTIL – Pré escola – Desjejum (lanche)	1.112.400
ED. INFANTIL – Pré escola – Refeição	1.112.400
TOTAL ED. INFANTIL	3.642.800
ENS. FUNDAMENTAL – Desjejum (lanche)	3.188.800
ENS. FUNDAMENTAL – Refeição	3.188.800
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL – Desjejum	232.000
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL – Colação	232.000
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL – Almoço	232.000
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL – Lanche	232.000
TOTAL ENS. FUNDAMENTAL	7.305.600
PREVISÃO DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM 2026	10.948.400



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fis nº 296
Visto M

7. ANÁLISE FINANCEIRA

A análise financeira apresentada nesta seção demonstra de forma detalhada e transparente os custos atuais de execução direta da alimentação escolar pelo município, servindo como base de referência para a avaliação das propostas comerciais apresentadas pelas empresas licitantes.

Em 2025, o custo total projetado do setor é de R\$ 32.842.515,77, sendo para o ano de 2026, base do certame licitatório, o custo estimado é de R\$ 34.377.478,46, considerando a ampliação da demanda, reajustes de insumos e serviços, e o crescimento no número de alunos atendidos.

Os custos estão estruturados em três categorias principais:

Folha de pagamento: Inclui profissionais terceirizados e efetivos (exceto nutricionistas), como auxiliares de cozinha, merendeiras, motoristas, assistentes administrativos e bolsistas, totalizando R\$ 20.604.006,51 em 2026.

Custos fixos operacionais: Envolve despesas com energia elétrica, água, gás de cozinha, materiais de limpeza e descartáveis, manutenção e combustível de veículos, locação de prédio e outros serviços essenciais, somando R\$ 2.784.927,35 em 2026.

Gêneros alimentícios: Representam a aquisição dos alimentos utilizados nas refeições escolares, com custo de R\$ 10.988.544,60 para 2026.

7.1 Custo do setor de Alimentação Escolar

ITEM	CUSTO EM 2025 (PREVISÃO ATÉ DEZEMBRO)	CUSTO EM 2026 (PREVISÃO PARA O ANO)
AUXILIAR DE COZINHA (TERCEIRIZADAS)	R\$ 11.311.328,28	R\$ 12.103.121,26
FOLHA DE PAGAMENTO MERENDEIRAS (EFETIVAS)	R\$ 6.961.020,77	R\$ 7.448.292,23
MOTORISTA (DISTRIBUIÇÃO)	R\$ 295.746,16	R\$ 316.448,39
AUX. SERVIÇOS GERAIS (DISTRIBUIÇÃO)	R\$ 401.258,99	R\$ 286.231,41
ASSISTENTE/TÉCNICO ADMINISTRATIVO	R\$ 253.081,79	R\$ 270.797,52
BOLSISTAS	R\$ 28.800,00	R\$ 36.000,00
FOLHA DE PAGAMENTO	R\$ 19.251.235,99	R\$ 20.604.006,51
LOCAÇÃO DO PRÉDIO DISTRIBUIÇÃO MERENDA	R\$ 270.844,88	R\$ 289.804,02
GÁS DE COZINHA	R\$ 421.940,91	R\$ 451.476,77
MATERIAL DE LIMPEZA/MATERIAL DESCARTÁVEL	R\$ 190.334,30	R\$ 203.657,70
COMBUSTÍVEL	R\$ 46.131,28	R\$ 49.360,47
MANUTENÇÃO DE VEÍCULOS	R\$ 203.111,81	R\$ 217.329,64
LICENCIAMENTO, TAXAS E SEGURO DE VEÍCULOS	R\$ 1.254,50	R\$ 1.342,32
ENERGIA	R\$ 1.050.969,04	R\$ 1.124.536,87
ÁGUA	R\$ 417.314,52	R\$ 446.526,54
TELEFONE	R\$ 834,60	R\$ 893,02



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fis nº 297
Visto <i>m</i>

CUSTOS FIXOS	R\$ 2.602.735,84	R\$ 2.784.927,35
TOTAL (FOLHA DE PAGAMENTO + CUSTOS FIXOS)	R\$ 21.853.971,84	R\$ 23.388.133,86
Custo Operacional por Refeição	R\$ 2,5070	R\$ 2,1363
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	R\$ 10.988.543,93	R\$ 10.988.544,60
CUSTO TOTAL DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	R\$ 32.842.515,77	R\$ 34.377.478,46

• Merendeiras • Equipe técnica/apoio • Custos fixos

Custo Operacional por refeição:

Σ Folha de pagamento + Custos Fixos

Quantidade de refeições servidas no ano

A tabela acima apresenta o comparativo entre os custos projetados para 2025 e a estimativa para 2026, ano-base da contratação. O crescimento de 4,67% reflete a ampliação da demanda com o aumento de 3.100 alunos matriculados e o acréscimo de 2.231.168 refeições a serem servidas, além dos reajustes de insumos e serviços.

Sendo que os valores de 2026 servem como referência para o processo licitatório e demonstram a viabilidade econômica da terceirização quando comparados com propostas que apresentem custos iguais ou inferiores mantendo os padrões de qualidade exigidos.

7.2 Metodologia de Composição do Custo por Refeição

O custo total de cada refeição é composto por dois elementos essenciais:

a) **Custo Operacional por Refeição:** valor fixo de R\$ 2,1363 (em 2026), que representa os gastos com folha de pagamento e custos fixos (energia, água, gás, limpeza, transporte, manutenção, locação, etc.) divididos pelo total de refeições servidas. Este valor é o mesmo para todos os tipos de refeição, pois representa a estrutura necessária para produzir e distribuir qualquer tipo de alimentação.

b) **Custo de Gêneros Alimentícios por Refeição:** valor variável que depende da composição nutricional e dos ingredientes específicos de cada tipo de refeição (desjejum, lanche, colação, almoço) e faixa etária atendida (Creche I, Creche II a IV, Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Fundamental Integral). Refeições mais completas, como almoços, possuem custo de gêneros superior aos lanches e desjejuns devido à maior complexidade e variedade de ingredientes.

A soma desses dois componentes resulta no custo total por refeição, que serve como preço de referência máximo para as propostas das empresas licitantes. As empresas deverão apresentar valores iguais ou inferiores aos estabelecidos, demonstrando assim a vantajosidade econômica da contratação



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fis nº 298
Visto m

7.3 Custo Médio Consolidado por Refeição

2025

ITEM	REFEIÇÕES SERVIDAS	CUSTO MÉDIO POR REFEIÇÃO	CUSTO TOTAL
Custo operacional por refeição	8.717.232	R\$ 2,5070	R\$ 21.853.971,84
Custo gêneros alimentícios por refeição (custo médio)		R\$ 1,2605	R\$ 10.988.543,93
TOTAL			R\$ 32.842.515,77

2026 (previsão para o ano)

ITEM	REFEIÇÕES SERVIDAS (PREVISÃO)	CUSTO MÉDIO POR REFEIÇÃO	CUSTO TOTAL
Custo operacional por refeição	10.948.400	R\$ 2,1363	R\$ 23.388.933,86
Custo gêneros alimentícios por refeição (custo médio)		R\$ 1,0036	R\$ 10.988.544,60
TOTAL			R\$ 34.377.478,46

7.4 Custo de Referência por Tipo de Refeição - Base 2026

2026 (previsão para o ano)

ITEM	QTD	CUSTO OPERACIO NAL	GÊNEROS ALIMENTÍ CIOS	CUSTO TOTAL POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL PARA 200 DIAS LETIVOS
ED. INFANTIL – Creche I – Desjejum (lanche)	12.000	R\$ 2,1363	R\$ 0,7990	R\$ 2,9353	R\$ 35.223,60
ED. INFANTIL – Creche I – Refeição	12.000	R\$ 2,1363	R\$ 1,2298	R\$ 3,3661	R\$ 40.393,20
ED. INFANTIL – Creche II a IV – Desjejum (lanche)	697.000	R\$ 2,1363	R\$ 0,9700	R\$ 3,1063	R\$ 2.165.091,10
ED. INFANTIL – Creche II a IV – Refeição	697.000	R\$ 2,1363	R\$ 1,2344	R\$ 3,3707	R\$ 2.349.377,90
ED. INFANTIL – Pré escola – Desjejum (lanche)	1.112.400	R\$ 2,1363	R\$ 0,5560	R\$ 2,6923	R\$ 2.994.914,52
ED. INFANTIL – Pré escola – Refeição	1.112.400	R\$ 2,1363	R\$ 0,8345	R\$ 2,9708	R\$ 3.304.717,92
ENS. FUNDAMENTAL – Desjejum (lanche)	3.188.800	R\$ 2,1363	R\$ 0,8200	R\$ 2,9563	R\$ 9.427.049,44
ENS. FUNDAMENTAL – Refeição	3.188.800	R\$ 2,1363	R\$ 1,3900	R\$ 3,5263	R\$ 11.244.665,44



PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 299

ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL- Desjejum	232.000	R\$ 2,1363	R\$ 0,8100	R\$ 2,9463	R\$ 683.541,60
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL - Colação	232.000	R\$ 2,1363	R\$ 0,6830	R\$ 2,8193	R\$ 654.077,60
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL - Almoço	232.000	R\$ 2,1363	R\$ 1,3502	R\$ 3,4865	R\$ 808.868,00
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL - Lanche	232.000	R\$ 2,1363	R\$ 0,7503	R\$ 2,8866	R\$ 669.691,20
PREVISÃO DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM 2026	10.948.400	PREVISÃO DE CUSTO TOTAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ANO			R\$ 34.377.478,46

Visto *m*

Esta tabela estabelece os preços de referência máximos por tipo de refeição que deverão ser observados pelas empresas licitantes na formulação de suas propostas comerciais. Os valores contemplam tanto os custos operacionais (R\$ 2,1363 por refeição) quanto os gêneros alimentícios específicos de cada cardápio, considerando as necessidades nutricionais de cada faixa etária conforme estabelecido pelas diretrizes do PNAE e pelos cardápios elaborados pelas nutricionistas do município.

As empresas licitantes deverão apresentar propostas com valores iguais ou inferiores aos custos totais por refeição apresentados, demonstrando capacidade técnica e operacional para executar o serviço mantendo os padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e especificações técnicas descritas neste documento. O somatório dos custos projetados para todas as refeições em 2026, considerando 200 dias letivos, totaliza R\$ 34.377.478,46, valor que representa o limite orçamentário de referência para a contratação.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS QUE COMPÕE O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O cardápio da rede municipal de ensino é cuidadosamente planejado para atender às exigências nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme previsto na legislação vigente e nas diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

A alimentação escolar é diversificada, equilibrada e culturalmente adequada, priorizando o uso de alimentos in natura e minimamente processados, em consonância com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e com as normas do PNAE.

O planejamento nutricional respeita as necessidades específicas dos alunos, considerando faixas etárias, condições de saúde e restrições alimentares, além de limitar o uso de produtos ultraprocessados, açúcares adicionados e sódio em excesso. Essa estrutura alimentar visa não apenas garantir a segurança alimentar e nutricional, mas também promover hábitos saudáveis, respeitando a cultura alimentar local e contribuindo para o desenvolvimento integral dos estudantes.

Os cardápios apresentados neste documento serviram como base para o cálculo dos custos de gêneros alimentícios discriminados na seção 7 e representam o padrão de qualidade nutricional e variedade alimentar que deverá ser mantido pela empresa contratada.



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL

Processo nº

10

Fls nº

300

Visto

m

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Termo de Referência (TR) do processo licitatório estabelecerão os cardápios específicos e as especificações técnicas detalhadas que vincularão contratualmente a empresa vencedora.

Os cardápios contemplam os seguintes grupos alimentares:

Cereais, Tubérculos e Derivados: arroz, milho, mandioca, batata, pães e massas;

Leguminosas: feijão, lentilha, grão-de-bico, ervilha;

Proteínas de Origem Animal: carnes, ovos, pescados;

Leite e Derivados: leite fluido, iogurtes, queijos;

Frutas: frescas, da estação e regionais

Hortaliças e Verduras: folhas, legumes e vegetais variados

Produtos de Panificação: pães integrais e tradicionais

Óleos e Gorduras: utilizados com moderação e qualidade

Açúcares e Doces: restritos e utilizados apenas quando necessário

Outros Itens: condimentos, ingredientes complementares e itens de apoio

Em anexo, a relação de gêneros alimentícios que compõe o cardápio escolar, juntamente com o anexo dos cardápios serviços nas unidades escolares.

8.1 Cardápios de Referência por Tipo de Refeição

Cardápios servidos na alimentação escolar

ITEM	CARDÁPIOS	CUSTO MÉDIO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR REFEIÇÃO
ED. INFANTIL – Creche I – Desjejum (lanche)	Cardápio 1: Fórmula infantil, água filtrada e melão. Cardápio 2: Fórmula infantil, água filtrada e laranja. Cardápio 3: Fórmula infantil, água filtrada e mamão. Cardápio 4: Fórmula infantil, água filtrada e maçã. Cardápio 5: Fórmula infantil, água filtrada e banana nanica.	R\$ 0,7990
ED. INFANTIL – Creche I – Refeição	Cardápio 1: Arroz, feijão, carne moída, batata doce, tomate, óleo, alho, cebola, sal, limão. Cardápio 2: Macarrão, coxa ou sobrecoxa, brócolis alface, colorau, alho, óleo, sal, cebola, limão. Cardápio 3: Arroz, feijão carioca, carne cubos, pepino, alho, óleo, cebola, sal. Cardápio 4: Arroz, feijão preto, farinha de mandioca, cenoura, abobrinha, tomate, ovos de galinha, cheiro verde, repolho, alho, óleo, cebola, sal. Cardápio 5: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde	R\$ 1,2298



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 301
Visto m

<p>ED. INFANTIL - Creche II a IV - Desjejum (lanche)</p>	<p>Cardápio 1: Leite UHT integral com leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, e Melão Cardápio 2: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100% uva passa e Bisnaguinha semi integral, manteiga Cardápio 3: Leite UHT integral com leite em pó integral, uva passa e mamão Cardápio 4: Leite UHT integral, leite em pó integral, cacau 100%, uva passa, bisnaguinha semi integral, requeijão Cardápio 5: Leite UHT integral, leite em pó, banana nanica.</p>	<p>R\$ 0,9700</p>
<p>ED. INFANTIL - Creche II a IV - Refeição</p>	<p>Cardápio 1: Arroz, feijão, carne moída, batata doce, tomate, óleo, alho, cebola, sal, limão. Cardápio 2: Macarrão, coxa ou sobrecoxa, brócolis, colorau, alho, óleo, sal, cebola, limão, laranja. Cardápio 3: Arroz, feijão carioca, carne cubos, mandioca, pepino, alho, óleo, cebola, sal. Cardápio 4: Arroz, feijão preto, farinha de mandioca, cenoura, abobrinha, tomate, ovos de galinha, cheiro verde, alface, alho, óleo, cebola, sal. Cardápio 5: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde</p>	<p>R\$ 1,2344</p>
<p>ED. INFANTIL - Pré escola - Desjejum (lanche)</p>	<p>Cardápio 1: Leite UHT integral, cacau 50%, biscoito salgado Cardápio 2: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Cardápio 3: Leite UHT, cacau 50%, mamão. Cardápio 4: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão. Cardápio 5: Leite UHT, banana nanica, aveia, cacau 50%.</p>	<p>R\$ 0,5560</p>
<p>ED. INFANTIL - Pré escola - Refeição</p>	<p>Cardápio 1: Arroz, filezinho de frango, tomate, extrato de tomate, creme de leite, alho, óleo, cebola, sal, polpa de abacaxi, açúcar. Cardápio 2: Arroz, feijão carioca, coxa e sobrecoxa, pimentão, extrato de tomate, amido, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, melancia Cardápio 3: Arroz, carne moída, tomate, extrato de tomate, banana da terra, muçarela, alface, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde. Cardápio 4: Canjiquinha, paleta suína, linguiça calabresa, couve, óleo, alho, cebola, sal, limão Cardápio 5: Arroz, feijão preto, carne em cubos, mandioca, tomate, pimentão, cheiro verde, alho, óleo, sal, cebola, cheiro verde.</p>	<p>R\$ 0,8345</p>



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL

Processo nº 10

Fis. nº 302

Visto m

ENS. FUNDAMENTAL - Desjejum (lanche)	Cardápio 1: Leite UHT integral, café infusão, açúcar, biscoito maisena Cardápio 2: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Cardápio 3: Iogurte e mamão Cardápio 4: Chá mate infusão, açúcar, pão, requeijão. Cardápio 5: Leite UHT, cacau 50%, banana nanica.	R\$ 0,8200
ENS. FUNDAMENTAL - Refeição	Cardápio 1: Arroz, feijão, carne moída, batata doce, tomate, óleo, alho, cebola, sal, limão. Cardápio 2: Macarrão, creme de leite, leite UHT, amido de milho, coxa ou sobrecoxa, brócolis, colorau, alho, óleo, sal, cebola, limão, laranja. Cardápio 3: Arroz, feijão carioca, carne cubos, mandioca, pepino, polpa de abacaxi, açúcar, alho, óleo, cebola, sal. Cardápio 4: Arroz, feijão preto, farinha de mandioca, cenoura, abobrinha, tomate, ovos de galinha, cheiro verde, alface, alho, óleo, cebola, sal. Cardápio 5: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde	R\$ 1,3900
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL - Desjejum	Cardápio 1: Chá mate infusão, açúcar, biscoito salgado. Cardápio 2: Polpa de uva, açúcar, pão, manteiga. Cardápio 3: Leite UHT, cacau 50%, biscoito maisena. Cardápio 4: Chá mate infusão, açúcar, pão, manteiga. Cardápio 5: Leite UHT, café infusão, açúcar, biscoito rosquinha.	R\$ 0,8100
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL - Colação	Cardápio 1: Melão Cardápio 2: Maçã Cardápio 3: Mamão Cardápio 4: Mexerica Cardápio 5: Banana	R\$ 0,6830
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL - Almoço	Cardápio 1: Arroz, feijão carioca, carne moída, chuchu, colorau, alho, óleo, cebola, sal, polpa de goiaba, açúcar. Cardápio 2: Arroz, feijão preto, coxa ou sobrecoxa, farinha mandioca, cenoura, ovos, couve, manteiga, alface, alho, óleo, cebola, sal Cardápio 3: Arroz, feijão carioca, carne cubos, tomate, extrato de tomate, repolho, alho, óleo, cebola, sal. Cardápio 4: Arroz, feijão preto, ovos inteiro de galinha, abobrinha, tomate, cenoura, cheiro verde, óleo, alho, cebola, sal, limão	R\$ 1,3502



	Cardápio 5: Arroz, lentilha, coxa/sobrecoxa, batata inglesa, beterraba, alho, óleo, cebola, sal.	
ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL – Lanche	Cardápio 1: Lentilha, calabresa, tomate, alho, óleo, cebola, sal, polpa de goiaba, açúcar. Cardápio 2: Leite UHT, café infusão, açúcar, laranja, farinha de trigo, fermento em pó, ovos, óleo, leite. Cardápio 3: Farinha de trigo, leite, sal, ovos, óleo, cebola, alho, cheiro verde, milho, filezinho de frango, cenoura, tomate, polpa de acerola, açúcar. Cardápio 4: Fubá, carne moída, tomate, queijo muçarela ralado, alho, óleo, cebola, sal, polpa de abacaxi, açúcar. Cardápio 5: Arroz, carne moída, ervilha, cenoura, tomate, milho verde, alho, óleo, cebola, sal, cheiro verde, polpa de goiaba, açúcar.	R\$ 0,7503

A tabela acima apresenta os cardápios de referência para cada tipo de refeição e categoria de ensino, acompanhados do custo médio de gêneros alimentícios correspondente. Estes valores foram utilizados como base para a composição dos preços de referência apresentados na seção 7.4 e representam o padrão técnico e nutricional mínimo que será exigido no Termo de Referência do processo licitatório.

9. CONCLUSÃO

Este parecer técnico apresentou de forma detalhada e transparente a estrutura operacional e os custos atuais de execução direta da Alimentação Escolar no município de Sinop-MT, servindo como subsídio técnico para a formação dos preços de referência do processo licitatório de terceirização do serviço.

Os dados demonstram que, em 2026, o município necessitará de recursos da ordem de R\$ 34.377.478,46 para atender 26.211 alunos em 46 unidades escolares, com a produção de 10.948.400 refeições ao longo de 200 dias letivos. A estrutura atual conta com 248 servidores, sendo que as 8 nutricionistas efetivas permanecerão no quadro da Secretaria Municipal de Educação para exercer a responsabilidade técnica, supervisão e fiscalização do serviço terceirizado.

Com base nas análises apresentadas, conclui-se que há viabilidade técnica, legal e financeira para a terceirização dos serviços de alimentação escolar. A viabilidade técnica está demonstrada pelo dimensionamento claro da estrutura operacional necessária, pelos cardápios tecnicamente elaborados conforme diretrizes do PNAE, e pela comprovada existência no mercado de empresas especializadas capazes de executar serviços desta natureza e complexidade.

A viabilidade legal está fundamentada na Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 6/2020, Lei nº 14.133/2021, e nas Resoluções CFN nº 788/2024 e 789/2024, garantindo conformidade com as normativas federais e do Conselho Federal de Nutricionistas, com a manutenção da responsabilidade técnica sob gestão pública.



SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE SINOP
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO TÉCNICO EDUCACIONAL DE PLANEJAMENTO

CPL
Processo nº 10
Fls nº 304
Visto m

A viabilidade financeira está evidenciada pelos custos de referência estabelecidos neste documento, especialmente os discriminados na tabela 7.4, que representam os valores máximos que poderão ser praticados pelas empresas licitantes. Propostas com valores iguais ou inferiores, mantendo os padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e especificações técnicas aqui apresentadas, demonstrarão a vantajosidade econômica da contratação.

Este documento subsidiará a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e do Termo de Referência (TR) que integrarão o processo licitatório, nos quais serão estabelecidos as especificações técnicas detalhadas, obrigações contratuais, critérios de fiscalização e demais condições para a contratação dos serviços

Sinop-MT, 22 de setembro de 2025.

Anderson Lucas F. Kraieski
Anderson Lucas Ferreira Kraieski
Coordenador Técnico
Setor de Planejamento

Pedro Henrique V. Quinella
PEDRO HENRIQUE VALENIO QUINELLA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO
CRN3 - 26359

Salette V. Padery
Secretária Mun. de Educação

PORTARIA Nº 1578/2025

DATA: 02 de outubro de 2025

SÚMULA: Designa os servidores que menciona para equipe de planejamento de contratação para elaboração dos estudos técnicos, termo de referência e projetos básicos, e, adicionalmente, designar os responsáveis pela elaboração das pesquisas de preços para composição dos preços de referência de aquisição de bens e contratação de serviços em geral, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

ROBERTO DORNER, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

Art. 1º. Designar os servidores que menciona para equipe de planejamento de contratação para elaboração dos estudos técnicos, termo de referência e projetos básicos, e, adicionalmente, designar os responsáveis pela elaboração das pesquisas de preços para composição dos preços de referência de aquisição de bens e contratação de serviços em geral, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, conforme segue:

I. GABINETE DO CHEFE DO PODER EXECUTIVO:

- a) Luana Caveion dos Reis – Matrícula nº 16411;
- b) Regiane dos Santos de Oliveira – Matrícula nº 16788;
- c) Ana Julia Fanhani Alves – Matrícula nº 17249;
- d) Matheus Bordin Valendorf – Matrícula nº 14025.

II. PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO:

- a) Luana Caveion dos Reis – Matrícula nº 16411;
- b) Regiane dos Santos de Oliveira – Matrícula nº 16788;
- c) Ana Julia Fanhani Alves – Matrícula nº 17249;
- d) Matheus Bordin Valendorf – Matrícula nº 14025.

III. SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO:

- a) Luana Caveion dos Reis – Matrícula nº 16411;
- b) Regiane dos Santos de Oliveira – Matrícula nº 16788;
- c) Ana Julia Fanhani Alves – Matrícula nº 17249;
- d) Matheus Bordin Valendorf – Matrícula nº 14025.

IV. PROCON:

a) Fátima Aparecida de Matos Barboza – Matrícula nº 14425.

V. SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO:

- a) Cintia Silva Sales – Matrícula nº 17371;
- b) Edson Borges de Aguiar – Matrícula nº 7188;
- c) Edinéia da Silva Souza Duarte – Matrícula nº 17506;
- d) Sidelina Rodrigues dos Santos – Matrícula nº 2404;
- e) Vinicius Henrique dos Santos Andrade – Matrícula nº 17396;
- f) Wilaine Ferreira de Oliveira – Matrícula nº 17370.

VI. SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E ORÇAMENTO:

- a) Douglas de Souza Alvares – Matrícula nº 4800;
- b) Claudia Regina dos Santos Kreff – Matrícula nº 6280;
- c) Carlos Miguel de Castro – Matrícula 13830;
- d) Adilson Cezar Ronconi – Matrícula 14382;
- e) Kreibicieli Mayra Monteiro – Matrícula nº 17152.

VII. SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS:

- a) Aline Aparecida Zuck – Matrícula nº 14847;
- b) Daniely Camila da Silva – Matrícula nº 15217;
- c) Jaison Andrey Segat – Matrícula nº 15428;
- d) Fernanda Carvalho de Oliveira – Matrícula nº 15139;
- e) Junior Cesar Ferreira – Matrícula nº 14901;
- f) Marcelo Augusto Rodrigues de Oliveira – Matrícula nº 15102;
- g) Taynara Correa Pantoja – Matrícula nº 15066;
- h) Debora Regina de Oliveira Strack – Matrícula nº 17415;
- i) Ariel Nikolak Correia – Matrícula nº 17171;
- j) Higor Gustavo Pereira de Mattos – Matrícula nº 17852.

VIII. SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E TRÂNSITO:

- a) Jonas Cleunir Simon – Matrícula nº 8079;
- b) Vinicius Fogaça Salomão – Matrícula nº 16738;
- c) Lucas José Zanateli Webber – Matrícula nº 16690.

IX. SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL:

- a) Lucimar Gomes de Queiroz Cenedese – Matrícula nº 6569;
- b) Adriano Joel Sattler – Matrícula nº 9356;
- c) Aline Magioni Gonçalves – Matrícula nº 15080;
- d) Adriana Kagueiama – Matrícula nº 8708.

X. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:

- a) Charles Fagner Riffel – Matrícula nº 15494;
- b) Heli de Souza Monteiro Veloso – Matrícula nº 15090;
- c) Emerson Braga Franco – Matrícula nº 15822;
- d) Sonia Pereira Alexandre Fernandes – Matrícula nº 6202;
- e) Rogério Batista Ribeiro – Matrícula nº 16769;
- f) Diogo Mendonça Barros – Matrícula nº 13882;
- g) Maria Madalena Ferdinando Varea – Matrícula nº 7332;
- h) Daniella Neia de Freitas – Matrícula nº 15722;
- i) Saleté Vicenti Rodrigues Ieka – Matrícula nº 13258;
- j) Nilton Matsui – Matrícula nº 5081;
- k) Daniely Gimenes Volpini Rialto – Matrícula nº 8424;
- l) Jaqueline Sandra Diel – Matrícula nº 7327;
- m) Elaine Cristina Francisca Matos Crucite – Matrícula nº 7934;
- n) Caroline Mari de Oliveira Galina – Matrícula nº 14942;
- o) Flavia Rodrigues de Assis – Matrícula nº 8978;
- p) Deborah Denise Vieira Lima – Matrícula nº 7467;
- q) Beatriz Morales de Mendonça Porto – Matrícula nº 16963;
- r) Glenia dos Reis Pereira Chateaubriand – Matrícula nº 16507;
- s) Helem Fernanda da Silva Machado – Matrícula nº 11716;
- t) Fabio Junhior Dias – Matrícula nº 6510;
- u) Horácio Gregório da Silva – Matrícula nº 11738;
- v) Alcides Board – Matrícula nº 1479;
- w) Maria Luiza Giovana Ximenes Figueiredo Iori – Matrícula nº 15114;
- x) Leila Debortolli Bergonci – Matrícula nº 3121;
- y) Alexandra Cristina da Rosa Cortes – Matrícula nº 3982;
- z) Silvinha Poloniato – Matrícula nº 2631;
- aa) Luiz da Silva Soares – Matrícula nº 11685;
- ab) Mara Regina dos Santos Reinehr – Matrícula nº 15077;
- ac) Simonela de Quadra Costa Fernandes – Matrícula nº 2948;
- ad) Cassia Sprizao Ponce – Matrícula nº 11965;
- ae) Ernestina Helena Ibrahim – Matrícula nº 6322;
- af) Alexandre Eduardo Depine de Oliveira – Matrícula nº 13907;
- ag) Lúcia Eunice de Medeiros Pagliari – Matrícula nº 8360;
- ah) Carla Sprizao Ponce – Matrícula nº 4039;
- ai) Lenir Guedes – Matrícula nº 12289;
- aj) Vania Cristina Marques – Matrícula nº 13274;
- ak) Ana Carolina Danzer Pelissari – Matrícula nº 13272;
- al) Camila Gabrielle Rodrigues Castilho Pereira – Matrícula nº 12099;
- am) Franciele Zuleide Land – Matrícula nº 12185;
- an) Giovana da Rocha Balbino Ferreira Soares – Matrícula nº 17601;
- ao) Patrícia Alzira Proscêncio – Matrícula nº 14949.

XI. SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO URBANO HABITAÇÃO:

- a) Júlio Henrique Verdu Garcia – Matrícula nº 8304;
- b) Bruno Lemos Macedo – Matrícula nº 8289;
- c) Katuscia Costa de Carvalho – Matrícula nº 10266;
- d) Gabriel Galegari – Matrícula nº 17416;
- e) Juciane de Souza Ribeiro – Matrícula nº 7229;
- f) Luiz Henrique Magnani – Matrícula nº 16778;
- g) Raquel Soares dos Reis Mariano - matrícula nº 9910;
- h) Eliane Disaró Fangueiro - matrícula nº 8286;
- i) Elwis Carlos Santos Barbosa - matrícula nº 14896;
- j) Jonas Oliveira da Silva - matrícula. 17861;
- k) Ariele Luckwu Mendes - matrícula 17862;
- l) Gabriela Pedroso Chimello - Matrícula nº 17863;
- m) Gislaïne Fabris - Matrícula nº 14899;
- n) Luciene Regina Pinheiro da Silva - Matrícula nº 13875;
- o) Luender Thiago Silva Oliveira - Matrícula nº 17432.

XII. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO:

- a) Luciano dos Santos Carneiro – Matrícula nº 2477;
- b) Christiane Torquato Gonçalves – Matrícula nº 16568;
- c) Cristina Cordeiro Leite – Matrícula nº 16790;
- d) Jaqueline Canelli da Cruz – Matrícula nº 16248.

XIII. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE:

- a) Alef de Souza Costa – Matrícula nº 11897;
- b) Alessandra Rodrigues do Nascimento Vasques – Matrícula nº 4200;
- c) Alessandro de Oliveira Arantes – Matrícula nº 15131;
- d) Ana Paula Muller – Matrícula nº 8730;
- e) Cleber Alves Silveira – Matrícula nº 11876;
- f) Dayane Aparecida de Souza – Matrícula nº 11826;
- g) Emanuelle Teixeira da Costa – Matrícula nº 15828;
- h) Fabiano Trindade – Matrícula nº 5627;
- i) Franciele Machiner de Campo – Matrícula nº 7224;
- j) Francielle Rodrigues Dourado – Matrícula nº 12266;
- k) Leia Cardoso Coutinho - Matrícula 18003;
- l) Helen Kariny Lima Theisen – Matrícula nº 11940;
- m) Inês Hoissa Benfica – Matrícula nº 4247;
- n) Isabela Signor – Matrícula nº 11833;
- o) Janaina Fernanda Estrato Gonçalves Duarte – Matrícula nº 5670;
- p) Jaqueline Conceicao de Faria Souza – Matrícula nº 5611;

- q) Jean Carlos Noetzold – Matrícula nº 11938;
- r) João Gustavo Breganó – Matrícula nº 9403;
- s) Jossemir Ferreira Moraes – Matrícula nº 5610;
- t) Juliana Regelin Tietz – Matrícula nº 9397;
- u) Karen Araujo de S. Queiroz – Matrícula nº 8524;
- v) Leandro de Souza Reina – Matrícula nº 7228;
- w) Lucas Salvador Pereira – Matrícula nº 15115;
- x) Mara Rubia Alcino de Souza Montilha – Matrícula nº 9459;
- y) Marlene Secco – Matrícula nº 9987;
- z) Neocimar Saraiva Correia – Matrícula nº 8095;
- aa) Paulo Cesar Sestari – Matrícula nº 4292;
- ab) Rivka pereira Duarte Martins – Matrícula nº 10369;
- ac) Rosana Maria Miranda Machado – Matrícula nº 5619;
- ad) Rosangela de Lucia de Novais – Matrícula nº 3013;
- ae) Rosangela Inez Debastiani dos Santos – Matrícula nº 5665;
- af) Sirlei A. Comitre dos Santos – Matrícula nº 15050;
- ag) Sirlene Koraleski – Matrícula nº 5655;
- ah) Thays Karoline Barreto Castro – Matrícula nº 17351;
- ai) Thiago de Abreu – Matrícula nº 8332;
- aj) Thiara Chaves dos Santos – Matrícula nº 10382;
- ak) Tiago Bernardo dos Santos – Matrícula nº 15841;
- al) Juliana Pichioni Martins Queroz - matrícula nº 2973;
- am) Wanderson da Silva Guzen - Matrícula 18002;

XIV. SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO:

- a) Debora Abreu De Vasconcelos – Matrícula nº 2273;
- b) Paulo Cesar De Jesus Carvalho – Matrícula nº 7884;
- c) Eliton Vieira Dias – Matrícula nº 4233;
- d) Luciene Rodrigues de Lima e Silva Costa Marques – Matrícula nº 7355;
- e) Leidiane L. Viegas Silva – Matrícula nº 8723;
- f) Marielle Vargas Simm – Matrícula nº 14871;
- g) Deividi Ricardo Lando – Matrícula nº 6452;
- h) Fabíola da Silva Álvares – Matrícula nº 6520;
- i) Flávio Costa Alves – Matrícula nº 13871;
- j) Balminondas marques Fernandes – Matrícula nº 9307.

XV. SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

- a) Queren-Hapuque Afonso de Araujo França - matrícula nº 16196;
- b) Camila Rodrigues de Souza - matrícula nº 11763;
- c) Tailine Meyer Barbosa - matrícula nº 16419;
- d) Eli de Souza Silva - matrícula nº 16794;

- e) Tailine Meyer Barbosa matrícula nº 16419;
f) Cristiani Gomes Nunes de Oliveira Santos - matrícula nº 17849.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial a Portaria nº 1137/2025, 16 de julho de 2025.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP
ESTADO DE MATO GROSSO.
Em, 02 de outubro de 2025.

ROBERTO DORNER
Prefeito Municipal

PUBLICADO EM: 08/10/2025
DOC-TCE EDIÇÃO: 3723
PÁG. 411



Memorando nº 166/2025/DEA/SAD

Sinop, 14 de Novembro de 2025

Processo nº 10

Fis. nº 311

Visto m

Departamento de Licitação

Nesta,

Assunto: Distribuição de Processos de Licitação de acordo com a Lei 14.133/2021.

Prezado Senhor,

Em consonância com as disposições da Lei Federal 14.133/2021, que institui a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, estamos promovendo a distribuição de processos licitatórios de maneira a atender aos princípios da eficiência, impessoalidade e economicidade.

Conforme estabelece a referida lei, a designação de responsáveis pela condução dos procedimentos licitatórios deve ser realizada de forma a garantir a imparcialidade e a transparência nos processos. Sendo assim, em observância à Portaria nº 068/2024, segue abaixo a distribuição dos processos de acordo com as competências e especialidades de cada membro da equipe:

Agente de Contratação/Pregoeiro(a): Adriano dos Santos

Protocolo: 47894/2025

Sigilo: Não

Previsão no Plano de Contratação Anual: Não


Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Educação

Objeto da Licitação: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeição escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da alimentação, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, preparação nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas, equipamentos e utensílios utilizados.

Equipe de Apoio: Juarez dos Reis Junior e Marcello Pavan

Agradeço pela atenção e colaboração de todos para o êxito dos processos licitatórios sob nossa responsabilidade. Estou à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,


Kely Cristine de Oliveira
Diretora Executiva

CPL

Processo nº

10

PORTARIA Nº 0068/2024

DATA: 25 de janeiro de 2024

SÚMULA: Designa os servidores que menciona para atuar como Agentes de Contratação, Pregoeiros e da Equipe de Apoio nas Licitações da Prefeitura Municipal de Sinop, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

312

m

ROBERTO DORNER, PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP, ESTADO DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

Art. 1º. Designa os servidores que menciona para atuar como Agentes de Contratação, Pregoeiros e da Equipe de Apoio nas Licitações da Prefeitura Municipal de Sinop, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, conforme segue:

- a) Adriano dos Santos, matrícula nº 4998;
- b) Edna Maciel Escobar, matrícula nº 11762;
- c) Juarez dos Reis Junior, matrícula nº 5380;
- d) Kely Cristine de Oliveira, matrícula nº 10189;
- e) Marcello Pavan, matrícula nº 8307;
- f) - Vanusa Aparecida Serpa Martinelli, matrícula nº 5032.

I - Os Servidores arrolados poderão atuar como membros da equipe de apoio, desde que não estejam exercendo outras funções no respectivo processo licitatório.

II - A indicação do servidor que atuará como Agente de Contratação ou Pregoeiro e dos servidores que irão compor a respectiva Equipe de Apoio dentre os membros arrolados no "caput", será feita pelo Diretor Executivo de Administração em documento que será apensado ao processo, observando o art. 9º do Decreto nº 359/2023.

III - O Agente de Contratação e o Pregoeiro poderão solicitar auxílio técnico complementar para análises relativas às qualificações técnicas, econômico-financeira e jurídica, inclusive de servidores não listados nesta Portaria.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Ficam revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SINOP
ESTADO DE MATO GROSSO.

Em, 25 de janeiro de 2024.

ROBERTO DORNER
Prefeito Municipal

PUBLICADO EM: 31/01/2024
DOC-TCE EDIÇÃO: 3264
PÁG. 297



OFÍCIO 17/2025/DL

Sinop/MT, 30 de abril de 2025

CPL
Processo nº 10
2025
Fls nº 813
Visto m

Ilma. Sra.

SALETE VICENTE RODRIGUES IEKA

Secretária Municipal de Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE SINOP

Protocolo: 15917/2025

Data: 06/05/2025 07:01

Ref.: Devolução do Ofício nº 042/SME/GFO/LICITAÇÃO/2025 - Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeição escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da alimentação, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, preparação nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas, equipamentos e utensílios utilizados, para atender estudantes das unidades educativas da Prefeitura Municipal de Sinop/MT, sob gestão do setor de alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação.

Senhora, aprez-me cumprimentá-la, ao tempo em que venho pelo presente para devolver o ofício já mencionado, bem como todo o processo anexo a ele, pois foram identificadas as seguintes situações:

- Na JUSTIFICATIVA apresentada pela Secretaria Municipal de Educação e constante no Documento de Oficialização de Demanda, na Solicitação de Demanda, no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, a Secretaria assevera que o presente modelo de aquisição de gêneros alimentícios e preparação pelas merendeiras diretamente nas escolas tem funcionado, contudo, há dificuldade da Secretaria em gerenciar diversos contratos e atas de registro de preços, como atraso de entregas, mudanças no calendário letivo, equipamentos defeituosos, falta de servidores, dentre outros, o que tem gerado uma carga operacional elevada para fiscalizar e gerir 13 atas e 3 contratos.
- No parágrafo 14 da JUSTIFICATIVA, a Secretaria Municipal de Educação aduz que o atual modelo tem-se mostrado oneroso devido à grande quantidade de atas e contratos, contudo não comprovou a suposta onerosidade;
- Outra problemática trazida à baila pela Secretaria é o caso de aquisição de alimentos especiais para alunos com intolerâncias, alergias ou necessidades específicas de dietas,



CPL

vez que as empresas não possuem interesse para fornecer tais produtos, porém não há comprovação dessa negativa;

● Ainda na JUSTIFICATIVA, a Secretaria aduz que centralizar a responsabilidade em uma única empresa garantiria a padronização e qualidade contínua, com responsabilidade integral pelo fornecimento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, no entanto, não comprovou essas garantias;

● Na JUSTIFICATIVA, há a informação de que a futura contratada será responsável pela prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas, equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas escolares, contudo, não comprovou através de acervo patrimonial todos os equipamentos presentes em todas as cozinhas;

● No DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA, mais especificamente no item 2 - IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA, há a equivocada marcação de MATERIAL DE CONSUMO, que deverá ser alterada;

● No item 2.5. do DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA, há a informação de que há dependência ou vínculo com o Chamamento Público para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, contudo, não há informação com relação às Atas de Registro de Preços oriundas do Pregão Eletrônico 72/2024, que trata de aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar, e como será a vigência de tais atas, já que elas tem validade de 1 ano e foram assinadas em fevereiro deste ano;

● A solicitação lançada na COPLAN está marcada como REGISTRO DE PREÇOS, no entanto, na documentação acostada aos autos há a informação de que a contratação poderá ser prorrogada por até 10 anos. Desta feita, faz-se necessária a correção para EMPENHO PARCIAL, posto que a Ata de Registro de Preços terá validade por 1 ano e poderá ser prorrogada uma única vez, segundo o art. 84 da Lei Federal n.º 14.133/2021;

● Na SOLICITAÇÃO DE DEMANDA, há o registro de que a contratação será de 1 ano, prorrogável por até 10 anos, tendo citado os artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o que deve ser aferido;

● Na SOLICITAÇÃO DE DEMANDA, mais especificamente no item 6.5. TIPO DE DEMANDA, há a marcação de Registro de Preços Materiais, que deverá ser retificada;

● No ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, a Secretaria Municipal de Educação determinou que a eventual empresa a ser contratada forneça um sistema digital, biométrico ou facial, para aferição e controle diário dos estudantes que usufruírem da alimentação escolar e suas repetições, entretanto, não há maiores informações de como será feita tal aferição com os alunos, tal informação inconsistente pode levar a questionamentos futuros;

● No item 2.2.6. do ETP há a menção de que excepcionalmente haverá fornecimento de merenda aos finais de semana ou feriados e que a Secretaria Municipal de Educação



CPL

Processo nº

10

avisará com 15 dias de antecedência, mas em outros lugares na documentação apresentada, como no item 2.4.3.2 do ETP, o prazo para isso é de 10 dias, razão pela qual faz-se necessária a uniformização;

FIS Nº

315

Visto

m

● No item 2.2.8. do ETP, há a informação de que a licitação será realizada por grupo único de itens, porém sem qualquer justificativa para isso, uma vez que trata-se de bens divisíveis. Caso se mantenha deve apresentar os elementos requerido no art. 82, §1º;

● No item 2.4.2.2.1. do ETP e 2.4.5.9.1., há a informação de que os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar serão fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação, mas não há informação da quantidade que será fornecida à terceirizada;

● No item 2.4.5.9.5 do ETP, a Secretaria informa que os produtos entregues pela agricultura familiar deverão constar como desconto no total pago mensalmente à Contratada, entretanto, não há informações de como será feita tal operação;

● No item 2.4.8.8. do ETP há informação de que a empresa irá contratar as cozinheiras, no entanto, como é sabido que há cozinheiras pertencentes ao quadro de servidores da Prefeitura Municipal de Sinop, sejam elas efetivas ou contratadas, não há informações acerca do trabalho a ser realizado por elas após tal contratação. Necessário avaliar a legalidade da Prefeitura colocar à disposição da empresa essa mão de obra, bem como deve se avaliar a composição desse custo para que não haja pagamento em duplicidade;

● No item 2.4.8.20. do ETP há a informação de que a empresa irá contratar nutricionistas, no entanto, não há informação do papel que os servidores efetivos ou contratados irão desempenhar após tal contratação;

● No item 4.4. do ETP, que trata da vistoria, não há informação de endereço e de telefone que as interessadas possam entrar em contato para agendamento da vistoria;

● No item 4.5.5. - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, as alíneas "a" e "g" devem ser separadas como itens 4.5.1. e 4.5.2., pois tratam-se de documentos distintos;

● NO ITEM 4.5.6.3. - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, há a requisição de atestado de capacidade técnica na ordem de 50% do número exigido para cada item do grupo único, no entanto, os §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei federal n.º 14.1333/2021, abaixo reproduzidos, asseveram que a exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo com valor ígua ou superior a 4% do valor total da contratação:

§ 1º A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.



CPL
Processo nº 10
Fls. nº 316
trata o
Visto M

§ 2º Observado o disposto no **caput** e no § 1º deste artigo, será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados.

- Ainda com relação aos atestados de capacidade técnica, havendo a possibilidade de somatória para chegar-se à quantidade mínima, será admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos para fins da comprovação? Se sim, informar no ETP e TR.

- A partir do item 4.5.7. OUTROS DOCUMENTOS, as exigências não são usualmente utilizadas nos editais do Município de Sinop, conforme Decreto Municipal n.º 359/2023, o que nos leva a crer que as informações foram extraídas de outro órgão, o que deve ser avaliado se atendem as necessidades do município e se necessário ser corrigido ou eliminado;

- No item 4.7. NATUREZA DO OBJETO, há informação de que trata-se de bens comuns (fornecimento de refeições) o que deve ser alterado, pois é contratação de empresa para prestação de serviços;

- No item 4.8.1. há informação de que será exigida a garantia contratual de 5% do valor do contrato, contudo, no item 5.1. do Termo de Referência é de 10%, razão pela qual faz-se necessário o devido ajuste;

- No item 4.11 há informação de que não houve contratação anterior para o objeto da demanda, porém cabe-nos alertar para se certificar se o Pregão Presencial 01/2007, que originou o Contrato 68/2007 com a empresa GERALDO J. COAN & CIA LTDA, datado de 08/05/2007 se trata de objeto similar;

- No item 6 do ETP - LEVANTAMENTO DE MERCADO, a Secretaria Municipal de Educação destacou a gestão centralizada direta e a gestão terceirizada, tendo no item 7 - ESCOLHA DA SOLUÇÃO, escolhido a gestão terceirizada, contudo, em momento algum ficou evidenciada a vantajosidade econômica desta terceirização. Desta feita, a orientação para que sejam realizados estudos prévios demonstrativos da vantagem econômica acerca da adoção deste procedimento, sendo preciso que a justificativa esteja lastreada em levantamento de mercado que demonstre efetivamente que a formatação adotada é a mais econômica em contraposição a outras possibilidades.

- No item 6.2.2. alínea c do ETP, informa que "Serviços de manutenção de limpeza de caixas d'água, dedetização e desratização periódicas. Ficando o restante a cargo da terceirizada", percebe-se que existe conflito em tal afirmação pois no item 2.4.10.10. é de responsabilidade da contratada;

- A Pesquisa de Preços foi elaborada com orçamentos das empresas indicadas pela Secretaria Municipal de Educação, bem como no Banco de Preços. Ocorre que há fortes



CPL
Processo nº 10
Fis nº 34
Visto m

indícios de sobrepreço nos itens pesquisados, conforme dispõe o art. 6º da Lei Federal n.º 14.133/2021 e no art. 2º do Decreto Municipal n.º 359/2023, abaixo reproduzidos:

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...]

LVI - sobrepreço: preço orçado para licitação ou contratado em valor expressivamente superior aos preços referenciais de mercado, seja de apenas 1 (um) item, se a licitação ou a contratação for por preços unitários de serviço, seja do valor global do objeto, se a licitação ou a contratação for por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada;”

“Art. 2º. Para efeito deste Decreto adotam-se as seguintes definições:

[...]

XII – Sobrepreço: preço orçado para licitação ou contratado em valor excessivamente superior à média dos demais preços. Sempre que o valor for superior a 25% da média dos demais preços, será caracterizado sobrepreço;”

- Refazendo a orçamentação e alcançando novos valores, todos eles deverão ser alterados nos documentos apresentados, tais como lançamento na COPLAN, ETP, TR, Pesquisa de Preços, Declaração de Impacto Orçamentário, dentre outros relacionados;

- Tratando-se de pedidos de esclarecimentos e impugnações, sabendo que o prazo para resposta é de apenas 2 dias úteis, a Secretaria Municipal de Educação possui equipe técnica qualificada para responder a eventuais dúvidas e impugnações das empresas participantes?

- Tratando-se de planilha de formação de preços e custos, que deverá ser apresentada pela empresa vencedora da licitação, mas não foi apresentado modelo pela Secretaria demandante, a Secretaria Municipal de Educação possui equipe técnica qualificada para avaliar a apresentação destas planilhas acerca de sua exequibilidade e atendimento às normas vigentes?

- Não foi encontrado nos documentos enviados o mapa ou gerenciamento de riscos, que deve ser providenciado especificamente para tal objeto;

- No item 4.1.2. do TERMO DE REFERÊNCIA, é destacado que o menor preço global, grupo único e por sistema de registro de preços é o mais vantajoso, sem denotar a razão dessa vantajosidade;

- Por fim, todos os apontamentos elencados anteriormente no DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA, na SOLICITAÇÃO DE DEMANDA e no ESTUDO



CPL

10

TÉCNICO PRELIMINAR também deverão ser observados e alterados no TERMO DE REFERÊNCIA. 318

m

Restrito ao exposto, externo nosso apreço e aguardamos o retorno do processo com as devidas correções para dar prosseguimento ao feito.

Cordialmente,


KELY CRISTINE DE OLIVEIRA
Diretora Executiva


ELIZABETE CÍLIO GUILHERME

Secretária Municipal de Administração e Modernização