EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo Administrativo nº 009/2026

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DE GESTÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO NO ESTADO DE MINAS GERAIS – COMSAF

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para as unidades educacionais dos Municípios participantes do COMSAF, com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo o recebimento, a conferência, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração e o fornecimento dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos atribuídos à contratada.

Informação	Definição
Modalidade	Pregão, forma eletrônica – Sistema de Registro de Preços
Critério de julgamento	Menor preço global – lote único
Plataforma	Licitar Digital – www.licitardigital.com.br
Valor anual estimado	R$ 650.516.765,00
Abertura da sessão	03/12/2026, às 09:00h (horário de Brasília)

Varzelândia/MG, 16 de novembro de 2026.

Assinado Digitalmente por AMÂCIO OLIVA NETO

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

Amâncio Oliva Neto

Presidente do COMSAF

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

SUMÁRIO

EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
CAPÍTULO 1 — DO OBJETO
CAPÍTULO 2 — DO VALOR ESTIMADO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
CAPÍTULO 3 — DA MODALIDADE, DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DA ORDEM DAS FASES E DO PARCELAMENTO
CAPÍTULO 4 — DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
CAPÍTULO 5 — DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
CAPÍTULO 6 — DO CREDENCIAMENTO
CAPÍTULO 7 — DO ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA
CAPÍTULO 8 — DA GARANTIA DA PROPOSTA
CAPÍTULO 9 — DA HABILITAÇÃO
CAPÍTULO 10 — DA SESSÃO PÚBLICA E DA DISPUTA DE LANCES
CAPÍTULO 11 — DO JULGAMENTO E DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA
CAPÍTULO 12 — DA PROVA DE CONCEITO E DOS LAUDOS BROMATOLÓGICOS
CAPÍTULO 13 — DOS RECURSOS
CAPÍTULO 14 — DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
CAPÍTULO 15 — DA CONTRATAÇÃO, DA GARANTIA DE EXECUÇÃO E DA VIGÊNCIA
CAPÍTULO 16 — DA MEDIÇÃO, DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO
CAPÍTULO 17 — DA MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS
CAPÍTULO 18 — DA EXTINÇÃO DOS CONTRATOS
CAPÍTULO 19 — DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
CAPÍTULO 20 — DA IMPUGNAÇÃO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO
CAPÍTULO 21 — DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
ANEXO I — TERMO DE REFERÊNCIA
Anexo I.1 – Relação das unidades educacionais atendidas
Anexo I.2 – Quantitativos estimados por Município e por Card
Anexo I.3 – Cardápios de referência e per capitas
Anexo I.4 – Especificação técnica dos gêneros alimentícios
ANEXO II — MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ANEXO III — MINUTA DO CONTRATO
ANEXO IV — MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL E DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
ANEXO V.1 — DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS (ART. 63 DA LEI Nº 14.133/2021)
ANEXO V.2 — DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
ANEXO V.3 — DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE AGENTE PÚBLICO NO QUADRO SOCIETÁRIO
ANEXO V.4 — DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE TRABALHO DE MENORES E DE TRABALHO DEGRADANTE
ANEXO V.5 — DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.6 — TERMO DE SIGILO E RESPONSABILIDADE DE DADOS

ANEXO V.7 — DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO V.8 — DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL

ANEXO VI — FUNCIONALIDADES OBRIGATÓRIAS DO SISTEMA INFORMATIZADO E ROTEIRO DA PROVA DE CONCEITO

ANEXO VII — MODELO DE RELATÓRIO TÉCNICO DE VALIDAÇÃO DA PROVA DE CONCEITO

ANEXO VIII.1 — MODELO DE DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

ANEXO VIII.2 — MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA TÉCNICA

ANEXO IX — MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo Administrativo nº 009/2026.

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para as unidades educacionais dos Municípios participantes do COMSAF, com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo o recebimento, a conferência, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração e o fornecimento dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos atribuídos à contratada.

O CERTAME EM NÚMEROS

18	285	293.660	650,5 mi
Municípios participantes	**Unidades** educacionais	**Refeições/dia** quantitativo máximo	**Valor anual (R$)** estimado

Quadro-resumo do certame

Elemento do certame	Definição
Órgão gerenciador	COMSAF – CNPJ 63.614.518/0001-35
Órgãos participantes	18 Municípios consorciados (item 1.4)
Modalidade e forma	Pregão, na forma eletrônica
Procedimento	Sistema de Registro de Preços
Plataforma eletrônica	Licitar Digital – www.licitardigital.com.br
Critério de julgamento	Menor preço global
Modo de disputa	Aberto e fechado
Ordem das fases	Habilitação anterior à apresentação de propostas e lances (inversão de fases – art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021)
Regime de execução	Empreitada por preço unitário
Modelo de remuneração	Por refeição solicitada pelo Município, com medição e pagamento quinzenais
Parcelamento	Lote único, com preços unitários por Card
Valor estimado anual	R$ 650.516.765,00
Participação	Vedada a participação de consórcios e de cooperativas (Capítulo 5); sem tratamento diferenciado a ME/EPP (art. 4º, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021)
Adesão à Ata	Admitida exclusivamente a órgãos e entidades municipais, nos limites do art. 86, § 3º, inciso II, e §§ 4º e 5º, da Lei nº 14.133/2021
Validade da proposta	60 (sessenta) dias

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Elemento do certame	Definição
Garantia de execução	5% do valor de cada contrato (Capítulo 15)
Vistoria técnica	Facultativa, com declaração substitutiva
Prova de Conceito	Obrigatória para o 1º classificado, presencial em Varzelândia/MG (Capítulo 12)
Laudos bromatológicos	Exigidos do 1º classificado (Capítulo 12)
Vigência da Ata	1 (um) ano, prorrogável por igual período (art. 84)
Vigência dos contratos	12 (doze) meses, prorrogáveis até 10 (dez) anos (arts. 106 e 107)

Datas do certame

Evento	Data e horário (Brasília)
Limite para envio da proposta e dos documentos de habilitação	03/12/2026, às 09h
Abertura da sessão pública	03/12/2026, às 09h
Limite para impugnação e pedidos de esclarecimento	Até 3 (três) dias úteis antes da abertura da sessão

PREÂMBULO

O Consórcio Intermunicipal Multifinalitário de Gestão Pública dos Municípios do Vale do Rio São Francisco no Estado de Minas Gerais – COMSAF, associação pública de natureza autárquica interfederativa, inscrito no CNPJ sob o nº 63.614.518/0001-35, com sede na Praça Deputado Cícero Dumont, nº 30, Centro, CEP 39.450-000, Varzelândia/MG, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com critério de julgamento de MENOR PREÇO GLOBAL, modo de disputa ABERTO E FECHADO e inversão da ordem das fases, conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) e pela Equipe de Apoio designados nos autos do Processo Administrativo nº 009/2026, por meio da plataforma eletrônica Licitar Digital (www.licitardigital.com.br), nas condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

I. Da fundamentação legal

A presente licitação reger-se-á pela Lei nº 14.133/2021; pela Lei nº 11.107/2005 e pelo Decreto nº 6.017/2007; pelo Decreto nº 11.462/2023 e pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, adotados na forma do art. 187 da Lei nº 14.133/2021; pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17/2026, que regulamenta o PNAE; pela Lei nº 6.583/1978; pela legislação sanitária aplicável; e pelas demais normas pertinentes, observadas as condições deste Edital e de seus anexos, que se fundamentam no Estudo Técnico Preliminar.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

II. Dos prazos e da divulgação

O prazo entre a divulgação deste Edital e a data de recebimento das propostas e dos documentos de habilitação não será inferior a 10 (dez) dias úteis (art. 55, inciso II, alínea "a", da Lei nº 14.133/2021). O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no sítio eletrônico oficial do COMSAF e na plataforma eletrônica Licitar Digital (www.licitardigital.com.br) (art. 54 da Lei nº 14.133/2021).

III. Dos anexos

Integram este Edital, independentemente de transcrição:

- Anexo I – Termo de Referência e seus subanexos: I.1 – Relação das unidades educacionais atendidas; I.2 – Quantitativos estimados por Município e por Card; I.3 – Cardápios de referência e per capitas; e I.4 – Especificação técnica dos gêneros alimentícios;
- Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- Anexo III – Minuta do Contrato;
- Anexo IV – Modelo de Proposta Comercial e de Planilha de Custos e Formação de Preços;
- Anexo V – Modelos de Declarações;
- Anexo VI – Funcionalidades obrigatórias do sistema informatizado e roteiro da Prova de Conceito;
- Anexo VII – Modelo de Relatório Técnico de Validação da Prova de Conceito;
- Anexo VIII – Modelos de Declaração de Realização de Vistoria e de Declaração de Renúncia à Vistoria;
- Anexo IX – Matriz de Alocação de Riscos.

Em caso de divergência entre este Edital e seus anexos, prevalecerão as disposições deste Edital, ressalvadas as especificações técnicas do objeto, para as quais prevalecerá o Termo de Referência.

CAPÍTULO 1 — DO OBJETO

1.1. Do objeto da licitação

1.1.1. Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para as unidades educacionais dos Municípios participantes do COMSAF, com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo o recebimento, a conferência, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração e o fornecimento dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos atribuídos à contratada, conforme as especificações do Termo de Referência (Anexo I).

1.1.2. Integra igualmente o objeto o fornecimento, a implantação e a manutenção, pela contratada, de sistema informatizado de gestão destinado ao controle da mão de obra alocada, ao registro das

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

solicitações e do cardápio pelo Município e à medição das refeições, cujas funcionalidades obrigatórias constam do Anexo VI.

1.2. Da natureza do objeto

1.2.1. O objeto caracteriza-se como serviço comum e continuado, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (art. 6º, incisos XIII, XV e XVI, da Lei nº 14.133/2021), executado nas cozinhas das próprias unidades educacionais.

1.2.2. Permanecem com cada Município, na condição de Entidade Executora do PNAE, a elaboração e a aprovação dos cardápios e das fichas técnicas pelo nutricionista responsável técnico, a aquisição de gêneros da agricultura familiar, a aplicação e a prestação de contas dos recursos do Programa e o apoio ao Conselho de Alimentação Escolar.

1.3. Dos gêneros da agricultura familiar

1.3.1. Cada Município adquirirá diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, mediante chamada pública, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos federais do PNAE, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, na redação dada pela Lei nº 15.226/2025, obrigação que não se transfere à contratada.

1.3.2. Esse dever não exclui, a priori, os gêneros correspondentes da composição de custos da contratada, que deverá cotar a totalidade dos gêneros necessários à execução dos cardápios. A compatibilização entre os dois deveres opera-se por desconto na medição e na nota fiscal, aplicado gênero a gênero, na forma do item 16.2.

1.3.3. Os gêneros fornecidos pelo Município serão recebidos, conferidos, armazenados e utilizados pela contratada na execução dos cardápios, com registro de entrada e de consumo no sistema informatizado.

1.3.4. Na hipótese de não entrega, entrega parcial ou entrega em desconformidade dos gêneros da agricultura familiar, a contratada fornecerá os gêneros necessários para assegurar a execução integral dos cardápios, sem prejuízo da regularidade da alimentação escolar, não se aplicando o desconto às quantidades por ela fornecidas.

1.4. Dos órgãos participantes, das unidades atendidas e dos quantitativos

1.4.1. Participam do Sistema de Registro de Preços os seguintes Municípios consorciados:

Quadro 1 – Municípios participantes

Município	CNPJ	Unidades	Estudantes
Bonito de Minas	01.612.493/0001-83	18	2.296
Campo Azul	01.612.551/0001-79	8	862
Cônego Marinho	01.612.492/0001-39	16	1.790
Ibiracatu	01.612.477/0001-90	11	1.325
Icaraí de Minas	25.224.304/0001-63	19	2.520

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Município	CNPJ	Unidades	Estudantes
Japonvar	01.612.476/0001-46	10	1.899
Lontra	25.223.009/0001-92	7	2.093
Manga	18.270.447/0001-46	26	4.385
Matias Cardoso	25.209.115/0001-11	8	2.379
Pedras de Maria da Cruz	25.209.156/0001-08	14	2.244
Pintópolis	01.612.481/0001-59	7	1.698
Ponto Chique	01.612.500/0001-47	5	944
Rubelita	24.363.590/0001-85	11	1.015
Salinas	24.359.333/0001-70	32	7.680
São Francisco	22.679.153/0001-40	37	11.732
São João das Missões	01.612.486/0001-81	17	4.061
São Romão	24.891.418/0001-02	7	1.721
Varzelândia	18.017.467/0001-00	32	4.994
Total	**—**	**285**	**55.638**

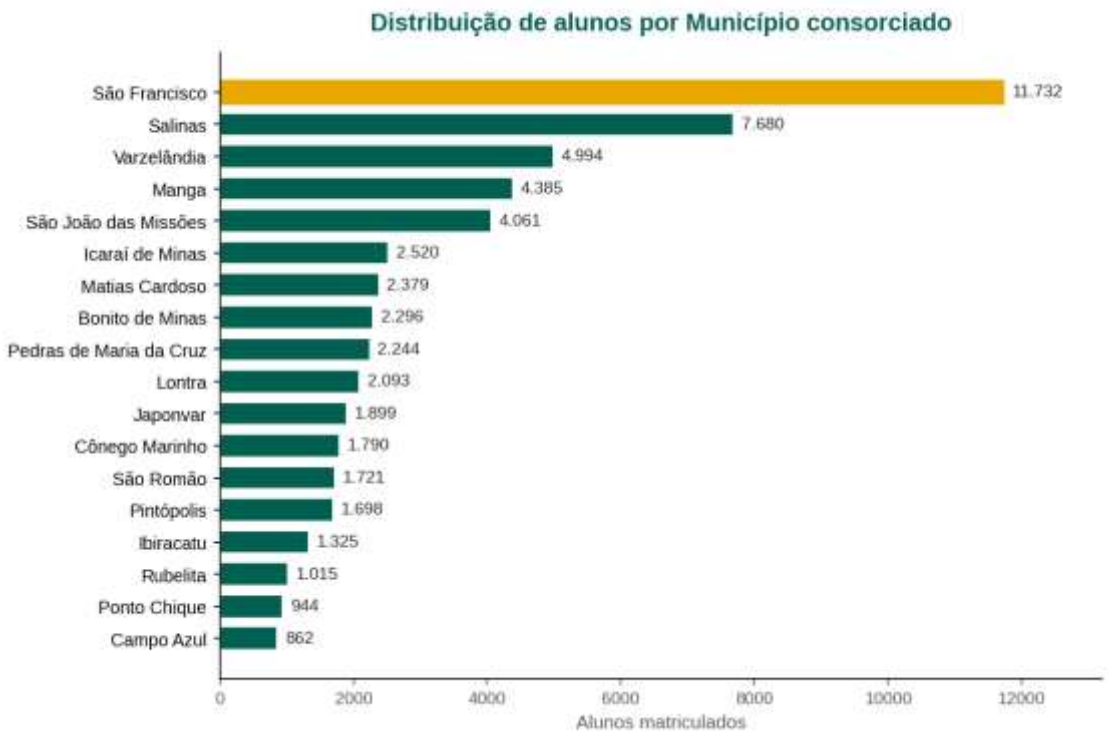


Gráfico 1 – Estudantes matriculados por Município participante

1.4.2. A relação nominal das 285 unidades educacionais e os quantitativos máximos de cada Município, por tipo de refeição, constam do Termo de Referência e correspondem ao limite das contratações de cada participante.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

1.4.3. Os quantitativos totais estimados são de 68.505.600 itens por ano, correspondentes a 293.660 refeições por dia, além da fruta extra, e constituem o quantitativo máximo registrado, que não obriga a contratação (art. 83 da Lei nº 14.133/2021). Os quantitativos incluem a margem de 25% (vinte e cinco por cento) prevista no item 7.3 do Estudo Técnico Preliminar, aplicada sobre os dias de atendimento (240 para as creches e 200 para as demais etapas), conforme o item 7.5.2 do Termo de Referência.

1.5. Da vinculação ao Termo de Referência

1.5.1. O detalhamento do objeto, das especificações técnicas, das condições de execução e das obrigações das partes consta do Termo de Referência, cujas especificações técnicas prevalecem sobre eventual descrição resumida lançada na plataforma eletrônica.

1.5. Das unidades da rede estadual

1.5.1. As unidades da rede estadual relacionadas no Anexo I.1 somente integrarão o contrato do respectivo Município quando, no exercício correspondente, estiver vigente a delegação de rede prevista no art. 12 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com a autorização da Secretaria de Estado de Educação encaminhada ao FNDE na forma dos §§ 1º e 2º do mesmo artigo.

1.5.2. Como a estrutura física das escolas e os recursos humanos da unidade de alimentação escolar permanecem sob responsabilidade da Secretaria de Estado de Educação (art. 12, § 4º, incisos II e III, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026), a inclusão dessas unidades dependerá, ainda, de instrumento de cooperação entre o Estado e o Município que discipline a utilização das instalações e o custeio da mão de obra e dos demais serviços contratados.

1.5.3. Não atendidas as condições dos itens 1.5.1 e 1.5.2, as unidades estaduais não serão incluídas no contrato, sem direito a indenização à contratada, por se tratar de quantitativos máximos estimados que não obrigam a Administração a contratar (item 4.2.3).

CAPÍTULO 2 — DO VALOR ESTIMADO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. Do valor estimado

2.1.1. O valor total estimado anual da contratação é de R$ 650.516.765,00, obtido a partir de pesquisa de preços realizada nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e dos quantitativos do Estudo Técnico Preliminar, conforme o quadro abaixo, que fixa os critérios de aceitabilidade dos preços unitários e global (art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, e art. 27, inciso I, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026). A data do orçamento estimado, para fins de reajuste (art. 25, § 7º), é 08/2026 (mês/ano).

Quadro 2 – Preços unitários máximos e valor estimado por Card

Card	Etapa – tipo de refeição	Preço unitário máximo (R$)	Qtd. anual	Valor anual (R$)
Card 1	Creche 4–5 meses – Desjejum	10,57	66.000	697.620,00
Card 2	Creche 4–5 meses – Colação	10,57	66.000	697.620,00

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Etapa – tipo de refeição	Preço unitário máximo (R$)	Qtd. anual	Valor anual (R$)
Card 3	Creche 4–5 meses – Almoço	10,57	66.000	697.620,00
Card 4	Creche 4–5 meses – Lanche Tarde	11,32	66.000	747.120,00
Card 5	Creche 4–5 meses – Janta	11,32	66.000	747.120,00
Card 6	Creche 6–11 meses – Desjejum	10,57	437.700	4.626.489,00
Card 7	Creche 6–11 meses – Colação	5,05	437.700	2.210.385,00
Card 8	Creche 6–11 meses – Almoço	7,19	437.700	3.147.063,00
Card 9	Creche 6–11 meses – Lanche Tarde	10,57	437.700	4.626.489,00
Card 10	Creche 6–11 meses – Janta	6,31	437.700	2.761.887,00
Card 11	Creche 1–2a11m – Desjejum	9,81	558.000	5.473.980,00
Card 12	Creche 1–2a11m – Colação	5,19	558.000	2.896.020,00
Card 13	Creche 1–2a11m – Almoço	8,13	558.000	4.536.540,00
Card 14	Creche 1–2a11m – Lanche Tarde	8,36	558.000	4.664.880,00
Card 15	Creche 1–2a11m – Janta	7,42	558.000	4.140.360,00
Card 16	Infantil – Desjejum	9,50	1.549.000	14.715.500,00
Card 17	Infantil – Colação	5,21	1.549.000	8.070.290,00
Card 18	Infantil – Almoço	10,02	1.549.000	15.520.980,00
Card 19	Infantil – Lanche Tarde	8,58	1.549.000	13.290.420,00
Card 20	Infantil – Janta	9,59	1.549.000	14.854.910,00
Card 21	Fundamental – Desjejum	9,40	8.514.750	80.038.650,00
Card 22	Fundamental – Almoço	11,82	8.514.750	100.644.345,00
Card 23	Fundamental – Lanche Tarde	9,17	8.514.750	78.080.257,50
Card 24	Fundamental – Janta	10,66	8.514.750	90.767.235,00
Card 25	Médio – Desjejum	10,10	2.584.750	26.105.975,00
Card 26	Médio – Almoço	12,62	2.584.750	32.619.545,00
Card 27	Médio – Lanche Tarde	11,17	2.584.750	28.871.657,50
Card 28	Médio – Janta	11,74	2.584.750	30.344.965,00
Card 29	Quilombolas – Desjejum	10,36	55.000	569.800,00
Card 30	Quilombolas – Almoço	15,50	55.000	852.500,00
Card 31	Quilombolas – Lanche Tarde	11,31	55.000	622.050,00
Card 32	Quilombolas – Janta	14,42	55.000	793.100,00
Card 33	EJA – Jantar	12,16	312.000	3.793.920,00
Card 34	EJA – Kit Lanche I	11,74	892.000	10.472.080,00
Card 35	EJA – Kit Lanche II	14,42	695.000	10.021.900,00
Card 36	Todas as etapas – Fruta (extra)	5,27	8.879.600	46.795.492,00
Total			**68.450.100**	**650.516.765,00**

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026



Gráfico 2 – Valor anual estimado por etapa (R$ milhões)

2.1.2. O orçamento estimado é público. O valor global e os preços unitários do Quadro 2 constituem os preços máximos admitidos no certame, de modo que será desclassificada a proposta que, após a disputa e a negociação, apresentar valor global superior ao estimado ou qualquer preço unitário superior ao preço máximo do respectivo Card (art. 59, inciso III, da Lei nº 14.133/2021).

2.2. Da estrutura de preços e do modelo de remuneração

2.2.1. A proposta indicará o preço unitário de cada Card e o valor global resultante da multiplicação desses preços pelos quantitativos anuais estimados. Os preços unitários deverão contemplar a integralidade dos custos diretos e indiretos da execução, inclusive mão de obra e encargos, gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, gás, materiais de limpeza e descartáveis, uniformes e EPIs, sistema informatizado, logística, tributos, despesas administrativas e lucro.

2.2.2. A contratada será remunerada pelas refeições solicitadas pelo Município e efetivamente produzidas e disponibilizadas aos estudantes, por unidade, tipo de refeição e turno, mediante o cadastro do cardápio semanal e o lançamento das solicitações no sistema informatizado, observadas as glosas do Termo de Referência, não havendo garantia de faturamento mínimo nem de contratação dos quantitativos registrados.

2.3. Da dotação orçamentária

2.3.1. Na licitação para registro de preços, a indicação da dotação orçamentária somente será exigida para a formalização do contrato (art. 17 do Decreto nº 11.462/2023). Cada Município contratante indicará, no respectivo contrato, a dotação e a fonte de recursos, próprios ou vinculados ao PNAE, observado que os recursos federais do Programa custearão exclusivamente os gêneros alimentícios, mediante nota fiscal específica, na forma do item 16.4.

2.3.2. As despesas de exercícios subsequentes correrão à conta das dotações consignadas nas respectivas leis orçamentárias anuais (art. 105 da Lei nº 14.133/2021).

CAPÍTULO 3 — DA MODALIDADE, DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DA ORDEM DAS FASES E DO PARCELAMENTO

3.1. Da modalidade

3.1.1. A licitação será processada na modalidade Pregão, na forma eletrônica (art. 6º, inciso XLI, art. 17, § 2º, e art. 29 da Lei nº 14.133/2021), por se tratar de serviço comum cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Termo de Referência.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

3.2. Do critério de julgamento

3.2.1. O critério de julgamento será o de menor preço global (art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021), observados os preços unitários máximos de cada Card e a exequibilidade das propostas, na forma do Capítulo 11.

3.2.2. Não será adotada a readequação dos preços unitários por desconto linear. O licitante vencedor fixará os preços unitários segundo sua planilha de custos, observados os critérios de aceitabilidade do Capítulo 11, conforme fundamentado no item 8.5.3 do Estudo Técnico Preliminar.

3.3. Do modo de disputa

3.3.1. Será adotado o modo de disputa aberto e fechado (art. 56, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, adotados conjuntamente), na forma do Capítulo 10.

3.4. Da inversão da ordem das fases

3.4.1. A fase de habilitação antecederá a apresentação de propostas e a disputa de lances, nos termos do art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, mediante a motivação constante do item 8.7 do Estudo Técnico Preliminar, que se resume a seguir.

3.4.2. O objeto consiste em serviço essencial e continuado, cuja interrupção ou execução por empresa sem capacidade efetiva compromete a alimentação dos estudantes de 285 unidades educacionais. A classificação provisória de licitante que oferta lance reduzido e é posteriormente inabilitado gera retrabalho, sucessivas convocações e atraso na contratação. A verificação prévia da habilitação assegura que apenas licitantes que comprovaram capacidade jurídica, econômico-financeira e técnica participem da disputa, reduzindo o risco de propostas inexequíveis, sem prejuízo da competitividade, pois a etapa de lances é integralmente preservada entre os habilitados e os critérios de habilitação são objetivos e previamente conhecidos.



Figura 1 – Sequência das fases do certame

3.4.5. Encerrada a fase de habilitação, não caberá exclusão de licitante por motivo a ela relacionado, salvo em razão de fato superveniente ou só conhecido após o julgamento.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

3.5. Do parcelamento

3.5.1. O objeto será licitado em lote único, com preços unitários individualizados por Card, nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", e do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, conforme a justificativa do Capítulo 11 do Estudo Técnico Preliminar, fundada na padronização da execução e do controle, na supervisão nutricional integrada, na logística de abastecimento em região dispersa, no atendimento igualitário dos Municípios participantes, na economia de escala e no custo de gestão.

3.5.2. O lote único é acompanhado de medidas de preservação da competitividade, em especial o somatório de atestados e o quantitativo mínimo fixado abaixo do limite legal (Capítulo 9), e de mitigação do risco de concentração, em especial a celebração de contratos individualizados por Município, a garantia de execução por contrato e o cadastro reserva.

CAPÍTULO 4 — DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Do órgão gerenciador e dos participantes

4.1.1. O COMSAF é o órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, competindo-lhe conduzir a licitação, gerenciar a Ata, controlar os quantitativos e os saldos de cada participante e autorizar as adesões.

4.1.2. Cada Município participante celebrará, gerirá, fiscalizará, medirá e pagará o seu próprio contrato, dentro do quantitativo máximo que lhe é atribuído no Termo de Referência, e aplicará as sanções de sua competência.

4.1.3. O Município participante poderá contratar apenas parte dos Cards registrados, conforme sua demanda e dentro dos quantitativos que lhe foram atribuídos. Por se tratar de lote adjudicado pelo menor preço global, a contratação posterior de item específico do lote exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração da vantagem do respectivo preço unitário para o Município, observados os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 (art. 82, § 2º).



Figura 2 – Estrutura do Sistema de Registro de Preços

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

4.2. Da Ata de Registro de Preços

4.2.1. Homologado o resultado, o licitante vencedor será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez, por igual período, mediante justificativa aceita pelo COMSAF, sob pena de decair do direito, sem prejuízo das sanções previstas no Capítulo 19 (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133/2021).

4.2.2. A Ata terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no PNCP, prorrogável por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso (art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e art. 22 do Decreto nº 11.462/2023). A prorrogação da Ata não renova os quantitativos originalmente registrados: no período prorrogado, somente poderá ser utilizado o saldo remanescente de cada participante, sem prejuízo da prorrogação dos contratos já celebrados, que observará os arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos registrados (art. 23 do Decreto nº 11.462/2023).

4.2.3. A existência de preços registrados implica compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica, desde que devidamente motivada (art. 83 da Lei nº 14.133/2021).

4.2.4. A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema, e conterá a identificação do fornecedor registrado, a descrição dos itens, as respectivas quantidades por participante, os preços registrados e as demais condições do Edital. Por se tratar de lote único, será formalizada uma única Ata para a totalidade dos Cards.

4.3. Do cadastro reserva

4.3.1. Após a homologação, será incluído na Ata, na forma de anexo, o cadastro reserva, composto, nesta ordem de prioridade, por:

I – os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame (art. 82, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, e art. 18, inciso II, alínea "a", do Decreto nº 11.462/2023); e

II – os licitantes que mantiverem sua proposta original, na sequência da classificação do certame (art. 18, inciso II, alínea "b", e § 2º, do Decreto nº 11.462/2023).

4.3.2. O cadastro reserva será utilizado nas hipóteses de recusa do vencedor em assinar a Ata, de cancelamento do seu registro ou de impossibilidade de atendimento pelo fornecedor registrado.

4.3.3. Convocado integrante do cadastro reserva, serão verificadas a sua regularidade fiscal, social e trabalhista (item 9.3) e a manutenção das condições de habilitação já julgadas no certame, além da aceitação da proposta, da Prova de Conceito e dos laudos (Capítulos 11 e 12), se ainda não realizados.

4.3.4. Os integrantes do inciso II do item 4.3.1 serão convocados pelos preços de suas propostas, o que dependerá de demonstração da vantajosidade pelo COMSAF ou pelo Município contratante, admitida a negociação para redução ao preço do vencedor.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

4.4. Da adesão

4.4.1. Será admitida a adesão à Ata exclusivamente por órgãos e entidades da Administração Pública municipal não participantes, nos termos do art. 86, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, desde que cumpridos os seguintes requisitos (art. 86, § 2º):

- apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado, na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;
- prévias consulta e aceitação do COMSAF e do fornecedor registrado.

4.4.2. As contratações decorrentes de adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade aderente, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos de cada item registrados na Ata para o órgão gerenciador e para os participantes, nem, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado, independentemente do número de aderentes (art. 86, §§ 4º e 5º).

4.4.3. O fornecedor registrado poderá recusar a adesão, desde que a execução não prejudique as obrigações assumidas com o órgão gerenciador e com os participantes.

4.4.4. Autorizada a adesão pelo COMSAF, o órgão ou entidade aderente deverá efetivar a contratação no prazo de até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata, na forma do Decreto nº 11.462/2023.

4.4.5. As adesões autorizadas e as contratações delas decorrentes serão divulgadas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no sítio eletrônico oficial do COMSAF.

CAPÍTULO 5 — DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Das condições gerais

5.1.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto, previamente credenciados na plataforma eletrônica Licitar Digital (www.licitardigital.com.br), que atendam a todas as exigências deste Edital e de seus anexos.

5.1.2. A participação implica a aceitação integral das condições deste Edital e de seus anexos e a observância dos regulamentos da plataforma eletrônica.

5.2. Da vedação à participação de consórcios

5.2.1. Não será admitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, com fundamento no art. 15, caput, da Lei nº 14.133/2021, conforme a justificativa do item 6.12.1 do Estudo Técnico Preliminar, que se resume a seguir.

5.2.2. O objeto é homogêneo, não exige a conjugação de capacidades técnicas distintas e é executado integralmente por empresas do segmento, conforme evidenciado na pesquisa de preços. A execução exige unidade de responsabilidade técnica (nutricionista responsável técnico perante o Sistema CFN/CRN), sanitária e trabalhista em uma única pessoa jurídica, de modo a permitir a imediata identificação do responsável por falhas na refeição servida, no pagamento da folha ou no

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

abastecimento, e a fiscalização mensal das obrigações trabalhistas em cada um dos 18 contratos, sem multiplicação de empregadores e do risco de responsabilização subsidiária dos Municípios.

5.3. Da vedação à participação de cooperativas

5.3.1. Não será admitida a participação de sociedades cooperativas, conforme a justificativa do item 6.12.3 do Estudo Técnico Preliminar. O serviço será prestado com dedicação exclusiva de mão de obra, em regime de subordinação jurídica, pessoalidade e habitualidade, incompatível com o trabalho cooperado, sendo vedada a utilização de cooperativa de trabalho para intermediação de mão de obra subordinada (art. 5º da Lei nº 12.690/2012; Súmula nº 281 do TCU), e o objeto não se enquadra nas condições do art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

5.4. Dos impedimentos

5.4.1. Não poderão disputar esta licitação nem participar da execução do contrato, direta ou indiretamente (art. 14 da Lei nº 14.133/2021):

- aquele que não atenda às condições deste Edital e de seus anexos;
- pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- agente público do COMSAF ou dos Municípios participantes, observadas as situações que possam configurar conflito de interesses (art. 9º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021), e a empresa que tenha em seu quadro societário agente público nessas condições;
- aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do COMSAF ou dos Municípios participantes, ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;
- pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- pessoa física ou jurídica que tenha participado, a qualquer título, da elaboração do Estudo Técnico Preliminar ou do Termo de Referência desta contratação, ou empresa da qual essa pessoa seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% do capital, responsável técnico ou subcontratado, aplicando-se à elaboração dos documentos técnicos desta contratação a vedação do art. 14, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, e equiparando-se aos autores as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, § 3º);
- empresa em processo de falência.

5.4.2. O impedimento por sanção estende-se ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção, inclusive sua controladora,

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

controlada ou coligada, desde que comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica (art. 14, § 1º).

5.4.3. As vedações do art. 9º da Lei nº 14.133/2021 estendem-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica (art. 9º, § 2º). A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, as pessoas a que se refere a vedação relativa à elaboração dos documentos técnicos poderão participar no apoio das atividades de planejamento, de execução da licitação ou de gestão do contrato, sob supervisão exclusiva de agentes públicos (art. 14, § 2º).

5.4.5. Para verificação dos impedimentos, o Pregoeiro consultará o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, a relação de licitantes declarados inidôneos pelo Tribunal de Contas da União e o Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP/MG (Lei Estadual nº 13.994/2001 e Decreto Estadual nº 45.902/2012), este por concentrar as sanções aplicadas no Estado em que se situam o COMSAF e todos os Municípios participantes, sem prejuízo de outros cadastros oficiais (art. 91, § 4º, da Lei nº 14.133/2021).

5.4.6. Não poderá participar desta licitação o licitante que possua, em qualquer dos cadastros do item 5.4.5, registro vigente de:

I – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, aplicada por qualquer ente federativo (art. 156, inciso IV e § 5º, da Lei nº 14.133/2021);

II – impedimento de licitar e contratar aplicado pelo COMSAF ou por qualquer dos Municípios participantes (art. 156, inciso III e § 4º), uma vez que a execução do lote único pressupõe a celebração de contrato com cada um deles, o que a sanção torna juridicamente impossível; ou

III – proibição de contratar com o Poder Público decorrente de condenação por ato de improbidade administrativa ou de outra norma legal, nos termos e limites da respectiva decisão.

Parágrafo único. Os registros de sanções que não se enquadrem nos incisos acima não impedem, por si sós, a participação, mas serão considerados pelo Pregoeiro na verificação do item 5.4.2, para apurar eventual atuação em substituição a pessoa sancionada com o intuito de burlar a sanção (art. 14, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

5.4.7. A existência de sócio, administrador ou responsável técnico em comum entre licitantes não impede, por si só, a participação. Constatados indícios concretos de atuação coordenada entre licitantes, o Pregoeiro promoverá diligência, assegurado o contraditório, e, comprovado o conluio, desclassificará ou inabilitará os licitantes envolvidos, sem prejuízo da apuração na forma do Capítulo 19 e da comunicação aos órgãos competentes.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

5.5. Da empresa em recuperação judicial

5.5.1. Será admitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que apresente o plano de recuperação homologado judicialmente e atenda a todos os demais requisitos de habilitação deste Edital, inclusive os índices contábeis do item 9.4.

5.6. Das microempresas e empresas de pequeno porte

5.6.1. Não se aplica o tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/2006 a esta licitação, porque o valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021). Não haverá, por consequência, prazo diferenciado para regularização fiscal e trabalhista, preferência de contratação ou critério de desempate próprio de ME/EPP.

CAPÍTULO 6 — DO CREDENCIAMENTO

6.1. O credenciamento na plataforma eletrônica Licitar Digital dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e senha, pessoal e intransferível, nos termos do regulamento da plataforma.

6.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados por seu representante, e responde pela manutenção do sigilo da senha.

6.3. Cabe ao licitante conferir a exatidão de seus dados cadastrais na plataforma e mantê-los atualizados, procedendo imediatamente à correção sempre que identificar incorreção ou desatualização. A inobservância deste item poderá ensejar a desclassificação ou a inabilitação.

6.4. Cabe ao licitante acompanhar as operações do sistema durante a sessão pública, respondendo pelo ônus decorrente da perda de negócios em razão da inobservância de mensagens ou de sua desconexão, e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

CAPÍTULO 7 — DO ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA

7.1. Do envio

7.1.1. Em razão da inversão das fases (item 3.4), os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema e até a data e o horário fixados para a abertura da sessão, simultaneamente:

- os documentos de habilitação jurídica, de qualificação econômico-financeira e de qualificação técnica relacionados nos itens 9.2, 9.4, 9.5 e 9.6;
- a proposta inicial, com o valor global e os preços unitários de cada Card, conforme o Anexo IV.

7.1.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir os documentos e a proposta até a abertura da sessão pública. Os documentos de habilitação serão disponibilizados para acesso público após o julgamento da habilitação (item 9.1.7), e o conteúdo das propostas somente será divulgado após o encerramento da etapa de envio de lances (art. 13, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021, e art. 18, § 6º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

7.2. Das declarações

7.2.1. No cadastramento da proposta, o licitante declarará, em campo próprio do sistema:

- que atende aos requisitos de habilitação (art. 63, inciso I, da Lei nº 14.133/2021);
- que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social (art. 63, inciso IV);
- que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta (art. 63, § 1º);
- que não incorre nos impedimentos do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;
- que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos (art. 68, inciso VI, e art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal);
- que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado (art. 1º, incisos III e IV, e art. 5º, inciso III, da Constituição Federal);
- que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto (art. 67, inciso VI);
- que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital e que se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados;
- que não possui, em seu quadro societário, agente público do COMSAF ou dos Municípios participantes, nem mantém com dirigentes ou agentes públicos que atuem na licitação ou na gestão do contrato os vínculos vedados pelo art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021;
- que elaborou sua proposta de forma independente.

7.2.2. A ausência da declaração do terceiro travessão do item 7.2.1 implicará a desclassificação da proposta (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021). A falsidade de qualquer declaração sujeitará o licitante às sanções do Capítulo 19.

7.3. Da proposta

7.3.1. A proposta indicará o valor global e os preços unitários de cada um dos 36 Cards, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, e vinculará o licitante a todas as especificações do Termo de Referência. Não será admitida proposta para quantitativo inferior ao máximo registrado.

7.3.2. A proposta conterá a descrição detalhada do objeto ofertado, conforme as especificações do Termo de Referência. Em caso de divergência entre a descrição lançada na plataforma e o Termo de Referência, prevalecerá este.

7.3.3. Os preços deverão contemplar a integralidade dos custos da execução (item 2.2.1). O licitante não poderá pleitear alteração dos preços ofertados sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto, ressalvadas as hipóteses legais de reajuste, repactuação e reequilíbrio.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

7.3.4. Se o regime tributário do licitante implicar recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos nos últimos 12 (doze) meses. Independentemente do percentual de tributo indicado na planilha, serão retidos na fonte, no pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.3.5. A apresentação da proposta implica a obrigação de cumprir as disposições nela contidas e no Termo de Referência, assumindo o licitante o compromisso de executar o objeto e de fornecer os materiais, equipamentos, utensílios e insumos necessários, em quantidade e qualidade adequadas, promovendo sua substituição quando requerido.

7.3.6. A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação. Decorrido esse prazo sem convocação para a contratação, os licitantes ficarão liberados dos compromissos assumidos (art. 90, § 3º, da Lei nº 14.133/2021). O Pregoeiro poderá solicitar aos licitantes a prorrogação da validade da proposta.

CAPÍTULO 8 — DA GARANTIA DA PROPOSTA

8.1. Não será exigida garantia de proposta (art. 58 da Lei nº 14.133/2021), conforme o item 6.6.2 do Estudo Técnico Preliminar.

CAPÍTULO 9 — DA HABILITAÇÃO

9.1. Das disposições gerais

9.1.1. Em razão da inversão das fases, os documentos de habilitação jurídica, de qualificação econômico-financeira e de qualificação técnica de todos os licitantes serão analisados e julgados antes da disputa de lances, participando desta somente os licitantes habilitados. A regularidade fiscal, social e trabalhista será verificada na forma do item 9.3.2.

9.1.2. Após a entrega dos documentos, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações sobre documentos já apresentados, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame, ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas (art. 64 da Lei nº 14.133/2021).

9.1.3. O Pregoeiro poderá suspender a sessão para análise minuciosa dos documentos, informando no sistema a data e o horário de sua continuidade.

9.1.4. As certidões que não indicarem prazo de validade serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data de abertura da sessão. A verificação pelo Pregoeiro em sítios eletrônicos oficiais constitui meio legal de prova. Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativas.

9.1.5. Os documentos poderão ser apresentados em meio digital, somente sendo exigida a apresentação de originais não digitais quando houver dúvida quanto à integridade do documento digital. Os documentos de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência à Lei nº 14.133/2021

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

(art. 70, incisos I e II). O licitante responde pela autenticidade de todos os documentos apresentados.

9.1.6. Empresas estrangeiras que não funcionem no País atenderão às exigências de habilitação mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre (art. 70, parágrafo único). Sendo vencedora, para assinatura da Ata e do contrato, os documentos serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do Decreto nº 8.660/2016, ou consularizados.

9.1.7. Os documentos de habilitação serão disponibilizados para acesso público após a conclusão do julgamento da habilitação.



Infográfico 1 – Grupos de documentos de habilitação

9.2. Da habilitação jurídica

9.2.1. A habilitação jurídica será comprovada, conforme o caso, mediante (art. 66 da Lei nº 14.133/2021):

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

II – microempreendedor individual: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação de autenticidade;

III – sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, registrado na Junta Comercial, com suas alterações ou a respectiva consolidação, acompanhado de documento de eleição ou designação dos administradores, quando for o caso;

IV – sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da indicação dos administradores;

V – filial, sucursal ou agência de sociedade: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência no registro competente, com averbação no registro da matriz;

VI – sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização de funcionamento;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

VII – em todos os casos: documento de identificação dos sócios ou administradores com poderes de representação.

9.2.2. Poderá ser apresentada somente a última alteração contratual, desde que consolidada, e o objeto social deverá ser compatível com o objeto desta licitação.

9.3. Da habilitação fiscal, social e trabalhista

9.3.1. Serão exigidos (art. 68 da Lei nº 14.133/2021):

- prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade;
- prova de regularidade perante a Fazenda federal (certidão conjunta relativa a tributos federais e à Dívida Ativa da União), estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante;
- prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);
- declaração de cumprimento do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (item 7.2.1).

9.3.2. Os documentos do item 9.3.1 serão exigidos apenas do licitante classificado em primeiro lugar, após a aceitação de sua proposta (Capítulo 11), e serão encaminhados pelo sistema no prazo de até 2 (duas) horas contado da convocação do Pregoeiro, prorrogável mediante solicitação justificada apresentada antes do término (art. 63, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, e art. 39, §§ 3º e 5º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

9.3.3. A consulta pelo Pregoeiro a sítios eletrônicos oficiais suprirá a apresentação do documento, quando possível (item 9.1.4). Não comprovada a regularidade, o licitante será inabilitado, e o Pregoeiro convocará o licitante subsequente, na ordem de classificação, que apresentará os documentos do item 9.3.1 após a aceitação de sua proposta.

9.3.4. Não se aplica o prazo de regularização fiscal e trabalhista do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006, nos termos do item 5.6.1.

9.3.5. O licitante isento ou não contribuinte de tributo estadual ou municipal relacionado ao objeto comprovará essa condição por declaração da Fazenda respectiva ou documento equivalente, na forma da lei.

9.3.6. A prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal somente será exigida quando existente e pertinente ao ramo de atividade e ao objeto.

9.4. Da qualificação econômico-financeira

9.4.1. Serão exigidos (art. 69 da Lei nº 14.133/2021):

- certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida há no máximo 90 (noventa) dias da data de abertura da sessão, ou dentro do prazo de validade nela indicado;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- demonstração dos índices contábeis abaixo, em documento assinado por contador legalmente habilitado no Conselho Regional de Contabilidade, com a memória de cálculo.

9.4.2. Serão aceitos, na forma da lei e das normas do Conselho Federal de Contabilidade, o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis apresentados:

- pelas sociedades anônimas: registrados e arquivados na Junta Comercial e publicados na forma do art. 289 da Lei nº 6.404/1976, com a redação vigente;
- pelas demais sociedades: por cópia do livro Diário, com os termos de abertura e de encerramento, autenticado na Junta Comercial, ou por cópia do balanço e das demonstrações contábeis registrados ou autenticados na Junta Comercial;
- por meio do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED (Escrituração Contábil Digital – ECD), comprovada a autenticação pelo recibo de entrega, sendo a ECD exigida das sociedades obrigadas a ela pela legislação tributária;
- pela sociedade criada no exercício em curso: por cópia do balanço de abertura registrado ou autenticado na Junta Comercial.

Quadro 3 – Índices contábeis exigidos

Índice	Fórmula	Exigência	Balanço considerado
Liquidez Geral (LG)	(AC + ARLP) ÷ (PC + PELP)	≥ 1,00	Cada um dos 2 últimos
Liquidez Corrente (LC)	AC ÷ PC	≥ 1,00	Cada um dos 2 últimos
Solvência Geral (SG)	AT ÷ (PC + PELP)	≥ 1,00	Cada um dos 2 últimos
Índice de Endividamento (IE)	(PC + PELP) ÷ AT	≤ 0,40	Somente o último

9.4.3. Legenda: AC = Ativo Circulante; ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo; AT = Ativo Total; PC = Passivo Circulante; PELP = Passivo Exigível a Longo Prazo.

9.4.4. Os índices são requisitos obrigatórios de habilitação, sem possibilidade de substituição por capital ou patrimônio líquido mínimo, conforme fundamentado nos itens 6.3.3 a 6.3.5 do Estudo Técnico Preliminar. No caso de pessoa jurídica constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos contábeis limitar-se-ão ao último exercício (art. 69, § 6º), sobre o qual serão apurados todos os índices.

9.5. Da qualificação técnica

9.5.1. O licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória de serviços de alimentação escolar ou de serviços similares de produção e distribuição de refeições de complexidade operacional equivalente ou superior (art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021), assim considerados os executados com preparo no próprio local de consumo, em múltiplas unidades

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

descentralizadas, com cardápios diferenciados por público atendido e fornecimento dos gêneros pela contratada, conforme os itens 6.4.1 a 6.4.3 do Estudo Técnico Preliminar.

9.5.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar a execução de, no mínimo, 110.000 (cento e dez mil) refeições por dia, admitida a soma de atestados, sem necessidade de execução concomitante. Considera-se refeição o desjejum, a colação, o almoço, o lanche, o jantar e o kit lanche servidos, não se computando a fruta extra e complementos servidos isoladamente.

9.5.3. O licitante deverá comprovar experiência mínima de 3 (três) anos na execução de serviços de alimentação escolar, em períodos sucessivos ou não (art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021). Para comprovação do período, poderão ser apresentados, em complemento aos atestados, os respectivos contratos e termos aditivos.

9.5.4. Serão aceitos atestados relativos a contratos concluídos ou em execução, de qualquer duração, desde que comprovem a execução satisfatória dos serviços e, isolada ou conjuntamente, os quantitativos do item 9.5.2, cabendo a comprovação do período mínimo de experiência na forma do item 9.5.3.

9.5.5. Os atestados deverão estar devidamente registrados ou averbados perante o Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente (art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021; Lei nº 6.583/1978).

9.5.6. O licitante deverá apresentar, ainda:

- registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente (art. 15 da Lei nº 6.583/1978);
- registro ou inscrição, no CRN competente, do nutricionista indicado como responsável técnico;
- comprovação do vínculo do responsável técnico com a licitante, por contrato social, registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social, contrato de trabalho ou contrato de prestação de serviços vigente, ou declaração de compromisso de contratação futura, com anuência do profissional, condicionada à comprovação do vínculo até a assinatura do contrato.

9.5.7. A Administração poderá promover diligências para verificação da autenticidade e da veracidade dos atestados e dos demais documentos apresentados, junto ao licitante e aos emitentes, inclusive mediante solicitação de cópia dos contratos, notas fiscais ou outros documentos que comprovem a execução atestada (art. 64 da Lei nº 14.133/2021). Não serão aceitos atestados emitidos pelo próprio licitante. Atestados emitidos por empresa do mesmo grupo econômico somente serão aceitos se acompanhados de documentos que comprovem a efetiva execução dos serviços, como contratos, notas fiscais e comprovantes de pagamento.

9.6. Da vistoria

9.6.1. A vistoria às unidades educacionais é facultativa (art. 63, § 2º, da Lei nº 14.133/2021). O licitante poderá realizar quantas vistorias desejar, em quaisquer unidades e Municípios participantes, até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, mediante agendamento solicitado exclusivamente pelo sistema da plataforma Licitar Digital, com a indicação dos Municípios e das unidades de interesse.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

9.6.2. O COMSAF encaminhará a solicitação aos Municípios indicados, que informarão, pelo sistema, a data, o horário, as unidades e o responsável pelo acompanhamento, conforme o regular funcionamento das escolas, dentro do prazo do item 9.6.1, e emitirão, ao final de cada vistoria, a declaração de realização de vistoria (Anexo VIII.1).

9.6.3. O licitante que optar por não realizar a vistoria apresentará declaração formal de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades da contratação (art. 63, § 3º; Anexo VIII). A não realização da vistoria não poderá ser alegada para descumprimento de obrigações, revisão de preços ou reequilíbrio econômico-financeiro.

9.7. Do julgamento da habilitação

9.7.1. Será inabilitado o licitante que não apresentar os documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com este Edital, ressalvado o saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica (art. 64, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

9.7.2. O resultado do julgamento da habilitação de todos os licitantes será divulgado no sistema, abrindo-se o prazo para manifestação da intenção de recorrer, na forma do Capítulo 13.

CAPÍTULO 10 — DA SESSÃO PÚBLICA E DA DISPUTA DE LANCES

10.1. Da abertura da disputa

10.1.1. Concluída a fase de habilitação, a disputa de lances será aberta exclusivamente aos licitantes habilitados, que serão informados pelo sistema da data e do horário de seu início.

10.1.2. Antes da abertura da disputa, o Pregoeiro verificará as propostas dos licitantes habilitados e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos deste Edital, contenham vício insanável ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

10.1.3. A desclassificação será registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real pelos licitantes, e somente as propostas classificadas participarão da disputa de lances.

10.1.4. A não desclassificação da proposta nessa etapa não impede o seu julgamento em sentido contrário na fase de aceitação (Capítulo 11).

10.1.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, vedada a identificação dos licitantes durante a disputa.

10.2. Dos lances

10.2.1. Os lances serão ofertados pelo valor global anual do lote único. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, e não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

10.2.2. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível (art. 21, § 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

10.2.3. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta inicial.

10.2.4. Quando a plataforma admitir a parametrização de valor final mínimo, o licitante poderá alterá-lo durante a disputa, vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema (art. 19, § 1º, inciso I, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

10.2.5. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R$ 1.000,00 (mil reais), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta (art. 57 da Lei nº 14.133/2021 e art. 22, § 1º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

10.3. Do modo de disputa aberto e fechado

10.3.1. A etapa de lances observará o modo de disputa aberto e fechado (art. 56, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, adotados conjuntamente), conforme o art. 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, adotada nos termos do art. 187 da Lei nº 14.133/2021:

- etapa aberta, com duração de 15 (quinze) minutos, seguida de período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, após o qual a recepção de lances será automaticamente encerrada;
- encerrada a etapa aberta, o sistema convocará para a etapa fechada o autor da oferta de menor valor e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superiores a ela; não havendo ao menos 3 (três) ofertas nessa condição, serão convocados os autores dos 3 (três) melhores lances;
- na etapa fechada, cada licitante convocado poderá apresentar 1 (um) lance final e sigiloso, no prazo de até 5 (cinco) minutos, não visível aos demais até o encerramento desse prazo;
- encerrada a etapa fechada, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de valor, considerando o melhor lance de cada licitante, obtido na etapa aberta ou na fechada.

10.3.2. Durante a etapa aberta, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação de seu autor.

10.4. Da desconexão

10.4.1. Na hipótese de desconexão do Pregoeiro durante a disputa, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação (arts. 26 e 27 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

10.5. Do empate

10.5.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados, nesta ordem, os critérios de desempate do art. 60 da Lei nº 14.133/2021:

- disputa final, em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, na forma do art. 88, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, quando houver registro cadastral;
- desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;
- desenvolvimento, pelo licitante, de programa de integridade.

10.5.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos serviços prestados por empresas estabelecidas no território do Estado de Minas Gerais, por empresas brasileiras, por empresas que invistam em pesquisa e desenvolvimento de tecnologia no País e por empresas que comprovem a prática de mitigação nos termos da Lei nº 12.187/2009 (art. 60, § 1º).

10.5.3. Permanecendo o empate após a aplicação de todos os critérios dos itens 10.5.1 e 10.5.2, será realizado sorteio das propostas empatadas em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo (art. 28, § 2º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

10.6. Da negociação

10.6.1. Definido o resultado da disputa, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado (art. 61 da Lei nº 14.133/2021). Se a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo, mesmo após a negociação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação (art. 61, § 1º).

10.6.2. A negociação será realizada por meio do sistema, e seu resultado será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos (art. 61, § 2º).

CAPÍTULO 11 — DO JULGAMENTO E DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

11.1. Da proposta readequada

11.1.1. Encerrada a disputa e a negociação, o licitante classificado em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável pelo Pregoeiro mediante solicitação fundamentada apresentada antes de seu término, a proposta readequada ao valor final, conforme o modelo do Anexo IV, com os preços unitários de cada Card e a planilha de custos e formação de preços.

11.1.2. Os preços unitários serão fixados pelo licitante segundo sua própria planilha de custos, não sendo adotada a readequação por desconto linear (item 3.2.2).

11.1.3. Na proposta readequada, deverão ser observados, cumulativamente:

I – nenhum preço unitário poderá exceder o preço máximo do respectivo Card no Quadro 2;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

II – nenhum preço unitário poderá exceder o preço do mesmo Card na proposta inicial do próprio licitante, ressalvada a correção de erro material demonstrado, que não altere o valor global;

III – o somatório dos preços unitários multiplicados pelos respectivos quantitativos anuais estimados não poderá exceder o valor global final obtido na disputa e na negociação; e

IV – os arredondamentos deverão preservar todos os limites deste item.

11.1.4. Serão admitidos percentuais de redução diferentes entre os Cards, desde que os preços unitários sejam coerentes com a planilha de custos e formação de preços apresentada. Constatada incompatibilidade entre o preço de um Card e a respectiva composição de custos, o Pregoeiro promoverá diligência para que o licitante a esclareça ou corrija, observados os limites do item 11.1.3 e do item 11.4.1.

11.2. Dos critérios de aceitabilidade

11.2.1. A proposta será aceita se atender, cumulativamente, aos seguintes critérios:

- valor global igual ou inferior ao valor estimado de R$ 650.516.765,00 (art. 59, inciso III, da Lei nº 14.133/2021);
- nenhum preço unitário superior ao preço máximo do respectivo Card no Quadro 2 (art. 59, inciso III);
- exequibilidade dos preços, demonstrada na forma do item 11.3 (art. 59, inciso IV);
- conformidade com as especificações do Termo de Referência e com as demais exigências deste Edital.

Infográfico 2 – Critérios de aceitabilidade da proposta

11.3. Da exequibilidade

11.3.1. Considera-se indício de inexequibilidade a proposta cujo valor global seja inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor estimado da contratação, parâmetro do art. 34 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, aplicável aos bens e serviços em geral e adotado nos termos do art. 187 da Lei nº 14.133/2021.

11.3.2. O indício não acarreta, por si só, a desclassificação da proposta. Verificado o indício, o Pregoeiro realizará diligência para que o licitante demonstre a exequibilidade de sua proposta, mediante a planilha de custos e a documentação que a sustente (art. 59, § 2º, da Lei nº 14.133/2021).

11.3.3. A inexequibilidade somente será declarada se a diligência comprovar que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistem custos de oportunidade capazes de justificar o valor ofertado (art. 34, parágrafo único, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

11.4. Do saneamento da planilha

11.4.1. Erros no preenchimento da planilha de custos não constituem, por si sós, motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do valor global e que se comprove que este é suficiente para arcar com todos os custos da contratação, limitando-se o ajuste a sanar erros ou falhas que não alterem a substância da proposta (art. 12, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, e art. 41 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022).

11.4.2. Considera-se erro de preenchimento passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando vedada a opção por esse regime para a atividade (art. 17, inciso XII, da Lei Complementar nº 123/2006), hipótese em que a planilha será ajustada sem majoração do valor global, cabendo ao licitante, se vencedor, promover sua exclusão do regime (art. 30, inciso II, da mesma Lei Complementar).

11.4.3. Para análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida manifestação escrita do setor requisitante ou da área técnica especializada.

11.5. Da desclassificação

11.5.1. Será desclassificada a proposta que (art. 59 da Lei nº 14.133/2021):

- contiver vícios insanáveis;
- não obedecer às especificações técnicas do Termo de Referência;
- apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do valor estimado ou de qualquer preço unitário máximo;
- não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigida;
- apresentar desconformidade com outras exigências deste Edital, desde que insanável.

11.5.2. Desclassificada a proposta, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, na ordem de classificação, observado o disposto neste Capítulo.

11.6. Da etapa seguinte

11.6.1. Aceita a proposta e comprovada a regularidade fiscal, social e trabalhista (item 9.3.2), o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para a Prova de Conceito e para a apresentação dos laudos bromatológicos (Capítulo 12), condições para a adjudicação.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

CAPÍTULO 12 — DA PROVA DE CONCEITO E DOS LAUDOS BROMATOLÓGICOS

12.1. Do objetivo e da natureza da Prova de Conceito

12.1.1. A Prova de Conceito tem por objetivo verificar se o sistema informatizado ofertado atende às funcionalidades obrigatórias do Anexo VI, assegurando que a solução é apta à execução do objeto antes da contratação (art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021).

12.1.2. A Prova de Conceito destina-se exclusivamente à comprovação da conformidade técnica da solução ofertada, constitui etapa do julgamento da proposta (art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021) e não constitui requisito de habilitação nem condição de participação.

12.2. Do momento, do local e da convocação

12.2.1. Aceita a proposta, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado pelo Pregoeiro para realizar a Prova de Conceito no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados da convocação, em data e horário divulgados no sistema com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

12.2.2. A Prova de Conceito será realizada de forma exclusivamente presencial, na sede do COMSAF, na Praça Deputado Cícero Dumont, nº 30, Centro, Varzelândia/MG, conforme a justificativa do item 6.9.3 do Estudo Técnico Preliminar.

12.2.3. A Prova de Conceito recairá unicamente sobre o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, salvo nas hipóteses de reprovação previstas neste Capítulo.

12.3. Da comissão e da sessão

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

12.3.2. A sessão será pública e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes, por representantes credenciados, na qualidade de ouvintes, vedada qualquer intervenção, manifestação ou questionamento durante a demonstração. Eventuais manifestações deverão ser formalizadas pelos instrumentos recursais do Capítulo 13.

12.4. Das regras de demonstração

12.4.1. O licitante deverá levar e instalar, por sua conta e sem qualquer ônus para a Administração, toda a infraestrutura necessária à demonstração, compreendendo, no mínimo:

- projetor multimídia, para permitir a adequada visualização das demonstrações por todos os membros da comissão técnica;
- conexão própria de internet, independente da rede do COMSAF, com capacidade suficiente para a operação do sistema durante toda a sessão;
- computador com o sistema ofertado em funcionamento;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- aparelho celular, para demonstração das funcionalidades em aplicativo móvel ou em navegador de dispositivo móvel.

12.4.2. A não apresentação de qualquer dos itens de infraestrutura do item 12.4.1, ou a sua falha que impeça a realização ou a conclusão da demonstração, será de responsabilidade exclusiva do licitante e implicará a sua reprovação na Prova de Conceito e a desclassificação de sua proposta, na forma do item 12.5.3. Excetua-se a falha decorrente de fato comprovadamente alheio ao licitante e à infraestrutura sob sua responsabilidade, como a interrupção de energia elétrica no local, hipótese em que a comissão registrará a ocorrência em ata e o Pregoeiro designará nova data, em até 2 (dois) dias úteis, para a realização ou a conclusão da demonstração.

12.4.3. O licitante terá acesso ao local da Prova de Conceito a partir de 60 (sessenta) minutos antes do horário fixado na convocação, para instalação e teste de sua infraestrutura, e deverá iniciar a demonstração no horário convocado pelo Pregoeiro, com toda a estrutura do item 12.4.1 montada e em funcionamento. O licitante que não estiver com a estrutura montada e apto a iniciar a demonstração no horário convocado será reprovado na Prova de Conceito, e sua proposta será desclassificada, na forma do item 12.5.3. O horário de chegada e o horário de início da demonstração serão registrados em ata.

12.4.4. As funcionalidades deverão ser demonstradas na prática, diretamente no sistema, disponíveis e operacionais no momento da Prova de Conceito.

12.4.5. Não serão considerados suficientes vídeos previamente gravados, imagens, capturas de tela ou manuais desacompanhados de demonstração prática, nem será considerada atendida a funcionalidade que dependa de desenvolvimento, customização, contratação de módulo, aquisição adicional, implementação futura ou integração ainda não disponível.

12.4.6. A comissão poderá solicitar a execução de operações com dados fictícios ou previamente definidos e a repetição de operação, quando necessário ao esclarecimento do resultado. Não será admitido atendimento parcial de funcionalidade, nem será formulada exigência adicional não prevista no roteiro do Anexo VI.

12.5. Do resultado

12.5.1. Será aprovado o licitante cujo sistema demonstrar o atendimento de, no mínimo, 80% (oitenta por cento) das 29 (vinte e nove) funcionalidades obrigatórias do Anexo VI, correspondentes a 24 (vinte e quatro) funcionalidades. A aprovação não dispensa a contratada de disponibilizar todas as funcionalidades do Anexo VI no prazo de implantação previsto no Termo de Referência.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026



Gráfico 3 – Funcionalidades obrigatórias por grupo



Gráfico 4 – Quantidade mínima para aprovação

12.5.2. Concluída a Prova de Conceito, a comissão emitirá relatório técnico de validação fundamentado, conforme o Anexo VII, com o resultado de cada funcionalidade e o percentual de atendimento, que integrará os autos e será divulgado no sistema.

12.5.3. Reprovado o licitante, sua proposta será desclassificada, por decisão motivada fundada no relatório técnico do item 12.5.2 (art. 59, incisos II e V, da Lei nº 14.133/2021), e será convocado o licitante subsequente, na ordem de classificação, para a aceitação da proposta, a verificação da regularidade fiscal e a mesma Prova de Conceito, e assim sucessivamente. A reprovação técnica, por si só, não configura infração administrativa, ressalvadas as hipóteses do Capítulo 19.

12.6. Dos laudos bromatológicos

12.6.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados da solicitação formal do Pregoeiro, os laudos bromatológicos dos seguintes gêneros alimentícios:

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Quadro 4 – Gêneros sujeitos a laudo bromatológico

Item	Gênero alimentício
I	Carne de frango – peito
II	Carne in natura – bife a rolê de frango (IQF)
III	Coxa e sobrecoxa de frango desossada
IV	Bolinho de carne
V	Carne bovina (patinho) cortada em cubos
VI	Carne bovina (patinho) cortada em iscas
VII	Carne bovina moída
VIII	Carne in natura – bife a rolê

12.6.2. Os laudos deverão ser emitidos por laboratório habilitado, acreditado ou reconhecido pelos órgãos competentes; ser apresentados em via original, cópia autenticada ou documento eletrônico assinado com certificação válida; estar vinculados ao fabricante e ao produto efetivamente ofertado; e possuir data de emissão não superior a 12 (doze) meses, salvo prazo diverso previsto em norma específica.

12.6.3. Os laudos deverão comprovar, no mínimo, a conformidade quanto aos parâmetros físico-químicos, microbiológicos, de composição centesimal e de identidade e qualidade, na forma da legislação aplicável.

12.6.4. Será desclassificada a proposta, por decisão motivada (art. 59, incisos II e V, da Lei nº 14.133/2021), com a convocação do licitante subsequente, quando:

I – não forem apresentados, no prazo do item 12.6.1, os laudos de todos os gêneros do Quadro 4;

II – o laudo apresentado não atender aos requisitos de validade do item 12.6.2; ou

III – o laudo demonstrar desconformidade do produto com os parâmetros do item 12.6.3.

Erros ou falhas formais que não alterem a substância do laudo poderão ser saneados mediante diligência, inclusive junto ao laboratório emitente, vedada a apresentação de laudo referente a produto ou fabricante diverso do originalmente indicado (art. 64 da Lei nº 14.133/2021).

12.6.5. A exigência de laudos não constitui requisito de habilitação, recai exclusivamente sobre o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar e não abrangerá gêneros ou ensaios diversos dos previstos no Quadro 4 e no item 12.6.3.

12.6.6. A Prova de Conceito e a apresentação dos laudos poderão ocorrer no mesmo período, e o resultado de ambas será divulgado conjuntamente no sistema, encerrando o julgamento da proposta para os fins do item 13.1.1.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

CAPÍTULO 13 — DOS RECURSOS

13.1. Da intenção de recorrer

13.1.1. Em razão da inversão das fases, a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, em dois momentos: após a divulgação do resultado da habilitação; e após a divulgação do resultado do julgamento das propostas, que compreende a aceitação da proposta, a verificação da regularidade fiscal, social e trabalhista, a Prova de Conceito e a análise dos laudos (item 12.6.6) (art. 165, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e art. 40 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022). O prazo para manifestação da intenção não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.2. Das razões e das contrarrazões

13.2.1. O prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais terá início na data de intimação da ata de julgamento, e os recursos relativos à habilitação e ao julgamento serão apreciados em fase única (art. 165, inciso I, e § 1º, incisos I e II).

13.2.2. O prazo para contrarrazões será de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso (art. 165, § 4º). Será assegurada aos licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses (art. 165, § 5º).



Figura 5 – Sequência e prazos dos recursos

13.3. Da decisão

13.3.1. O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso, com sua motivação, à autoridade superior, que decidirá no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos (art. 165, § 2º).

13.3.2. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente (art. 168). O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento (art. 165, § 3º).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

13.3.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

CAPÍTULO 14 — DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Aprovado o licitante na Prova de Conceito, apresentados regularmente os laudos bromatológicos e decididos os recursos, o objeto será adjudicado ao licitante vencedor e o procedimento será homologado pela autoridade competente (art. 71, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).

14.2. Antes da assinatura da Ata e de cada contrato, serão verificadas a manutenção das condições de habilitação e a regularidade fiscal do fornecedor, e consultados o CEIS e o CNEP (art. 91, § 4º, da Lei nº 14.133/2021).

14.3. A assinatura da Ata, a formação do cadastro reserva e as adesões observarão o Capítulo 4.

14.4. A homologação do resultado não implica direito à contratação (art. 83 da Lei nº 14.133/2021).

CAPÍTULO 15 — DA CONTRATAÇÃO, DA GARANTIA DE EXECUÇÃO E DA VIGÊNCIA

15.1. Da contratação

15.1.1. Cada Município participante, conforme sua demanda e disponibilidade orçamentária, convocará o fornecedor registrado para assinar o respectivo contrato, conforme a minuta do Anexo III, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez, por igual período, mediante justificativa aceita (art. 90, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

15.1.2. A recusa injustificada em assinar o contrato caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e sujeitará o fornecedor às sanções do Capítulo 19 (art. 90, § 5º).



Figura 6 – Da homologação ao início da execução

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

15.2. Da garantia de execução

15.2.1. Para a celebração de cada contrato, será exigida garantia de execução de 5% (cinco por cento) do valor do respectivo contrato, à escolha da contratada, em qualquer das modalidades do art. 96, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 (caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total), conforme o item 6.6.3 do Estudo Técnico Preliminar.

15.2.2. A garantia cobrirá o fiel cumprimento das obrigações contratuais, inclusive as multas, os prejuízos e as indenizações decorrentes de inadimplemento (art. 97 da Lei nº 14.133/2021), bem como as verbas rescisórias, trabalhistas e previdenciárias inadimplidas pela contratada (art. 121, § 3º, inciso I). Na modalidade seguro-garantia, a apólice deverá conter cobertura expressa para essas obrigações trabalhistas e previdenciárias.

15.2.3. A garantia de execução será prestada:

I – na modalidade seguro-garantia, antes da assinatura do contrato, assegurado à contratada o prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação (art. 96, § 3º, da Lei nº 14.133/2021);

II – nas demais modalidades, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato.

A garantia terá vigência que cubra todo o prazo do contrato e mais 90 (noventa) dias após o seu término, para cobertura das obrigações do item 15.2.2. No seguro-garantia, a vigência da apólice será igual ou superior ao prazo do contrato e acompanhará as suas modificações, mediante endosso da seguradora (art. 97, inciso I).

15.2.4. A garantia será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato (art. 100) e deverá ser complementada sempre que utilizada ou que houver acréscimo do valor contratual.

15.3. Da vigência e da prorrogação

15.3.1. Os contratos terão vigência de 12 (doze) meses, contados da data de início da execução fixada na ordem de serviço, e poderão ser prorrogados sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, desde que haja previsão orçamentária, que se mantenham vantajosos os preços e que a autoridade competente ateste essa vantajosidade (arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021).

15.3.2. A eficácia de cada contrato fica condicionada à sua divulgação no PNCP (art. 94 da Lei nº 14.133/2021). A ordem de serviço será emitida pelo Município em até 10 (dez) dias úteis, contados da divulgação, e fixará a data de início da execução, respeitado o prazo de mobilização previsto no Termo de Referência.

15.4. Do programa de integridade

15.4.1. Por se tratar de contratação de grande vulto, considerado o valor estimado do lote único (art. 6º, inciso XXII, da Lei nº 14.133/2021), o licitante vencedor deverá implantar programa de integridade no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do primeiro contrato decorrente da

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Ata (art. 25, § 4º), obrigação que se estende a todos os contratos municipais, independentemente do valor de cada um.

15.4.2. O programa compreenderá mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades, bem como a aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, voltados à prevenção, detecção e remediação de fraudes, atos de corrupção e demais irregularidades contra a Administração Pública, na forma do regulamento aplicável.

15.4.3. A contratada comprovará a implantação ao COMSAF e a cada Município contratante, mediante documentos e evidências verificáveis de seu funcionamento. O descumprimento caracteriza inexecução parcial e sujeita a contratada às sanções da minuta do contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.5. Da subcontratação

15.5.1. É vedada a subcontratação total do objeto e das atividades que integram o seu núcleo, compreendendo a direção e a disponibilização da mão de obra, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições. Será admitida a subcontratação de atividades acessórias ou especializadas, como controle de pragas, manutenção de equipamentos e análises laboratoriais, mediante autorização prévia e escrita do Município contratante, observadas as exigências sanitárias e legais correspondentes e sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada (art. 122 da Lei nº 14.133/2021).

15.5.2. Não caracteriza subcontratação a aquisição, pela contratada, de gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios e equipamentos junto a fornecedores, mantida a sua responsabilidade integral pela qualidade, procedência e rastreabilidade dos itens.

15.6. Das obrigações das partes

15.6.1. As obrigações da contratada, do COMSAF e dos Municípios contratantes são as previstas no Termo de Referência e na minuta do contrato (Anexo III), que integram este Edital.

15.6.2. A contratada observará integralmente a Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e o Termo de Sigilo e Responsabilidade de Dados (Anexo V.6), em especial no tratamento de dados de estudantes, inclusive os relativos a necessidades alimentares especiais, e de seus empregados.

15.6.3. A contratada implantará e manterá o sistema informatizado nas condições do Termo de Referência e do Anexo VI, com controle de acesso, rastreabilidade, integridade dos registros, exportação dos dados e medidas de contingência, sem que o sistema substitua a fiscalização da execução pelo Município.

15.6.4. Os gêneros alimentícios fornecidos pela contratada que possuam obrigatoriedade de prazo de validade deverão apresentar, na ocasião da entrega na unidade educacional, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade (art. 13, §§ 1º e 2º, da Lei nº 11.947/2009, incluídos pela Lei nº 15.226/2025).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

15.6.5. A contratada deverá estar apta, desde o início da execução, à emissão de documento fiscal específico para os gêneros alimentícios, na forma do item 16.4, inclusive mediante a inscrição tributária correspondente.

15.6.6. Fica assegurado ao Município contratante, ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE, ao FNDE e aos órgãos de controle interno e externo o acesso às instalações, aos registros do sistema informatizado e à documentação necessária à verificação do cumprimento das normas do PNAE, não excluindo a contratação a competência do Município para monitorar e fiscalizar a execução (art. 13, § 3º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

CAPÍTULO 16 — DA MEDIÇÃO, DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO

16.1. A medição e o pagamento serão quinzenais e corresponderão às refeições solicitadas pelo Município no sistema informatizado e efetivamente produzidas e disponibilizadas pela contratada, por unidade educacional, etapa de ensino, tipo de refeição e turno, independentemente da frequência efetiva dos estudantes, deduzidos exclusivamente: (i) as glosas decorrentes de falha da contratada; e (ii) o desconto dos gêneros fornecidos pelo Município. Não haverá pagamento com base em matrícula, no quantitativo registrado na Ata ou em refeições não solicitadas.

16.2. O desconto dos gêneros fornecidos pelo Município, inclusive os da agricultura familiar, será calculado gênero a gênero, pela multiplicação da quantidade efetivamente recebida e utilizada pelo preço unitário do mesmo gênero na planilha de custos e formação de preços aceita na licitação, ou na planilha atualizada pelo último reajuste formalizado. O desconto não ultrapassará esse preço unitário, independentemente do preço pago pelo Município ao fornecedor.

16.3. O fluxo da medição, o Boletim de Medição, as glosas, a repetição de porções, o desconto dos gêneros, a autorização para faturamento e os respectivos prazos constam das Seções 7.6 e 7.8 do Termo de Referência.

16.4. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após a liquidação da despesa, mediante ordem bancária, observada a ordem cronológica das exigibilidades (art. 141 da Lei nº 14.133/2021), na forma da regulamentação do Município contratante. Para cada medição, a contratada emitirá nota fiscal específica para os gêneros alimentícios, em nome do Município contratante e identificada com o nome do FNDE e do PNAE, separada da nota fiscal relativa aos serviços e aos demais componentes do preço. Somente a nota fiscal de gêneros poderá ser paga com recursos federais do PNAE, vedada a utilização desses recursos para o pagamento de serviços e demais despesas, que serão custeados com recursos próprios do Município (arts. 13, 27, inciso II, 51 e 52, § 1º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

16.5. O pagamento fica condicionado à comprovação da quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato, inclusive salários, FGTS e contribuições previdenciárias dos empregados alocados. Em caso de inadimplemento, o Município poderá pagar diretamente as verbas trabalhistas aos empregados, deduzindo o valor correspondente do pagamento devido (art. 50 e art. 121, § 3º, incisos II e IV, da Lei nº 14.133/2021).

16.6. A superveniência de irregularidade fiscal ou cadastral da contratada não autoriza, por si só, a retenção do pagamento dos serviços regularmente executados, medidos e atestados, devendo o

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Município notificá-la para saneamento, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Essa regra não se aplica às obrigações trabalhistas do item 16.5.

16.7. O atraso no pagamento por culpa exclusiva da Administração ensejará atualização monetária pelo IPCA/IBGE, pro rata die, entre a data prevista e a do efetivo pagamento (art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021).

16.8. Os preços são fixos e irreajustáveis por 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado (item 2.1.1). Após esse prazo: (i) a parcela correspondente aos custos diversos da mão de obra será reajustada pela variação acumulada do IPCA/IBGE (art. 25, § 7º, e art. 92, § 3º); (ii) a parcela correspondente à mão de obra será repactuada conforme o acordo, a convenção ou o dissídio coletivo aplicável, com data-base no respectivo instrumento (art. 135); vedada a incidência cumulativa sobre a mesma parcela.

16.9. Será assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro nas hipóteses do art. 124, inciso II, alínea "d", e dos arts. 130 e 134 da Lei nº 14.133/2021, respeitada a Matriz de Alocação de Riscos (Anexo IX).

16.10. Os procedimentos, a instrução dos pedidos e os efeitos financeiros do reajuste, da repactuação e do reequilíbrio constam da Seção 10 do Termo de Referência. A Administração responderá aos pedidos de reajuste e de repactuação no prazo de 1 (um) mês, contado do fornecimento da documentação prevista no art. 135, § 6º (art. 92, § 6º, da Lei nº 14.133/2021), e ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo de 1 (um) mês, contado da conclusão de sua instrução, admitida prorrogação motivada por igual período (art. 123, parágrafo único). Os prazos ficam suspensos durante o atendimento de diligências formuladas à contratada

CAPÍTULO 17 — DA MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

17.1. Por se tratar de contratação de grande vulto, integra este Edital a Matriz de Alocação de Riscos do Anexo IX (art. 22, § 3º, da Lei nº 14.133/2021), elaborada a partir da análise de riscos do Capítulo 16 do Estudo Técnico Preliminar.

17.2. A matriz observa o art. 103 da Lei nº 14.133/2021: são atribuídos à contratada os riscos que ela tem melhor condição de gerenciar, inerentes à sua atividade empresarial; permanecem com a Administração os riscos decorrentes de suas decisões e competências; e são compartilhados, por meio do reequilíbrio econômico-financeiro, os riscos extraordinários e imprevisíveis.

17.3. O equilíbrio econômico-financeiro do contrato será considerado mantido sempre que atendidas as condições da matriz, ressalvadas as alterações unilaterais e o aumento ou a redução de tributos com repercussão comprovada nos preços (art. 103, § 5º).

CAPÍTULO 18 — DA EXTINÇÃO DOS CONTRATOS

18.1. Os contratos poderão ser extintos pelos motivos do art. 137 da Lei nº 14.133/2021, de forma unilateral pela Administração, consensual ou por decisão arbitral ou judicial (art. 138), assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

18.2. A extinção unilateral por culpa da contratada autorizará, sem prejuízo das sanções, a execução da garantia contratual e a retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados (art. 139 da Lei nº 14.133/2021).

18.3. Para assegurar a continuidade da alimentação escolar, extinto o contrato, o Município poderá convocar os integrantes do cadastro reserva, na ordem de prioridade e nas condições do item 4.3, para a contratação do remanescente do serviço (art. 90, § 7º, da Lei nº 14.133/2021)

CAPÍTULO 19 — DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Das infrações

19.1.1. Comete infração administrativa o licitante ou contratado que praticar qualquer das condutas do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, em especial:

- dar causa à inexecução parcial do contrato (inciso I);
- dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo (inciso II);
- dar causa à inexecução total do contrato (inciso III);
- deixar de entregar a documentação exigida para o certame (inciso IV);
- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado (inciso V), em especial quando o licitante: não enviar a proposta readequada ao último lance ou à negociação; recusar-se a enviar o detalhamento da proposta ou a planilha de custos; pedir para ser desclassificado após encerrada a etapa competitiva; ou, convocado, deixar de comparecer à Prova de Conceito ou de apresentar quaisquer laudos;
- não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta (inciso VI);
- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado (inciso VII);
- apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato (inciso VIII);
- fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato (inciso IX);
- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza (inciso X), em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento ou apresentar laudo ou documento falsificado ou adulterado;
- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação (inciso XI);
- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 (inciso XII).

19.2. Das sanções

19.2.1. Serão aplicáveis as seguintes sanções (art. 156 da Lei nº 14.133/2021):

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026



Figura 8 – Sanções administrativas

- advertência, aplicável exclusivamente à infração do inciso I, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, § 2º);
- multa, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, ou, na fase de licitação, do valor estimado da contratação, aplicável a qualquer das infrações (art. 156, § 3º);
- impedimento de licitar e contratar, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, aplicável às infrações dos incisos II a VII, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, § 4º);
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, aplicável às infrações dos incisos VIII a XII e, quando justificar sanção mais grave, às dos incisos II a VII (art. 156, § 5º).

19.2.2. Na fase de licitação, a multa observará as seguintes faixas: de 0,5% a 15% do valor estimado, para as infrações dos incisos IV a VII; e de 15% a 30%, para as infrações dos incisos VIII a XII. As multas por inexecução e a multa de mora (art. 162) na execução constam da Seção 24 do Termo de Referência e da Cláusula Décima Sexta da minuta do contrato (Anexo III).

19.2.3. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos à Administração e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade (art. 156, § 1º). As sanções de advertência, impedimento e inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º).

19.2.4. Se a multa e as indenizações forem superiores aos pagamentos devidos, a diferença será descontada da garantia ou cobrada judicialmente (art. 156, § 8º). A aplicação de sanção não exclui a obrigação de reparação integral do dano.

19.3. Do procedimento

19.3.1. Na aplicação da multa, será facultada a defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação (art. 157). A aplicação do impedimento e da inidoneidade dependerá de processo de responsabilização conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, com intimação para defesa em 15 (quinze) dias úteis (art. 158).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

19.3.2. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação da advertência, da multa e do impedimento, dirigido à autoridade que proferiu a decisão, que, se não a reconsiderar em 5 (cinco) dias úteis, o encaminhará à autoridade superior, que decidirá em até 20 (vinte) dias úteis (art. 166). Da declaração de inidoneidade caberá pedido de reconsideração em 15 (quinze) dias úteis, decidido em até 20 (vinte) dias úteis (art. 167). O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo (art. 168).

19.3.3. A reabilitação observará o art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

CAPÍTULO 20 — DA IMPUGNAÇÃO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

20.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, por meio da plataforma Licitar Digital (art. 164).

20.2. A resposta será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame (art. 164, parágrafo único).

20.3. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional, que deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo (art. 16, § 2º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022). Acolhida a impugnação que implique alteração do Edital, será feita nova divulgação, com reabertura do prazo, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas (art. 55, § 1º).

CAPÍTULO 21 — DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Será divulgada no sistema a ata da sessão pública. Não havendo expediente ou ocorrendo fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, salvo comunicação em contrário do Pregoeiro.

21.2. A autoridade competente poderá revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade insanável, de ofício ou mediante provocação, assegurada a prévia manifestação dos interessados (art. 71, incisos II e III, e §§ 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021).

21.3. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, inclusive da Prova de Conceito e dos laudos, e a Administração não será responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do certame.

21.4. Na contagem dos prazos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, considerando-se os prazos expressos em dias úteis apenas os de expediente do COMSAF (art. 183 da Lei nº 14.133/2021). Todas as referências de horário observarão o horário de Brasília/DF.

21.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados a isonomia e o interesse público. As normas deste Edital serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, desde que

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

não comprometam o interesse da Administração, a isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.6. Fica eleito o foro da Comarca de Varzelândia/MG, sede do COMSAF, para dirimir as questões decorrentes deste Edital (art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021), ressalvado, quanto a cada contrato, o foro da sede do respectivo Município contratante.

Varzelândia/MG, 16 de novembro de 2026.

Assinado Digitalmente por AMÂCIO OLIVA NETO

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

Amâncio Oliva Neto
Presidente do COMSAF

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo Administrativo nº 009/2026

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DE GESTÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DO VALE DO RIO SÃO FRANCISCO NO ESTADO DE MINAS GERAIS – COMSAF

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do PNAE, para as unidades educacionais dos Municípios participantes do COMSAF, com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo o recebimento, a conferência, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios e o fornecimento dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos atribuídos à contratada.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

1. DO OBJETO

1.1. Definição do objeto

1.1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para as unidades educacionais dos Municípios participantes do COMSAF, com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo o recebimento, a conferência, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios e o fornecimento dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos atribuídos à contratada.

1.1.2. Este Termo consolida e desenvolve, para fins de execução, os elementos do Estudo Técnico Preliminar (ETP), ao qual permanece integralmente vinculado, nos termos do item 2.4.

1.2. Das delimitações do objeto

1.2.1. Quatro delimitações do objeto, fixadas no ETP e reproduzidas aqui por sua repercussão sobre todas as Seções deste Termo, merecem destaque:

- local de preparo: as refeições são preparadas nas cozinhas das próprias unidades educacionais, não havendo produção centralizada nem transporte de refeições prontas (ETP, item 8.3);
- mão de obra: o regime é de terceirização integral, com dedicação exclusiva de mão de obra, sendo fornecidos pela contratada toda a mão de obra de preparo e distribuição e os nutricionistas supervisores;
- agricultura familiar: subsiste o dever de cada Município de aplicar no mínimo 45% dos recursos federais do PNAE em gêneros da agricultura familiar; a contratada cotará a totalidade dos gêneros, e a compatibilização entre os dois deveres far-se-á por desconto gênero a gênero, pelo preço unitário da planilha aceita (Seção 13);
- registro de preços compartilhado: o COMSAF é o órgão gerenciador e os 18 Municípios são os participantes; cada Município celebra, gere, mede e paga o seu contrato, até o seu quantitativo máximo (Anexo I.2), admitida a adesão exclusivamente por órgãos e entidades municipais, nos limites do art. 86, § 3º, inciso II, e §§ 4º e 5º, da Lei nº 14.133/2021.

1.3. Da natureza do objeto

1.3.1. O objeto é serviço comum e continuado, executado com dedicação exclusiva de mão de obra (art. 6º, incisos XIII, XV e XVI, da Lei nº 14.133/2021), na medida em que pressupõe a permanência de empregados da contratada nas cozinhas das unidades durante toda a jornada de funcionamento, e é remunerado por refeição solicitada pelo Município.

1.4. Das unidades atendidas e dos quantitativos-síntese

A CONTRATAÇÃO EM NÚMEROS

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

18	285	55.638	293.660
Municípios participantes	**Unidades** preparo local	**Estudantes** atendidos	**Refeições/dia** sem a fruta extra

Tabela 1 – Quantitativos-síntese da contratação

Indicador	Valor
Municípios participantes	18
Unidades educacionais (preparo local)	285 (229 escolas e 56 creches/CMEIs), 152 em zona rural
Estudantes atendidos	55.638
Refeições por dia (sem a fruta extra)	293.660
Itens por ano (refeições, kits e fruta extra)	68.505.600
Dias letivos considerados	240 (creches) e 200 (demais etapas), com margem de 25% nos quantitativos (ETP, item 7.3)
Cardápios de referência	8 etapas, ciclo de 2 semanas, além da fruta extra e dos kits lanche (Anexo I.3)
Valor anual estimado	R$ 650.516.765,00
Procedimento	Pregão eletrônico, registro de preços, menor preço global, lote único, inversão de fases

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da necessidade da contratação

2.1.1. A contratação decorre do dever constitucional e legal de cada Município participante de assegurar alimentação escolar adequada e suficiente aos estudantes (art. 208, VII, da Constituição Federal; Lei nº 11.947/2009; Lei nº 9.394/1996), de forma contínua, regular, segura e nutricionalmente adequada, conforme os calendários letivos e os cardápios aprovados pelo nutricionista responsável técnico (ETP, Capítulo 3).

2.1.2. O atendimento às unidades da rede estadual relacionadas no Anexo I.1 observará o item 1.5 do Edital e dependerá da delegação de rede prevista no art. 12 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e de instrumento de cooperação entre o Estado e o Município que discipline a utilização das instalações e o custeio da mão de obra e dos demais serviços, considerando que a estrutura física e os recursos humanos da unidade de alimentação escolar permanecem sob responsabilidade da Secretaria de Estado de Educação (art. 12, § 4º, incisos II e III).

2.2. Do problema a ser solucionado

2.2.1. A rede atendida é extensa e dispersa: 285 unidades em 18 Municípios do Norte de Minas Gerais, 152 delas em zona rural ou fora da sede municipal, incluindo escolas indígenas e unidades que atendem comunidades quilombolas, com estruturas administrativas distintas. A oferta regular de alimentação nessa rede exige disponibilidade permanente de gêneros, mão de obra qualificada, logística de abastecimento, controle sanitário e registros confiáveis para medição e prestação de contas (ETP, itens 3.1 e 3.3).

2.3. Dos riscos decorrentes da não contratação

Tabela 2 – Riscos da ausência de solução adequada (ETP, Tabela 5)

Risco	Consequência
Interrupção ou insuficiência da alimentação escolar	Descumprimento do dever previsto no art. 208, VII, da Constituição e prejuízo direto aos estudantes durante o período letivo.
Prejuízo ao desenvolvimento e à permanência escolar	Comprometimento da aprendizagem, do rendimento e da frequência, objetivos do PNAE (art. 4º da Lei nº 11.947/2009).
Inadequação nutricional	Refeições incompatíveis com a faixa etária, a jornada, as necessidades alimentares especiais ou a cultura das comunidades atendidas.
Risco higiênico-sanitário	Falhas de armazenamento, preparo, controle de temperatura ou higienização, com possibilidade de doenças transmitidas por alimentos.
Falhas de abastecimento	Falta de gêneros, insumos ou gás, ou equipamentos inadequados, especialmente nas unidades rurais.
Irregularidade na prestação de contas	Registros e controles deficientes, com risco de glosas e de devolução de recursos ao FNDE.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

2.4. Da vinculação ao Estudo Técnico Preliminar

2.4.1. Este Termo de Referência é desdobramento direto do ETP nº 01/2026, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, e do art. 18 da Lei nº 14.133/2021. Os quantitativos, as premissas, as alternativas e os riscos têm lastro exclusivo no ETP e nos dados oficiais nele consolidados, não tendo sido admitida suposição, estimativa ou extrapolação de dado não constante daquele Estudo.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. Do quadro normativo aplicável

Tabela 3 – Quadro normativo

Norma	Aplicação
Constituição Federal, arts. 37, XXI, e 208, VII	Obrigatoriedade de licitação e dever de oferta de programa suplementar de alimentação ao educando.
Lei nº 14.133/2021	Disciplina toda a contratação: planejamento (art. 18), pregão, registro de preços (arts. 82 a 86), habilitação, garantias (arts. 58 e 96 a 102), execução, medição, pagamento, reajuste e repactuação (arts. 92, 115 a 143) e sanções (arts. 155 a 163).
Lei nº 11.107/2005 e Decreto nº 6.017/2007	Natureza jurídica do COMSAF e competência para a licitação compartilhada.
Decreto nº 11.462/2023	Procedimentos do Sistema de Registro de Preços, adotado na forma do art. 187 da Lei nº 14.133/2021.
Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17/2026	Execução do PNAE, competências da Entidade Executora, cardápios e prestação de contas.
Lei nº 15.226/2025	Nova redação do art. 14 da Lei nº 11.947/2009: aquisição mínima de 45% dos recursos federais do PNAE da agricultura familiar.
Lei nº 11.326/2006	Diretrizes da Política Nacional da Agricultura Familiar, base conceitual das aquisições da agricultura familiar.
Lei nº 9.394/1996 (LDB), art. 24, I	Mínimo de 200 dias letivos anuais, parâmetro dos quantitativos.
Lei nº 12.982/2014	Alimentação escolar adequada a estudantes com necessidades alimentares específicas.
Lei nº 8.234/1991, Lei nº 6.583/1978 e Resolução CFN nº 600/2018	Exercício da profissão de nutricionista, registro no Sistema CFN/CRN e responsabilidade técnica.
RDC Anvisa nº 216/2004, nº 724/2022 e nº 727/2022; IN Anvisa nº 161/2022	Boas Práticas em serviços de alimentação, padrões microbiológicos e rotulagem.
CLT e Normas Regulamentadoras (NR-1, NR-6, NR-7 e NR-24)	Obrigações trabalhistas, EPIs, saúde ocupacional e condições sanitárias dos locais de trabalho.
Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais)	Normas estaduais de vigilância sanitária aplicáveis à produção e à oferta de alimentos.
RDC Anvisa nº 429/2020, IN Anvisa nº 75/2020 e RDC Anvisa nº 150/2017	Rotulagem nutricional e enriquecimento das farinhas, referidas nas especificações dos gêneros (Anexo I.4).
Lei nº 13.709/2018 (LGPD)	Tratamento de dados pessoais de estudantes, inclusive dados de saúde, e de trabalhadores.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Norma	Aplicação
Lei nº 12.305/2010	Gestão dos resíduos sólidos gerados na execução.

3.2. Do entendimento dos órgãos de controle

3.2.1. A contratação observa a orientação consolidada do Tribunal de Contas da União, em especial:

- Súmula nº 247: parcelamento do objeto como regra, admitido o lote único quando demonstrada a inviabilidade técnica ou a perda de economia de escala (ETP, Capítulo 11);
- Súmula nº 263: legalidade da exigência de quantitativos mínimos em atestados de capacidade técnico-operacional, proporcionais à dimensão e à complexidade do objeto (ETP, item 6.4);
- Súmula nº 281: vedação à participação de cooperativas quando o serviço exigir subordinação jurídica, pessoalidade e habitualidade (ETP, item 6.12).

4. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da solução adotada e de sua adequação técnica

4.1.1. A terceirização integral é a única alternativa que atende, simultaneamente, aos critérios de continuidade do serviço, controle sanitário e custo administrativo, preservando as competências do Município como Entidade Executora do PNAE (ETP, Capítulo 8).

4.2. Da justificativa econômica

4.2.1. O registro de preços compartilhado substitui 18 licitações municipais por um único procedimento; o lote único gera escala sobre os custos fixos de estrutura, supervisão, sistema e logística; e a remuneração por refeição solicitada, com preço máximo por Card, vincula o pagamento à demanda definida pelo próprio Município (ETP, Capítulos 9 e 11).

4.3. Da justificativa sanitária

4.3.1. A solução assegura protocolo único de Boas Práticas nas 285 unidades, laudos bromatológicos das proteínas de origem animal, supervisão nutricional permanente e execução dos cardápios aprovados pelo nutricionista responsável técnico (ETP, Capítulos 6 e 10).

4.4. Da justificativa relacionada ao PNAE e à agricultura familiar

4.4.1. Os recursos federais do PNAE custeiam exclusivamente a parcela de gêneros, identificada na nota fiscal. O dever de aquisição de 45% da agricultura familiar é preservado, sem duplicidade de pagamento, e com garantia de fornecimento pela contratada em caso de não entrega pela agricultura familiar (ETP, itens 5.4 e 10.4).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

4.5. Dos resultados pretendidos e benefícios esperados

Tabela 4 – Resultados pretendidos (ETP, Capítulo 12)

Resultado pretendido	Como será aferido
Continuidade e regularidade da alimentação escolar	Registros de solicitação, produção e distribuição por unidade e verificações da fiscalização.
Economicidade	Escala sobre custos fixos, preço máximo por Card e análise de exequibilidade; comparação entre o valor contratado e o estimado.
Pagamento apenas do que for solicitado e fornecido	Conciliação quinzenal entre refeições solicitadas, fornecidas e faturadas, com glosas.
Racionalização administrativa	Um procedimento e uma Ata em substituição a 18 licitações municipais.
Segurança sanitária e qualidade nutricional	Inspeções da fiscalização e da Vigilância Sanitária, laudos e ausência de não conformidades.
Correta aplicação dos recursos do PNAE	Identificação da parcela de gêneros no faturamento e prestação de contas sem glosas.
Fortalecimento da agricultura familiar	Aquisição mínima de 45% pelos Municípios, com incorporação dos gêneros aos cardápios.

4.6. Da observância dos princípios da contratação

4.6.1. A contratação observa os princípios do art. 5º da Lei nº 14.133/2021, em especial os do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade, da segregação de funções, da segurança jurídica e do desenvolvimento nacional sustentável.

5. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. Da concepção geral da solução

5.1.1. A solução compreende a execução integrada, pela contratada, de todas as etapas operacionais da alimentação escolar nas cozinhas das unidades educacionais, com mão de obra, gêneros, insumos, utensílios e equipamentos próprios, sob supervisão de seus nutricionistas. A gestão e a fiscalização de cada contrato cabem ao Município contratante, e o gerenciamento da Ata, ao COMSAF.

5.2. Do ciclo operacional

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026



Figura 1 – Ciclo operacional do serviço de alimentação escolar

5.3. Da repartição geral de responsabilidades

Tabela 5 – Repartição geral de responsabilidades

COMSAF (órgão gerenciador)	Município participante (contratante)	Contratada
Conduzir a licitação, assinar e gerenciar a Ata, controlar os saldos de cada participante, autorizar adesões e conduzir a alteração de preços registrados e o cancelamento de registro	Celebrar o contrato e emitir a ordem de serviço; elaborar o cardápio (nutricionista RT); lançar as solicitações; adquirir a agricultura familiar; ceder instalações e equipamentos existentes; fornecer água e energia; fiscalizar, medir e pagar	Fornecer mão de obra, gêneros, gás, utensílios, equipamentos, materiais, uniformes e EPIs; executar os cardápios; higienizar; controlar pragas; manter o sistema e os registros; apresentar o Boletim de Medição

5.3.1. O detalhamento das obrigações consta das Seções 19 e 20.

5.4. Do fluxo operacional

5.4.1. O fluxo operacional observa a seguinte sequência: cadastro do cardápio semanal pelo nutricionista responsável técnico do Município; solicitação das refeições pela unidade no sistema informatizado; abastecimento e preparo pela contratada; distribuição e registro; apresentação do Boletim de Medição quinzenal; conferência e aplicação das glosas; autorização para faturamento; e pagamento.

5.5. Do sistema informatizado como instrumento de gestão

5.5.1. O sistema informatizado é a base das solicitações, da medição, do controle da mão de obra e da fiscalização, e seus registros prevalecem para fins de apuração (Seção 11).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

6. DA ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

6.1. Das modalidades e dos tipos de refeições

6.1.1. Os serviços compreendem o fornecimento das refeições abaixo, por etapa de ensino, conforme os cardápios de referência e os per capitas do Anexo I.3:

Tabela 6 – Tipos de refeição por etapa

Etapa ou modalidade	Dias	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Kits
Creches (três faixas etárias)	240	●	●	●	●	●	—
Educação infantil (3 a 5 anos)	200	●	●	●	●	●	—
Ensino fundamental	200	●	—	●	●	●	—
Ensino médio	200	●	—	●	●	●	—
Comunidades quilombolas	200	●	—	●	●	●	—
EJA	200	—	—	—	—	●	Kits I e II

6.1.2. A fruta (extra) poderá ser incluída pelo Município no cardápio de qualquer etapa, em qualquer dia, na frequência e na refeição que definir, conforme as opções e os per capitas do Anexo III. Na creche de 4 a 5 meses, todas as ofertas correspondem a fórmula infantil.

6.2. Do regime de produção

6.2.1. O preparo das refeições será realizado exclusivamente nas cozinhas das próprias unidades educacionais, vedados a produção centralizada e o transporte de refeições prontas, salvo situação emergencial autorizada pelo Município e registrada no sistema.

6.3. Do pré-preparo, do preparo e do porcionamento

6.3.1. O pré-preparo e o preparo observarão as Fichas Técnicas de Preparação e os cardápios aprovados pelo nutricionista responsável técnico do Município, a RDC Anvisa nº 216/2004 e o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados de cada unidade.

6.3.2. O porcionamento observará os per capitas do Anexo I.3 como quantidades mínimas, considerados os fatores de correção e de cocção, e as porções definidas para cada faixa etária, contemplando todos os estudantes de cada turno.

6.4. Da distribuição das refeições

6.4.1. As refeições serão distribuídas nos horários fixados pela Secretaria Municipal de Educação para cada unidade, conforme os turnos, o calendário escolar, a modalidade de ensino e o período de permanência dos estudantes, sob responsabilidade da equipe da contratada.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

6.4.2. A distribuição observará a higienização das áreas e dos utensílios, os horários estabelecidos, o adequado acondicionamento e controle de temperatura, o porcionamento previsto nos cardápios e nas Fichas Técnicas de Preparação e as quantidades formalmente solicitadas. Eventuais adequações de porcionamento dependerão de autorização do nutricionista responsável técnico do Município.

6.4.3. As alterações ordinárias de horários que repercutam na organização dos serviços serão comunicadas formalmente à contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis. Nas situações urgentes, emergenciais ou imprevisíveis, a comunicação ocorrerá tão logo a Administração tenha conhecimento do fato, devendo a contratada adequar a produção e a distribuição, observados os quantitativos contratados e as regras de medição.

6.4.4. Quando necessário o deslocamento das refeições entre o local de preparo e o de distribuição dentro da mesma unidade, serão utilizados recipientes e equipamentos adequados, que preservem a higiene, a temperatura e a integridade das preparações.

6.5. Das dietas especiais e das necessidades alimentares específicas

6.5.1. A contratada preparará e fornecerá alimentação adequada aos estudantes com necessidades alimentares especiais, incluindo, conforme o caso, alergias e intolerâncias alimentares, doença celíaca, diabetes, seletividade alimentar e outras condições que exijam adaptação do cardápio, nos termos da Lei nº 12.982/2014 e conforme o cardápio individualizado elaborado pelo nutricionista responsável técnico do Município.

6.5.2. A necessidade de alimentação especial será identificada pelo Município com base em laudo, relatório ou prescrição de profissional de saúde habilitado, ou em avaliação do nutricionista responsável técnico.

6.5.3. A inclusão de novo caso ou a alteração de atendimento anteriormente comunicado será informada à contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do horário previsto para o fornecimento. Em situação urgente devidamente justificada, a comunicação será imediata, e a contratada adotará as providências no menor prazo operacionalmente possível.

6.5.4. A contratada manterá controle operacional atualizado dos estudantes atendidos, dos cardápios especiais e das preparações correspondentes, limitado às informações necessárias à execução, observada a Seção 27.

6.5.5. Os custos das dietas especiais contempladas nas especificações e nos parâmetros de formação dos preços integram a proposta da contratada, e as adequações ordinárias compatíveis com os ingredientes, os per capitas e as demais condições previstas serão atendidas pelos preços contratados. Nos casos supervenientes que demandem alterações substanciais dos ingredientes, dos insumos, dos per capitas ou de outros componentes de custo, o Município avaliará as condições de atendimento e os eventuais reflexos econômico-financeiros, observado o item 14.6, sem que a alteração implique direito automático à recomposição de preços.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

6.5.6. A contratada adotará os procedimentos necessários para evitar a contaminação cruzada entre as preparações destinadas às dietas especiais e os demais alimentos, especialmente nos casos de alergia alimentar e doença celíaca.

6.5.7. Nas escolas indígenas e nas unidades que atendem comunidades quilombolas, a execução observará os cardápios adequados aos hábitos alimentares e à cultura local, conforme definidos pelo nutricionista responsável técnico.

6.6. Da articulação com as demais etapas

6.6.1. A execução das refeições articula-se com a solicitação (item 7.7), o abastecimento (Seção 9), o controle sanitário (Seção 16), o sistema informatizado (Seção 11) e a medição (item 7.6), que compõem um ciclo único de execução e controle.

6.7. Da continuidade do serviço

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

7. DO REGIME DE EXECUÇÃO E DO MODELO DE REMUNERAÇÃO

7.1. Do regime de execução

7.1.1. O regime de execução é o de empreitada por preço unitário, nos termos do art. 6º, inciso XXVIII, da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Do modelo de remuneração

7.2.1. A contratada será remunerada pelas refeições solicitadas pelo Município e efetivamente produzidas e disponibilizadas aos estudantes, conforme os registros do sistema, por unidade, etapa, tipo de refeição e turno, independentemente da frequência efetiva dos estudantes, deduzidas exclusivamente as glosas por falha da contratada e o desconto dos gêneros fornecidos pelo Município, sem garantia de faturamento mínimo.

7.3. Da estrutura de preços unitários

7.3.1. Os preços são unitários por Card (36 Cards), compostos pela parcela de gêneros alimentícios (A) e pela parcela de serviços e demais custos (B), sendo o valor da refeição igual a (A + B), observado o preço máximo de cada Card (Quadro 2 do Edital).

7.4. Da composição dos custos

7.4.1. A composição dos custos observará a planilha de custos e formação de preços e a composição de custo dos gêneros por cardápio do Anexo IV do Edital, por convenção coletiva aplicável a cada Município, que serão a base para o reajuste, a repactuação e o desconto dos gêneros fornecidos pelo Município.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

7.5. Do valor estimado

7.5.1. O valor anual estimado da contratação é de R$ 650.516.765,00, conforme o Capítulo 9 do ETP, com os preços unitários máximos referenciais e os quantitativos abaixo, idênticos ao Quadro 2 do Edital (art. 6º, inciso XXIII, alínea "i", da Lei nº 14.133/2021).

Tabela 6A – Preços unitários máximos e valor estimado por Card

Card	Etapa – tipo de refeição	Preço unitário máximo (R$)	Qtd. anual	Valor anual (R$)
Card 1	Creche 4–5 meses – Desjejum	10,57	66.000	697.620,00
Card 2	Creche 4–5 meses – Colação	10,57	66.000	697.620,00
Card 3	Creche 4–5 meses – Almoço	10,57	66.000	697.620,00
Card 4	Creche 4–5 meses – Lanche Tarde	11,32	66.000	747.120,00
Card 5	Creche 4–5 meses – Janta	11,32	66.000	747.120,00
Card 6	Creche 6–11 meses – Desjejum	10,57	437.700	4.626.489,00
Card 7	Creche 6–11 meses – Colação	5,05	437.700	2.210.385,00
Card 8	Creche 6–11 meses – Almoço	7,19	437.700	3.147.063,00
Card 9	Creche 6–11 meses – Lanche Tarde	10,57	437.700	4.626.489,00
Card 10	Creche 6–11 meses – Janta	6,31	437.700	2.761.887,00
Card 11	Creche 1–2a11m – Desjejum	9,81	558.000	5.473.980,00
Card 12	Creche 1–2a11m – Colação	5,19	558.000	2.896.020,00
Card 13	Creche 1–2a11m – Almoço	8,13	558.000	4.536.540,00
Card 14	Creche 1–2a11m – Lanche Tarde	8,36	558.000	4.664.880,00
Card 15	Creche 1–2a11m – Janta	7,42	558.000	4.140.360,00
Card 16	Infantil – Desjejum	9,50	1.549.000	14.715.500,00
Card 17	Infantil – Colação	5,21	1.549.000	8.070.290,00
Card 18	Infantil – Almoço	10,02	1.549.000	15.520.980,00
Card 19	Infantil – Lanche Tarde	8,58	1.549.000	13.290.420,00
Card 20	Infantil – Janta	9,59	1.549.000	14.854.910,00
Card 21	Fundamental – Desjejum	9,40	8.514.750	80.038.650,00
Card 22	Fundamental – Almoço	11,82	8.514.750	100.644.345,00
Card 23	Fundamental – Lanche Tarde	9,17	8.514.750	78.080.257,50
Card 24	Fundamental – Janta	10,66	8.514.750	90.767.235,00
Card 25	Médio – Desjejum	10,10	2.584.750	26.105.975,00
Card 26	Médio – Almoço	12,62	2.584.750	32.619.545,00
Card 27	Médio – Lanche Tarde	11,17	2.584.750	28.871.657,50
Card 28	Médio – Janta	11,74	2.584.750	30.344.965,00
Card 29	Quilombolas – Desjejum	10,36	55.000	569.800,00
Card 30	Quilombolas – Almoço	15,50	55.000	852.500,00
Card 31	Quilombolas – Lanche Tarde	11,31	55.000	622.050,00
Card 32	Quilombolas – Janta	14,42	55.000	793.100,00
Card 33	EJA – Jantar	12,16	312.000	3.793.920,00
Card 34	EJA – Kit Lanche I	11,74	892.000	10.472.080,00

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Etapa – tipo de refeição	Preço unitário máximo (R$)	Qtd. anual	Valor anual (R$)
Card 35	EJA – Kit Lanche II	14,42	695.000	10.021.900,00
Card 36	Todas as etapas – Fruta (extra)	5,27	8.879.600	46.795.492,00
Total			**68.450.100**	**650.516.765,00**

7.5.2. Os quantitativos das refeições (Cards 1 a 33) correspondem ao número de estudantes da Tabela 7A multiplicado pelos dias de atendimento da Tabela 6 (240 para as creches e 200 para as demais etapas), acrescido da margem de 25% (vinte e cinco por cento) prevista no item 7.3 do Estudo Técnico Preliminar, composta pelos fatores de variação da matrícula (8%), ampliação da oferta (10%), reforço escolar e contraturno (4%) e busca ativa (3%). Os quantitativos dos kits (Cards 34 e 35) e da fruta extra (Card 36) seguem a memória de cálculo do ETP. A margem integra o quantitativo máximo registrado e não obriga a contratação (art. 83 da Lei nº 14.133/2021).

7.6. Da medição, das glosas e do pagamento

A medição, as glosas, o desconto dos gêneros, o faturamento e o pagamento observarão as regras abaixo, que detalham o Capítulo 16 do Edital:

7.6.1. A medição e o pagamento serão quinzenais. Considera-se quinzena cada um dos dois períodos de apuração do mês: do 1º ao 15º dia e do 16º ao último dia.

7.6.2. A medição corresponderá às refeições solicitadas pelo Município no período, por unidade educacional, etapa de ensino, tipo de refeição e turno, mediante o cadastro do cardápio semanal e o lançamento das solicitações no sistema informatizado.

7.6.3. O Município pagará as refeições por ele solicitadas e efetivamente produzidas e disponibilizadas aos estudantes pela contratada, conforme os registros do sistema, independentemente da frequência efetiva dos estudantes, deduzidos exclusivamente: (i) as glosas decorrentes de falha da contratada, na forma dos itens 7.6.9 a 7.6.12; e (ii) o desconto dos gêneros fornecidos pelo Município, na forma dos itens 7.6.13 a 7.6.15.

7.6.4. Não haverá pagamento com base em matrícula, no quantitativo registrado na Ata ou em refeições não solicitadas pelo Município.

7.6.5. As repetições de porções autorizadas na forma do Termo de Referência serão medidas à razão de 50% (cinquenta por cento) do preço unitário da respectiva refeição, observado o limite diário de 30% (trinta por cento) das refeições solicitadas do mesmo tipo na unidade, e o quantitativo equivalente será deduzido do saldo do respectivo item registrado e contratado.

7.6.6. O procedimento observará a seguinte sequência: encerramento da quinzena; apresentação do Boletim de Medição pela contratada; conferência pela fiscalização; aplicação das glosas e do desconto dos gêneros; aprovação da medição; autorização para faturamento; emissão da nota fiscal; liquidação da despesa; e pagamento.

7.6.7. Ao final de cada quinzena, a contratada apresentará o Boletim de Medição, contendo, no mínimo:

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- as refeições solicitadas pelo Município, por unidade, etapa de ensino, tipo de refeição e turno;
- as ocorrências do período, inclusive refeições solicitadas e não fornecidas ou fornecidas em desconformidade;
- as glosas aplicáveis;
- os gêneros fornecidos pelo Município, inclusive os da agricultura familiar, com a quantidade recebida e utilizada por gênero e por unidade;
- a planilha de custos apresentada na proposta, ou a atualizada pelo último reajuste, para cálculo do desconto dos gêneros.

7.6.8. Os quantitativos do Boletim deverão corresponder obrigatoriamente às solicitações registradas no sistema informatizado, que constituirá a principal ferramenta de conferência e prevalecerá para fins de apuração, sendo recusados os quantitativos sem respaldo no sistema.

7.6.9. A fiscalização confrontará o Boletim com os registros do sistema e com as verificações da execução. Constatadas divergências, inconsistências ou ausência de documentos, a medição será devolvida à contratada para correção, suspendendo-se a autorização para faturamento até a regularização.

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

7.6.11. Serão glosados, ainda, os valores relativos a:

- quantitativos sem respaldo nas solicitações registradas no sistema;
- valores indevidamente faturados;
- demais falhas de execução constatadas pela fiscalização, com identificação da obrigação descumprida, da parcela afetada e do critério de cálculo, na forma do Termo de Referência.

7.6.12. As glosas serão registradas no Boletim e comunicadas à contratada, assegurada sua manifestação prévia. Elas têm natureza de ajuste do valor à execução efetivamente entregue e não se confundem com as sanções do Capítulo 19 do Edital.

7.6.13. Do valor de cada medição será descontado o valor dos gêneros fornecidos pelo Município no período, inclusive os da agricultura familiar, calculado gênero a gênero pela multiplicação da quantidade efetivamente recebida e utilizada pelo preço unitário do mesmo gênero na planilha de custos e formação de preços apresentada na proposta e aceita na licitação, e, após cada reajuste pelo IPCA formalizado na forma do item 10.1.2, pelo preço unitário da planilha atualizada pelo reajuste. O desconto não ultrapassará, em nenhuma hipótese, o preço unitário do gênero na planilha, independentemente do preço pago pelo Município ao fornecedor da agricultura familiar.

7.6.14. Para viabilizar o desconto, a contratada encaminhará ao Município, junto com cada medição, a planilha de custos apresentada na proposta, ou a planilha atualizada pelo último reajuste, e o relatório dos gêneros fornecidos pelo Município, com a quantidade recebida e utilizada por gênero e por unidade educacional, que será conferido pela fiscalização. A planilha apresentada na proposta não poderá ser alterada pela contratada para fins do desconto, ressalvada a sua atualização em decorrência de reajuste formalizado.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

7.6.15. O desconto constará da medição e da nota fiscal, em campo próprio, por gênero.

7.6.16. Aprovada a medição, a fiscalização emitirá autorização formal para faturamento, específica para cada quinzena, vedada a emissão de nota fiscal por iniciativa própria da contratada.

7.6.17. Para cada medição, a contratada emitirá nota fiscal específica para os gêneros alimentícios, em nome do Município contratante e identificada com o nome do FNDE e do PNAE, separada da nota fiscal relativa aos serviços e aos demais componentes do preço (arts. 27, inciso II, 51, § 2º, e 52, § 1º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026). As notas fiscais serão instruídas com o Boletim aprovado, as certidões de regularidade fiscal (federal, estadual e municipal), previdenciária, do FGTS e trabalhista (CNDT) e os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato.

7.6.18. O pagamento será efetuado no prazo do item 7.6.21, mediante ordem bancária na conta indicada pela contratada, observada a ordem cronológica das exigibilidades (art. 141 da Lei nº 14.133/2021), considerando-se data do pagamento o dia da emissão da ordem bancária.

7.6.19. O pagamento fica condicionado à comprovação da quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato, inclusive salários, FGTS e contribuições previdenciárias dos empregados alocados (art. 50 e art. 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021). Em caso de inadimplemento, o Município poderá pagar diretamente as verbas trabalhistas aos empregados, deduzindo o valor correspondente do pagamento devido (art. 121, § 3º, inciso IV).

7.6.20. Serão efetuadas as retenções tributárias legais, independentemente do percentual de tributo indicado na planilha. Admitem-se o pagamento proporcional à parcela regularmente executada e a compensação de valores relativos a glosas e a débitos da contratada apurados em razão do contrato.

7.6.21. Observar-se-ão os seguintes prazos, em dias úteis:

Tabela 9 – Prazos da medição e do pagamento

Etapa	Prazo
Apresentação do Boletim de Medição, após o encerramento da quinzena	Até 5 dias úteis
Conferência e análise da medição pela fiscalização	Até 5 dias úteis
Correção de inconsistências pela contratada	Até 3 dias úteis
Reanálise da medição corrigida	Até 2 dias úteis
Emissão da nota fiscal, após a autorização para faturamento	Até 2 dias úteis
Pagamento, após a liquidação da despesa	Até 10 dias úteis

7.6.22. O atraso no pagamento por culpa exclusiva da Administração ensejará atualização monetária pelo IPCA/IBGE, pro rata die, entre a data prevista e a do efetivo pagamento (art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021). Não se caracteriza atraso quando o pagamento depender de pendência imputável à contratada, inclusive a não apresentação ou a correção do Boletim, da nota fiscal ou dos documentos do item 7.6.17.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

7.6.23. A superveniência de irregularidade fiscal ou cadastral da contratada, inclusive o vencimento temporário de certidões, não autoriza, por si só, a retenção ou a suspensão do pagamento dos serviços regularmente executados, medidos e atestados. Nesse caso, o Município notificará a contratada para saneamento no prazo legal, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das demais providências da Lei nº 14.133/2021.

7.6.24. O disposto no item 7.6.23 não se aplica às obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato, cuja comprovação de quitação é condição do pagamento, na forma do item 7.6.19 e do art. 121, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

7.7. Das regras de solicitação e de cancelamento das refeições

7.7.1. O nutricionista responsável técnico do Município cadastrará no sistema o cardápio semanal até 10 (dez) dias antes do início da respectiva semana.

7.7.2. A unidade educacional, ou o Município por ela, lançará no sistema a solicitação das quantidades de refeições, por tipo e turno, até as 12 (doze) horas do dia útil anterior ao do fornecimento.

7.7.3. O ajuste ou o cancelamento de quantidades solicitadas poderá ser realizado, sem pagamento das quantidades canceladas, até as 12 (doze) horas do dia útil anterior ao do fornecimento.

7.7.4. Na ausência de solicitação no prazo do item 7.7.2, prevalecerá, para a unidade, a última solicitação equivalente, assim entendida a do mesmo dia da semana imediatamente anterior, de modo a não interromper o atendimento aos estudantes.

7.7.5. Os serviços serão prestados nos dias previstos no calendário escolar de cada Município. Quando houver atividades letivas ou pedagógicas aos sábados, a solicitação será encaminhada formalmente à contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, observadas as regras de solicitação deste item.

7.8. Da repetição de porções

7.8.1. A repetição de porções somente poderá ocorrer após o atendimento da porção inicialmente prevista, mediante autorização do Município e validação do nutricionista responsável técnico.

7.8.2. Para fins de controle e faturamento, cada repetição corresponderá a 50% (cinquenta por cento) da porção per capita e do preço unitário da respectiva refeição, observado o limite diário de repetições correspondente a 30% (trinta por cento) das refeições solicitadas do mesmo tipo na unidade. O percentual de 50% corresponde à proporção da porção per capita servida na repetição, que consome metade dos gêneros e parcela proporcional dos insumos e da mão de obra de distribuição, e o limite diário de 30% destina-se a conter o desperdício e a assegurar a previsibilidade orçamentária dos contratos, conforme a memória de cálculo do Estudo Técnico Preliminar.

7.8.3. As repetições serão registradas no sistema de forma consolidada por unidade, data e tipo de refeição, com indicação das quantidades solicitadas, distribuídas e repetidas, mediante validação da direção da unidade.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

7.8.4. A repetição acima do limite do item 7.8.2 dependerá de solicitação justificada da direção escolar, autorização da Secretaria Municipal de Educação e validação do nutricionista responsável técnico, observados os quantitativos registrados.

7.8.5. O quantitativo equivalente das repetições será considerado na medição e deduzido do saldo do respectivo item registrado e contratado, vedada a cobrança do valor integral da porção repetida e o faturamento acima dos limites contratuais. A memória de cálculo e a validação nutricional dos percentuais deste item integram o processo administrativo.

8. DO LOCAL, DA ABRANGÊNCIA E DA CARACTERIZAÇÃO DAS UNIDADES

8.1. Da abrangência e do local de execução

8.1.1. Os serviços serão executados nas 285 unidades educacionais dos 18 Municípios participantes, relacionadas no Anexo I.1, com preparo nas cozinhas das próprias unidades.

8.1.2. A distribuição das unidades por Município e por categoria é a seguinte:

Tabela 7B – Unidades educacionais por Município e categoria

Município	Municipal	Estadual	Creches e CMEIs	PEMs	Creches e PEMs	Indígenas (est.)	Indígenas/quil. (mun.)	Total
Bonito de Minas	11	5	1	—	—	1	—	18
Campo Azul	5	1	2	—	—	—	—	8
Cônego Marinho	—	5	3	8	—	—	—	16
Ibiracatu	5	3	3	—	—	—	—	11
Icaraí de Minas	—	6	3	10	—	—	—	19
Japonvar	5	3	—	—	2	—	—	10
Lontra	4	1	2	—	—	—	—	7
Manga	9	6	5	—	—	—	6	26
Matias Cardoso	4	1	2	—	—	—	1	8
Pedras de Maria da Cruz	7	4	1	—	—	—	2	14
Pintópolis	3	3	1	—	—	—	—	7
Ponto Chique	3	1	—	1	—	—	—	5
Rubelita	5	3	3	—	—	—	—	11
Salinas	14	8	10	—	—	—	—	32
São Francisco	14	17	5	—	—	1	—	37
São João das Missões	3	2	1	—	—	11	—	17
São Romão	2	2	1	—	—	—	2	7
Varzelândia	10	12	10	—	—	—	—	32
Total	**104**	**83**	**53**	**19**	**2**	**13**	**11**	**285**

8.1.3. A inclusão das unidades da rede estadual no contrato de cada Município pressupõe a comprovação, no exercício correspondente, da delegação de rede e do instrumento de cooperação de que trata o item 1.5 do Edital, observado o art. 12 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Não atendidas essas condições, as unidades estaduais não serão incluídas no contrato, com a correspondente redução dos quantitativos.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

8.2. Da composição da rede atendida

Tabela 7 – Unidades educacionais por dependência administrativa (ETP, Tabela 2)

Categoria (conforme os levantamentos técnicos)	Quantidade	% do total
Municipal	104	36,5%
Estadual	83	29,1%
Creches e CMEIs	53	18,6%
PEMs (Postos de Educação Municipal)	19	6,7%
Estadual indígenas	13	4,6%
Municipal indígenas (¹)	11	3,9%
Creches e PEMs	2	0,7%
Total	**285**	**100%**

8.2.1. A distribuição das matrículas por Município e por etapa, em categorias mutuamente exclusivas, é a seguinte, e possui natureza cadastral, servindo de suporte ao dimensionamento da contratação:

Tabela 7A – Estudantes por Município e etapa

Município	Creche 4–5m	Creche 6–11m	Creche 1–2a11m	Infantil	Fundam.	Médio	Quilomb.	EJA	Total
Bonito de Minas	8	48	61	265	1.401	464	19	30	2.296
Campo Azul	7	38	49	92	504	172	0	0	862
Cônego Marinho	8	47	60	159	1.219	297	0	0	1.790
Ibiracatu	9	51	64	151	762	248	0	40	1.325
Icaraí de Minas	11	65	82	224	1.669	425	0	44	2.520
Japonvar	12	67	85	231	1.160	320	0	24	1.899
Lontra	20	116	148	239	1.248	309	0	13	2.093
Manga	25	141	179	475	2.656	757	43	109	4.385
Matias Cardoso	13	71	92	253	1.413	376	17	144	2.379
Pedras de Maria da Cruz	14	82	103	255	1.343	371	32	44	2.244
Pintópolis	7	39	50	197	1.109	296	0	0	1.698
Ponto Chique	9	49	63	114	558	143	0	8	944
Rubelita	9	52	66	106	591	191	0	0	1.015
Salinas	41	231	294	822	4.404	1.819	0	69	7.680
São Francisco	20	116	147	1.355	7.663	2.116	18	297	11.732
São João das Missões	8	42	55	507	2.511	666	62	210	4.061
São Romão	5	26	34	187	1.101	339	29	0	1.721
Varzelândia	31	178	228	564	2.747	1.030	0	216	4.994
Total	**257**	**1.459**	**1.860**	**6.196**	**34.059**	**10.339**	**220**	**1.248**	**55.638**

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

8.3. Da distribuição geográfica

Tabela 8 – Unidades em zona rural ou fora da sede, por Município (ETP, Tabela 4)

Município	Total de unidades	Unidades rurais/comunidade	% rural
Varzelândia	32	18	56,2%
Matias Cardoso	8	2	25,0%
Ibiracatu	11	6	54,5%
Pedras de Maria da Cruz	14	8	57,1%
Salinas	32	8	25,0%
Manga	26	18	69,2%
São Francisco	37	24	64,9%
Campo Azul	8	3	37,5%
Ponto Chique	5	2	40,0%
Rubelita	11	6	54,5%
Icaraí de Minas	19	5	26,3%
Bonito de Minas	18	13	72,2%
Japonvar	10	6	60,0%
Lontra	7	3	42,9%
Cônego Marinho	16	12	75,0%
São João das Missões	17	13	76,5%
Pintópolis	7	2	28,6%
São Romão	7	3	42,9%
Total	**285**	**152**	**53,3%**

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

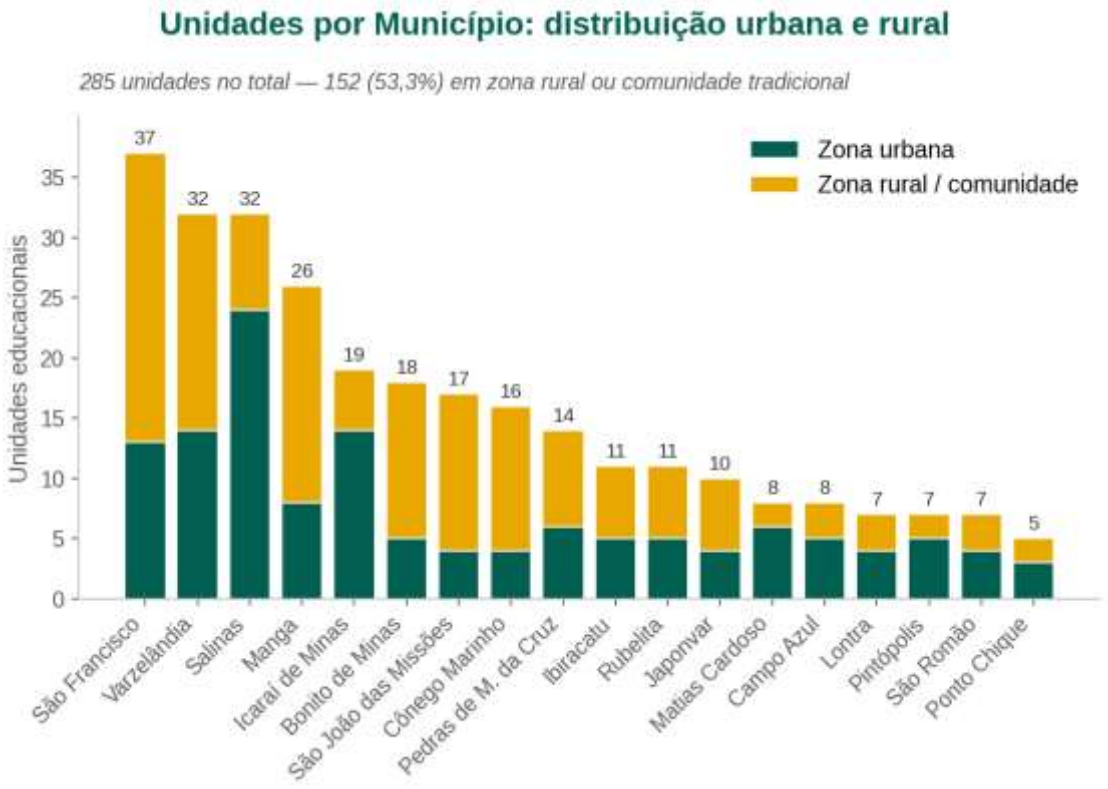


Gráfico 1 – Unidades por Município: zonas urbana e rural

8.4. Da caracterização operacional das unidades

8.4.1. O Município disponibilizará à contratada as cozinhas e despensas das unidades educacionais, bem como os equipamentos, utensílios e bens existentes que estejam formalmente disponíveis para utilização na execução dos serviços, observadas as condições de uso e, no caso das escolas estaduais, o item 1.5 do Edital. As condições de infraestrutura e os equipamentos disponíveis deverão ser identificados previamente à licitação, de modo a subsidiar a formação dos preços. Antes do início da execução, Município e contratada realizarão inventário conjunto dos bens disponibilizados, por unidade, com registro de seu estado de conservação, para fins de controle e devolução ao encerramento contratual.

8.4.2. Caberá à contratada fornecer, instalar, manter e repor, conforme as especificações da Seção 15, os equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade necessários à adequada execução dos serviços, considerados os bens cuja disponibilização pelo Município esteja expressamente prevista nos documentos da contratação. A proposta não poderá pressupor a existência ou a disponibilidade de equipamentos municipais não identificados no levantamento técnico.

8.5. Da relação das unidades e do detalhamento das matrículas

8.5.1. A relação nominal das unidades, com endereço e categoria, consta do Anexo I.1, e os quantitativos por Município, por Card, do Anexo II.

9. DA LOGÍSTICA DE ABASTECIMENTO

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

9.1. Da dispersão geográfica da rede

9.1.1. A logística de abastecimento deverá considerar a dispersão territorial da rede, com 152 das 285 unidades em zona rural ou fora da sede municipal, a perecibilidade dos gêneros, a capacidade de armazenamento de cada cozinha e as condições de acesso de cada localidade.

9.2. Do plano logístico

9.2.1. A contratada apresentará, durante a mobilização, plano logístico por Município, sujeito à aprovação do Município antes do início da execução e atualizado sempre que necessário, contendo, no mínimo:

- as rotas e a frequência de entrega por unidade;
- os veículos utilizados, inclusive refrigerados para os gêneros que exijam cadeia de frio;
- os horários de recebimento em cada unidade;
- os procedimentos de reposição de gêneros recusados;
- as contingências para interrupção de acesso às unidades.

9.3. Do transporte dos gêneros e do controle de temperatura

9.3.1. O transporte dos gêneros até as unidades é de responsabilidade da contratada e integra o preço, devendo ser realizado em veículos adequados e higienizados, com controle de temperatura dos gêneros refrigerados e congelados, na forma da legislação sanitária.

9.4. Do registro de entregas e da contingência

9.4.1. Cada entrega de gêneros será registrada por unidade, com identificação dos itens, das quantidades, dos lotes e das validades, e com o recebimento atestado por servidor da unidade ou empregado da contratada designado, sem prejuízo da conferência pela fiscalização.

9.4.2. Em caso de impossibilidade de entrega, a contratada adotará as medidas do plano de contingência, inclusive rota alternativa ou antecipação de estoque, de modo a não interromper o fornecimento das refeições.

9.5. Do estoque mínimo nas unidades

9.5.1. A contratada manterá em cada unidade estoque de gêneros não perecíveis suficiente para, no mínimo, 5 (cinco) dias letivos de execução dos cardápios, observadas a capacidade de armazenamento e as normas sanitárias, para assegurar a continuidade do fornecimento em caso de atraso ou interrupção das entregas.

10. DO REAJUSTE, DA REPACTUAÇÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

As regras abaixo são idênticas às dos itens 16.11 a 16.13 do Edital.

10.1. Do reajuste e da repactuação

10.1.1. Os preços são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, ressalvadas as hipóteses deste Capítulo. O objeto é remunerado por refeição

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

solicitada e executado com dedicação exclusiva de mão de obra nas unidades educacionais, admitindo-se, como institutos distintos e complementares, o reajuste, a repactuação e o reequilíbrio econômico-financeiro.

10.1.2. Reajuste. Decorridos 12 (doze) meses da data do orçamento estimado, a parcela dos preços correspondente aos custos diversos da mão de obra, compreendendo gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos e logística, será reajustada pela variação acumulada do IPCA/IBGE, ou do índice oficial que o suceder (art. 25, § 7º, e art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021). Os reajustes subsequentes observarão o interregno de 12 (doze) meses contado da data-base do último reajuste.

10.1.3. Repactuação. A parcela dos preços correspondente aos custos de mão de obra será repactuada para refletir a variação decorrente de acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho aplicável à categoria, com data-base vinculada à do respectivo instrumento, mediante demonstração analítica da variação dos custos (art. 25, § 8º, inciso II, e art. 135, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

10.1.4. A proporção entre a parcela de mão de obra e a parcela dos demais custos, para fins do reajuste e da repactuação, será a constante da planilha de custos e formação de preços aceita na licitação, vedada a incidência cumulativa do reajuste e da repactuação sobre a mesma parcela.

10.1.5. Quando a execução envolver Municípios abrangidos por instrumentos coletivos distintos, em razão da base territorial dos sindicatos, a planilha de custos e a repactuação da mão de obra serão feitas por instrumento coletivo aplicável a cada contrato, podendo ocorrer em momentos distintos, conforme a data-base de cada categoria.

10.1.6. O reajuste e a repactuação dependerão de requerimento formal da contratada, instruído com memória de cálculo analítica, planilha de custos revisada, instrumento coletivo aplicável, índice oficial e demais elementos que comprovem a variação dos custos e sua repercussão no contrato, cabendo à contratada o ônus da prova.

10.1.7. A Administração poderá exigir documentos complementares, promover diligências e solicitar esclarecimentos, ficando a análise condicionada ao atendimento integral das exigências.

10.1.8. O pedido deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de sua eventual prorrogação, sob pena de preclusão do direito em relação ao período encerrado.

10.1.9. Os efeitos financeiros:

- do reajuste contarão da data em que completado o interregno do item 10.1.2;
- da repactuação observarão a data-base da categoria ou a data de início de vigência fixada no instrumento coletivo, desde que o pedido esteja regularmente instruído.

10.1.10. O reajuste e a repactuação serão formalizados por apostilamento (art. 136 da Lei nº 14.133/2021).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

10.2. Do reequilíbrio econômico-financeiro

10.2.1. Os preços poderão ser revistos, a qualquer tempo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro do contrato:

- em caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a execução nas condições pactuadas, respeitada a matriz de riscos (art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021);
- em caso de alteração unilateral do contrato que modifique os encargos da contratada (art. 130);
- em caso de criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, ou da superveniência de disposições legais, após a data da apresentação da proposta, com comprovada repercussão nos preços contratados (art. 134).

10.2.2. Não será admitida a recomposição por eventos compreendidos na álea ordinária empresarial nem por riscos alocados à contratada na Matriz de Alocação de Riscos (Anexo IX do Edital).

10.2.3. O pedido observará, no que couber, os itens 10.1.6 e 10.1.7, com demonstração do nexo de causalidade entre o evento e os custos afetados, e a revisão será formalizada por termo aditivo.

10.3. Do prazo de resposta

10.3.1. A Administração responderá aos pedidos de reajuste e de repactuação no prazo de 1 (um) mês, contado do fornecimento da documentação prevista no art. 135, § 6º, da Lei nº 14.133/2021 (art. 92, § 6º), e ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo de 1 (um) mês, contado da conclusão de sua instrução, admitida prorrogação motivada por igual período (art. 123, parágrafo único), suspendendo-se os prazos durante o atendimento de diligências ou exigências formuladas à contratada.

11. DO SISTEMA INFORMATIZADO DE GESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

11.1. Da finalidade e do escopo

11.1.1. A contratada disponibilizará, implantará e manterá, às suas expensas e sem custo adicional, sistema informatizado de gestão destinado ao registro do cardápio e das solicitações de refeições, à medição, ao controle da mão de obra alocada, ao registro das ocorrências e à fiscalização da execução, cujos registros prevalecem para fins de apuração (item 7.6).

11.2. Das características gerais

11.2.1. O sistema será acessível por navegador web e por dispositivo móvel, com hospedagem, manutenção, conectividade e suporte técnico a cargo da contratada, disponível em tempo integral, ressalvadas as manutenções programadas comunicadas com antecedência ao Município.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

11.2.2. O sistema permitirá a segregação das informações por Município e por unidade, de modo que cada Município acesse integralmente os dados de seu contrato e o COMSAF acesse os dados consolidados para o gerenciamento da Ata.

11.3. Das funcionalidades obrigatórias

11.3.1. O sistema atenderá, no mínimo, às 29 (vinte e nove) funcionalidades do Anexo VI do Edital, organizadas nos grupos abaixo:

Item	Grupo I — Gestão, acesso e segurança da informação
I.1	Acesso multiplataforma
I.2	Cadastro de Municípios e unidades
I.3	Trilha de auditoria (logs)
I.4	Segurança e proteção de dados (LGPD)

Item	Grupo II — Funcionalidades operacionais e de mão de obra
II.1	Gestão de usuários
II.2	Cadastro de colaboradores
II.3	Controle de ponto
II.4	Jornadas e escalas
II.5	Banco de horas
II.6	Afastamentos e licenças
II.7	Férias
II.8	Substituições e coberturas
II.9	Gestão documental
II.10	Controle de EPIs
II.11	Controle de uniformes
II.12	Treinamentos e capacitações
II.13	Alocação por unidade
II.14	Auditoria dos registros operacionais
II.15	Relatórios operacionais

Item	Grupo III — Solicitação e medição das refeições
III.1	Lançamento das solicitações pelo Município e pela contratada
III.2	Identificação da unidade solicitante
III.3	Identificação da data da solicitação
III.4	Tipo de refeição
III.5	Quantidade solicitada
III.6	Cadastro do cardápio semanal pelo Município

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Grupo IV — Relatórios, consultas e exportação de dados
IV.1	Consultas aos registros
IV.2	Filtros por período
IV.3	Histórico de registros
IV.4	Exportação de dados em formato aberto

11.4. Do acesso da Administração e da fiscalização

11.4.1. Serão disponibilizados, sem custo, perfis de acesso aos gestores e fiscais, aos nutricionistas responsáveis técnicos e às direções das unidades de cada Município, ao COMSAF e, em modo de consulta, ao Conselho de Alimentação Escolar e aos órgãos de controle.

11.5. Da prova de conceito na fase de licitação

11.5.1. O atendimento das funcionalidades obrigatórias é verificado em Prova de Conceito, presencial, na sede do COMSAF, em Varzelândia/MG, conforme o Capítulo 12 e os Anexos VI e VII do Edital.

11.6. Da implantação, da titularidade e da proteção dos dados

11.6.1. O sistema estará implantado e operacional até o término da mobilização (Seção 18), com os cadastros das unidades, dos colaboradores e dos usuários concluídos.

11.6.2. Os dados registrados pertencem ao Município contratante e serão entregues em formato aberto ao término do contrato ou sempre que solicitados, observada a Lei nº 13.709/2018 e a Seção 27.

12. DA MÃO DE OBRA

12.1. Das disposições gerais

12.1.1. A contratada fornecerá toda a mão de obra necessária à execução, contratada sob o regime da Consolidação das Leis do Trabalho e da convenção coletiva aplicável a cada Município, inexistindo vínculo empregatício entre os empregados da contratada e os Municípios.

12.2. Da equipe técnica de nutrição

12.2.1. A contratada manterá nutricionista responsável técnico, inscrito no CRN competente e com o vínculo comprovado na habilitação, e nutricionistas supervisores na proporção mínima de 1 (um) para cada 10 (dez) unidades, calculada por Município na forma do item 12.3.3, distribuídos conforme o plano de supervisão aprovado pelo Município.

12.2.2. Os nutricionistas da contratada não substituem o nutricionista responsável técnico do PNAE de cada Município, a quem compete a elaboração e a aprovação dos cardápios.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

12.2.3. Antes do início da execução, a contratada informará ao Município a distribuição dos nutricionistas entre as unidades e os canais de contato desses profissionais, mantendo a informação atualizada.

12.3. Do quadro mínimo de mão de obra por unidade

Tabela 10 – Parâmetros mínimos de dimensionamento (ETP, item 6.7)

Unidade ou público	Profissional	Parâmetro mínimo
Ensino fundamental e médio	Merendeira (44h)	1 posto para cada 100 refeições por período de distribuição
Ensino fundamental e médio com menos de 100 alunos	Merendeira (44h)	1 posto por unidade
Educação infantil e creches	Merendeira (44h)	1 posto para cada 50 refeições por período de distribuição
Educação infantil e creches com menos de 50 alunos	Merendeira (44h)	1 posto por unidade
Supervisão técnica	Nutricionista	1 para cada 10 unidades, calculado por Município

12.3.1. Considera-se período de distribuição cada momento de oferta de refeição aos estudantes. Um mesmo posto poderá atender períodos sucessivos no mesmo dia, desde que preservadas a qualidade, a segurança dos alimentos e a jornada contratada.

12.3.2. A quantidade de nutricionistas será calculada por Município, dividindo-se o número de unidades do Município por 10 (dez) e arredondando-se o resultado para cima, cabendo ao licitante observar a quantidade de unidades de cada Município (Anexo I.1).

12.3.3. Os parâmetros são mínimos. A contratada dimensionará equipe superior sempre que o porte da unidade, a jornada integral ou o cardápio o exigirem, e apresentará, no plano de implantação, a relação nominal da equipe por unidade.

12.3.4. O dimensionamento dos postos de merendeira será calculado separadamente para cada unidade, considerando o maior número de refeições previsto em um mesmo período de distribuição, sem somar as refeições dos demais períodos, e as frações serão arredondadas para o número inteiro imediatamente superior.

12.3.5. O critério de dimensionamento da mão de obra não se confunde com o conceito de refeição diária adotado para a estimativa dos quantitativos e para a qualificação técnica.

12.3.6. A distribuição dos profissionais entre as unidades e os turnos considerará, além dos parâmetros mínimos, o número e os tipos de refeições, os horários de preparo e distribuição, as características das instalações e dos equipamentos, o atendimento às necessidades alimentares específicas e as atividades de recebimento, armazenamento, higienização e controle de estoque.

12.3.7. A jornada poderá ser distribuída em escalas compatíveis com os horários de funcionamento das unidades, observadas a legislação trabalhista e a convenção coletiva aplicável.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

12.4. Da qualificação, da uniformização e da capacitação

12.4.1. A contratada alocará profissionais qualificados, uniformizados e com exames de saúde ocupacional em dia (NR-7), promovendo treinamento inicial antes do início da execução e capacitação periódica, no mínimo semestral, em Boas Práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal, segurança do trabalho e atendimento às necessidades alimentares específicas, com registro no sistema.

12.5. Da natureza da mão de obra

12.5.1. Os empregados da contratada subordinam-se exclusivamente à contratada, que exercerá o poder diretivo por meio de seus encarregados e do preposto, vedada a ingerência dos agentes municipais na gestão do pessoal, sem prejuízo da fiscalização e da solicitação de substituição de empregado cuja conduta seja inadequada.

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

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

12.6. Da alteração superveniente do dimensionamento

12.6.1. As oscilações ordinárias e previsíveis da demanda de refeições, compreendidas nas condições de execução e nos parâmetros de dimensionamento considerados na formação dos preços, deverão ser administradas pela contratada mediante adequação da organização operacional e da equipe, observados os quantitativos mínimos de profissionais, sem alteração dos preços unitários contratados.

12.6.2. Alterações relevantes e supervenientes das condições originalmente previstas, especialmente quanto ao número de unidades atendidas, aos turnos de funcionamento, às jornadas ou à necessidade permanente de ampliação dos postos de trabalho, deverão ser previamente avaliadas pelo Município contratante quanto aos impactos operacionais e econômico-financeiros, observadas as disposições contratuais e os arts. 124 e 130 da Lei nº 14.133/2021, quando aplicáveis.

12.6.3. A mera oscilação dos quantitativos de refeições, dentro das condições e dos riscos ordinários previstos na contratação, não assegurará, por si só, direito à revisão dos preços unitários, sem prejuízo das hipóteses legais de alteração contratual ou de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro devidamente comprovadas.

12.7. Da comprovação do quadro de pessoal

12.7.1. A fiscalização poderá solicitar os documentos necessários à comprovação do quadro de pessoal efetivamente disponibilizado, das jornadas cumpridas e do adimplemento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS, limitando-se o tratamento desses documentos às informações necessárias à fiscalização, observada a Seção 27.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

13. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DA AGRICULTURA FAMILIAR

13.1. Da regra geral de fornecimento

13.1.1. A contratada fornecerá os gêneros necessários à execução dos cardápios, exceto os entregues pelo Município provenientes da agricultura familiar, que serão por ela recebidos, conferidos, armazenados e utilizados.

13.1.2. Na falta, entrega parcial ou recusa, pela unidade, dos gêneros da agricultura familiar, a contratada fornecerá os gêneros necessários para assegurar a execução integral dos cardápios.

13.1.3. O preço ofertado pela contratada em sua proposta contempla o custo da totalidade dos gêneros necessários à execução dos cardápios, inclusive daqueles que o Município venha a adquirir da agricultura familiar, e o valor dos gêneros efetivamente entregues pelo Município será descontado proporcionalmente às quantidades entregues, pelo preço unitário de cada gênero na planilha de custos apresentada na proposta ou, após cada reajuste pelo IPCA, na planilha atualizada pelo reajuste, na forma do item 13.3.

13.2. Da aquisição direta pelo Município junto à agricultura familiar

13.2.1. Cada Município adquirirá diretamente da agricultura familiar, mediante chamada pública, no mínimo 45% dos recursos federais do PNAE (art. 14 da Lei nº 11.947/2009, na redação dada pela Lei nº 15.226/2025), e informará previamente à contratada a espécie, a quantidade e o cronograma de entrega dos gêneros, que serão recebidos, conferidos, armazenados e utilizados pela contratada, com registro de entrada e de consumo no sistema.

13.2.2. Em relação aos alimentos fornecidos pelo Município, a responsabilidade da contratada abrange a conferência no recebimento, a guarda, a conservação, o controle e a utilização adequada, respondendo pelas perdas decorrentes de armazenamento ou manipulação inadequados.

13.3. Do desconto na medição

13.3.1. Do valor de cada medição será abatido o custo dos gêneros alimentícios fornecidos diretamente pelo Município e efetivamente utilizados na produção das refeições remuneradas no período, mediante apuração individualizada por gênero, quantidade consumida e unidade educacional. O abatimento corresponderá à multiplicação da quantidade efetivamente utilizada pelo preço unitário do respectivo gênero na planilha de custos e formação de preços aceita na licitação ou, após cada reajuste formalizado na forma do item 10.1.2, na planilha atualizada, não podendo ultrapassar, em nenhuma hipótese, esse preço unitário (item 16.2 do Edital).

13.3.2. Os gêneros recebidos e ainda não utilizados permanecerão registrados em estoque, não sendo objeto de abatimento como se já tivessem sido consumidos. A apuração deverá permitir a conciliação entre entradas, saídas, utilização, perdas justificadas e saldos remanescentes, vedada a duplicidade de descontos.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

13.3.3. Os registros de consumo e os abatimentos serão acompanhados da documentação necessária à fiscalização e à prestação de contas, observadas a segregação dos custos e a nota fiscal específica para os gêneros alimentícios de que trata o item 7.6.17.

13.4. Da vedação à dupla contagem

13.4.1. É vedado o pagamento, à contratada, de gênero fornecido pelo Município, e é vedado o desconto de gênero que tenha sido fornecido pela contratada, inclusive em substituição a entrega não realizada pela agricultura familiar.

13.5. Do recebimento e da recusa dos gêneros

13.5.1. No recebimento, a contratada conferirá a quantidade, a integridade das embalagens, o lote, a validade, a temperatura dos produtos refrigerados e congelados e as condições do veículo, recusando os produtos em desconformidade, que serão substituídos de modo a não comprometer o cardápio do dia, com registro da ocorrência no sistema.

13.5.2. No momento da entrega, os gêneros terão prazo de validade compatível com a periodicidade de abastecimento, o período previsto para sua utilização e as condições de armazenamento da unidade.

13.5.3. Constatada desconformidade de produto ou de lote, a contratada interromperá sua utilização, promoverá seu recolhimento e a substituição, sem prejuízo da continuidade do cardápio.

13.5.4. O armazenamento observará as seguintes condições:

- os alimentos retirados das embalagens originais serão acondicionados em recipientes adequados, limpos e próprios para alimentos, identificados de forma a assegurar a rastreabilidade;
- os produtos mantidos nas embalagens originais após a abertura serão identificados com a data de abertura e o prazo de utilização;
- os alimentos pré-preparados ou prontos não utilizados imediatamente permanecerão protegidos e identificados com o nome do produto, a data de manipulação e o prazo de utilização;
- os alimentos, os materiais de consumo e os produtos de higiene e limpeza serão armazenados separadamente;
- os alimentos permanecerão protegidos e sem contato direto com pisos e paredes;
- é vedado o armazenamento de alimentos sob a cuba da pia.

13.5.5. A contratada realizará o controle quantitativo e qualitativo dos estoques, com inventário mensal dos gêneros, insumos e materiais, e registrará diariamente o cardápio executado, as entradas e saídas de gêneros, as refeições solicitadas, produzidas e distribuídas, as sobras e os controles de temperatura.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

13.6. Dos laudos bromatológicos

13.6.1. Os gêneros do Quadro 4 do Edital serão fornecidos com o mesmo produto e o mesmo fabricante dos laudos aceitos na licitação (item 12.6 do Edital), ressalvadas as substituições autorizadas na forma do item 13.6.2.

13.6.2. A substituição de produto ou de fabricante poderá ser autorizada pelo Município, mediante avaliação do nutricionista responsável técnico, desde que o produto substituto atenda integralmente às especificações do Anexo I.4 e seja acompanhado de novo laudo bromatológico, com os mesmos parâmetros do item 12.6.3 do Edital, sem alteração dos preços contratados. Os laudos serão renovados a cada 12 (doze) meses de sua emissão, enquanto o produto continuar a ser fornecido.

13.6.3. Para os demais gêneros, a contratada apresentará a ficha técnica do produto e o comprovante de registro no órgão de inspeção competente, quando aplicável, sempre que solicitado pelo nutricionista responsável técnico ou pela fiscalização, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.6.4. O Município poderá, a qualquer tempo, determinar a coleta e a análise de amostras dos gêneros entregues, às expensas da contratada quando constatada desconformidade.

13.7. Da especificação técnica e dos padrões de qualidade

13.7.1. Os gêneros observarão as especificações técnicas do Anexo I.4, a legislação sanitária e os padrões de qualidade vigentes, devendo estar dentro do prazo de validade e em perfeitas condições sensoriais, vedada a utilização de alimentos com alteração de cor, odor, sabor ou textura, ainda que dentro da validade. Os hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras, tubérculos, ovos e similares) serão entregues frescos e in natura.

13.7.2. A utilização de hortaliças e frutas pré-cortadas, higienizadas e embaladas industrialmente dependerá de sua compatibilidade com os cardápios aprovados, com as necessidades nutricionais da faixa etária, com as especificações do Anexo I.4 e com as normas sanitárias, mediante avaliação prévia do nutricionista responsável técnico do Município, observadas as condições de armazenamento e conservação indicadas pelo fabricante.

13.8. Da estimativa de gêneros alimentícios

13.8.1. A quantidade de gêneros será dimensionada pela contratada a partir das solicitações, dos cardápios e dos per capitas do Anexo I.3, observados os fatores de correção e de conversão reconhecidos na literatura técnica, de modo a garantir quantidades suficientes para atender aos per capitas e às incidências previstas.

13.9. Dos fornecedores alternativos

13.9.1. A contratada manterá relação de fornecedores alternativos para as proteínas e para os gêneros de maior consumo, apresentada no plano logístico, de modo a assegurar a reposição em caso de falha do fornecedor principal.

14. DO CARDÁPIO E DO PER CAPITA

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

14.1. Do planejamento nutricional e da responsabilidade técnica

14.1.1. O planejamento nutricional, a elaboração e a aprovação dos cardápios competem ao nutricionista responsável técnico do PNAE de cada Município, observada a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

14.2. Do cardápio

14.2.1. Os cardápios de referência, em ciclo de 2 (duas) semanas, constam do Anexo I.3 e têm caráter de referência. O nutricionista responsável técnico poderá adequá-los à sazonalidade, à oferta da agricultura familiar, às hortas escolares, às necessidades alimentares especiais e às especificidades culturais das comunidades atendidas, cadastrando o cardápio semanal no sistema até 10 (dez) dias antes do início da semana (item 7.7.1).

14.3. Do per capita

14.3.1. Os per capitas do Anexo I.3 constituem quantidades mínimas por estudante e por refeição, e eventual adequação do cardápio preservará o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

14.4. Da execução fiel e das substituições

14.4.1. A contratada cumprirá fielmente o cardápio definido, contemplando todos os estudantes de cada turno. Substituições de preparações ou de gêneros dependerão de autorização prévia do nutricionista responsável técnico do Município, salvo em situação emergencial, hipótese em que a substituição será por equivalente nutricional, registrada no sistema e comunicada no mesmo dia.

14.4.3. Quando necessária a adoção de cardápio alternativo, sua composição será aprovada pelo nutricionista responsável técnico do Município, conforme o plano de contingência.

14.4.2. A contratada incluirá nos cardápios os gêneros provenientes das hortas escolares, quando disponibilizados pelo Município.

14.5. Das necessidades alimentares específicas

14.5.1. O atendimento aos estudantes com necessidades alimentares específicas observará o item 6.5 e a Lei nº 12.982/2014, podendo o Município autorizar, em situações excepcionais, a inclusão de alimentos não previstos no Anexo I.3 para adequações nutricionais específicas.

14.6. Das alterações de cardápio com repercussão no custo

14.6.1. As alterações de cardápio que modifiquem os ingredientes, os per capitas, as especificações ou outros elementos considerados na formação dos preços serão previamente formalizadas e avaliadas pelo Município, vedada a imposição de obrigação não contemplada no preço sem o instrumento juridicamente cabível.

14.6.2. A inclusão de gênero não contemplado nas especificações iniciais poderá ocorrer para a variação dos cardápios, desde que tecnicamente aprovada pelo nutricionista responsável técnico, comunicada à contratada, sempre que possível, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

início do novo cardápio, com especificações e condições de fornecimento definidas, e formalizada pelo instrumento cabível quando repercutir no equilíbrio econômico-financeiro.

15. DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MOBILIÁRIO, UNIFORMES E EPIs

15.1. Das disposições gerais

15.1.1. A contratada disponibilizará todos os utensílios, equipamentos e mobiliários indispensáveis à execução, compatíveis com o número de estudantes atendidos por período, em condições higiênicas e de conservação, e atenderá às normas sanitárias e de segurança vigentes.

15.2. Dos equipamentos

15.2.1. Os equipamentos serão mantidos em perfeito estado de funcionamento, livres de ferrugem, com vedação adequada e eficiência energética, cabendo à contratada a reposição, o reparo ou a substituição sempre que necessário, sem ônus adicional ao Município.

15.2.2. A contratada zelará pelos equipamentos, utensílios e bens cedidos pelo Município, realizando suas manutenções preventivas e corretivas e respondendo por danos decorrentes de mau uso, negligência ou imprudência.

15.2.3. Os equipamentos e o mobiliário disponibilizados pela contratada permanecerão de sua propriedade, sem incorporação ao patrimônio municipal, e terão identificação que os distinga dos bens do Município. Ao término do contrato, serão retirados de forma coordenada com a transição, cabendo à contratada reparar os danos decorrentes de sua instalação ou remoção.

15.3. Dos utensílios e do mobiliário

15.3.1. A contratada disponibilizará mobiliário adequado para as cozinhas e as despensas, conforme a demanda, e os materiais de cozinha necessários, como fósforos, sacos plásticos, bobinas de polietileno e recipientes para guarda de amostras.

15.4. Dos uniformes e dos equipamentos de proteção individual

15.4.1. A contratada fornecerá a cada empregado, no mínimo, os seguintes uniformes e EPIs, em cores claras, de uso exclusivo interno, higienizados e em quantidade adequada para troca diária, semestralmente ou sempre que necessário, sendo opcional o uso de logotipo:

Tabela 11 – Relação mínima de uniformes e EPIs por empregado

Item	Uniforme ou EPI
1	Avental plástico
2	Avental de tecido
3	Calças
4	Camisetas ou jalecos
5	Toucas e redes protetoras para os cabelos
6	Sapatos antiderrapantes próprios para profissionais de cozinha, com proteção contra umidade

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

15.4.2. O fornecimento da relação mínima não dispensa os demais EPIs exigidos pelo Programa de Gerenciamento de Riscos da contratada (NR-1) e pela NR-6, com registro de entrega no sistema.

15.5. Do uniforme parcial reserva

15.5.1. A contratada manterá em cada unidade uniforme parcial reserva, composto de jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos, em adequadas condições de uso e higiene, para qualquer funcionário da unidade educacional, para o Município, para qualquer órgão fiscalizador que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha e para entregadores de alimentos e de outros materiais, a ser devolvido à contratada após o uso eventual.

15.5.2. A critério da contratada, o uniforme parcial reserva poderá ser substituído por avental e touca para os cabelos confeccionados em material descartável, que serão desprezados após o uso.

16. DAS BOAS PRÁTICAS, DO CONTROLE SANITÁRIO E DE QUALIDADE

16.1. Das boas práticas de manipulação

16.1.1. A execução observará a RDC Anvisa nº 216/2004, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados de cada unidade, elaborados pela contratada e mantidos à disposição da fiscalização e da Vigilância Sanitária.

16.1.2. Durante a manipulação, serão observados especialmente a higienização das instalações, superfícies, equipamentos e utensílios; a higiene pessoal e das mãos dos manipuladores; a prevenção da contaminação cruzada; a higienização de frutas, verduras e legumes; o descongelamento, a identificação e a conservação dos alimentos; o acondicionamento e a proteção dos produtos; e o controle do tempo e da temperatura das preparações.

16.2. Da higienização de instalações, equipamentos e utensílios

16.2.1. A contratada realizará a limpeza e a higienização das cozinhas, das despensas, dos equipamentos, dos utensílios e do mobiliário, com materiais de limpeza adequados (detergentes, sanitizantes, desincrustantes, esponjas, vassouras, rodos, baldes e similares) e materiais de higiene dos manipuladores (sabonete líquido, álcool 70%, papel-toalha branco não reciclado, papel higiênico, máscaras, toucas e luvas descartáveis).

16.2.2. Somente serão utilizados produtos de limpeza registrados ou notificados no Ministério da Saúde (Anvisa), sendo proibido o uso de limpa-alumínio, pasta de brilho, sabão em pedra, palha de aço e sacos alveolados.

16.3. Do controle de pragas e vetores

16.3.1. A contratada realizará o controle integrado de vetores e pragas nas cozinhas e despensas, no mínimo 1 (uma) vez por semestre e sempre que necessário, por empresa licenciada, mantendo os comprovantes à disposição da fiscalização.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

16.4. Da gestão de resíduos

16.4.1. A contratada segregará e acondicionará os resíduos gerados em recipientes com tampa e pedal e sacos resistentes, e destinará o óleo de cozinha usado à coleta ou à reciclagem, vedado o descarte na rede de esgoto, observada a Lei nº 12.305/2010.

16.5. Do controle de sobras e do combate ao desperdício

16.5.1. A contratada registrará as sobras por unidade e por refeição, para subsidiar o ajuste das solicitações pelo Município e do porcionamento, e adotará práticas de combate ao desperdício, podendo o Município requerer relatórios sobre redução de desperdícios, descarte de resíduos e uso racional de insumos.

16.6. Do controle de temperatura

16.6.1. A contratada controlará e registrará as temperaturas de armazenamento, de cocção e de distribuição dos alimentos, nos critérios da RDC Anvisa nº 216/2004, mantendo os registros à disposição da fiscalização.

16.7. Da coleta e da guarda de amostras

16.7.1. A contratada coletará amostra de cada preparação servida, em recipiente próprio, identificado e lacrado, e a manterá sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, sem prejuízo de prazo maior exigido pela autoridade sanitária, para fins de investigação de eventual surto de doença transmitida por alimentos.

16.8. Da saúde, da higiene e da capacitação dos manipuladores

16.8.1. Os manipuladores serão submetidos aos exames ocupacionais (NR-7) e afastados das atividades de manipulação quando apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a segurança dos alimentos, observadas a higiene pessoal e a capacitação do item 12.4.

17. DAS UTILIDADES E DA INFRAESTRUTURA DE APOIO

17.1. Da cessão das instalações

17.1.1. O Município colocará à disposição da contratada, sem custos adicionais, as cozinhas e as despensas das unidades e os equipamentos, utensílios e bens permanentes nelas existentes, mediante o inventário do item 8.4.1.

17.1.2. Nas unidades da rede estadual, a disponibilização das instalações e dos bens observará a delegação de rede e o instrumento de cooperação de que trata o item 1.5 do Edital, respeitada a distribuição de responsabilidades entre o Estado e o Município.

17.2. Da manutenção predial

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

17.2.1. Compete ao Município a manutenção preventiva e corretiva das instalações das cozinhas e despensas, inclusive das telas das janelas, a manutenção predial e a limpeza dos reservatórios de água.

17.3. Das utilidades básicas: água e energia elétrica

17.3.1. O Município fornecerá, sem custos adicionais, a água e a energia elétrica indispensáveis à produção das refeições.

17.4. Do gás de cozinha (GLP)

17.4.1. A contratada fornecerá o gás GLP necessário ao preparo das refeições e responderá pelo abastecimento em todas as unidades, observadas as normas de segurança para armazenamento e instalação.

17.5. Da eficiência no uso das utilidades

17.5.1. A contratada adotará práticas de uso racional de água, energia e gás, comunicando ao Município as falhas de instalações que provoquem desperdício.

18. DA MOBILIZAÇÃO OPERACIONAL

18.1. Do prazo de mobilização

18.1.1. A contratada terá o prazo de 60 (sessenta) dias corridos, contado do recebimento da ordem de serviço emitida pelo Município, para concluir a mobilização e iniciar o fornecimento das refeições em todas as unidades do contrato.

18.2. Do plano de implantação

18.2.1. No prazo de 10 (dez) dias corridos, contado da ordem de serviço, a contratada apresentará ao Município o plano de implantação, que será analisado em até 5 (cinco) dias úteis, contendo, no mínimo:

- a relação nominal da equipe por unidade, com a indicação das funções e das jornadas;
- a relação dos fornecedores de gêneros, com cartas de compromisso para as proteínas e os gêneros de maior consumo, e a relação de fornecedores alternativos (item 13.9);
- o plano logístico (item 9.2);
- o plano de supervisão técnica, com a distribuição das unidades por nutricionista, a periodicidade das visitas e a forma de substituição;
- o plano de contingência (item 18.9);
- o cronograma de mobilização por unidade.

18.3. Da contratação e da alocação da equipe

18.3.1. A contratada concluirá, durante a mobilização, a contratação, os exames admissionais e a alocação da equipe em cada unidade, observados os parâmetros mínimos da Seção 12.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

18.4. Do provimento de equipamentos, utensílios, uniformes e EPIs

18.4.1. A contratada instalará os equipamentos e disponibilizará os utensílios, o mobiliário, os uniformes e os EPIs em todas as unidades antes do início do fornecimento, a partir do inventário do item 8.4.1.

18.5. Da implantação do sistema informatizado

18.5.1. O sistema estará implantado e operacional, com os cadastros concluídos e os usuários do Município habilitados e treinados, até o término da mobilização (item 11.6.1).

18.6. Do treinamento inicial

18.6.1. A contratada realizará o treinamento inicial das equipes em Boas Práticas, higiene, segurança do trabalho, cardápios e uso do sistema, com registro de participação, antes do início do fornecimento.

18.7. Do abastecimento inicial

18.7.1. As unidades serão abastecidas, antes do início do fornecimento, com os gêneros necessários ao cardápio inicial e com o estoque mínimo de não perecíveis do item 9.5.1.

18.8. Da inspeção pré-operacional, do início da execução e da transição

18.8.1. Antes do início do fornecimento, o Município realizará inspeção pré-operacional em amostra das unidades, verificando a equipe, os equipamentos, o estoque, os uniformes, os EPIs e o sistema, e o início fica condicionado ao resultado satisfatório da inspeção.

18.8.2. Quando a contratação suceder outra prestação em curso, a contratada coordenará a transição com o Município, de modo a não interromper a alimentação dos estudantes.

18.9. Do plano de contingência

18.9.1. O plano de contingência preverá, no mínimo, as seguintes respostas:

Tabela 12 – Respostas mínimas do plano de contingência

Ocorrência	Resposta mínima exigida
Ausência de profissional	Reorganização da equipe ou cobertura, de modo a assegurar o fornecimento integral das refeições solicitadas
Falta ou recusa de gênero	Reposição no mesmo dia ou substituição por equivalente aprovado pelo nutricionista responsável técnico
Falta de gás ou pane de equipamento	Cardápio emergencial previamente aprovado e reparo ou substituição em até 24 horas
Interrupção de acesso à unidade	Rota alternativa ou antecipação de estoque (item 9.4.2)
Não entrega pela agricultura familiar	Fornecimento dos gêneros pela contratada (item 13.1.1)
Paralisação da contratada	Execução da garantia e convocação do cadastro reserva da Ata

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

19.1. Das obrigações gerais e específicas

19.1.1. Sem prejuízo das demais obrigações deste Termo, do Edital e do contrato, constituem deveres da contratada:

- executar os serviços observando fielmente os cardápios, as fichas técnicas e os per capitas definidos pelo nutricionista responsável técnico do Município, contemplando todos os alunos de cada turno, as Boas Práticas (RDC Anvisa nº 216/2004) e a legislação sanitária;
- garantir quantidades suficientes para atender aos per capitas e às incidências previstas neste Termo de Referência, observados os fatores de correção e de conversão reconhecidos na literatura técnica;
- fornecer os gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios, inclusive em substituição aos da agricultura familiar não entregues pelo Município, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições sensoriais, vedada a utilização de alimentos com alteração de cor, odor, sabor ou textura, ainda que dentro da validade, e entregando os hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras, tubérculos, ovos e similares) frescos e in natura;
- utilizar alimentos minimamente processados somente nas unidades do ensino fundamental, mediante autorização prévia do Município, mantendo-os sob refrigeração, vedado o congelamento;
- receber e utilizar nos cardápios os gêneros da agricultura familiar adquiridos pelo Município por chamada pública e os gêneros provenientes das hortas escolares, quando disponibilizados;
- atender os estudantes com necessidades alimentares específicas, sempre que solicitado pelo Município, em conformidade com a Lei nº 12.982/2014, admitida, em situações excepcionais e mediante autorização do Município, a inclusão de alimentos não previstos neste Termo de Referência para adequações nutricionais específicas;
- fornecer o gás GLP necessário ao preparo das refeições, responsabilizando-se pelo abastecimento em todas as unidades educacionais;
- disponibilizar todos os utensílios, equipamentos e mobiliários indispensáveis à execução, compatíveis com o número de alunos atendidos por período, em condições higiênicas e de conservação, livres de ferrugem, com vedação adequada e eficiência energética, e repô-los, repará-los ou substituí-los sempre que necessário, sem ônus adicional ao Município, observadas as normas sanitárias e de segurança;
- zelar, conservar e realizar as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, utensílios e bens disponibilizados pelo Município, respondendo por danos decorrentes de mau uso, negligência ou imprudência;
- disponibilizar, em qualidade e quantidade adequadas, os materiais de cozinha (fósforos, sacos plásticos, bobinas de polietileno, recipientes para guarda de amostras e similares), os materiais de limpeza (detergentes, sanitizantes, desincrustantes, esponjas adequadas, vassouras, rodos, baldes e similares), assegurando a higienização de utensílios,

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

equipamentos e mobiliário e prevenindo contaminações, os materiais de higiene dos manipuladores (sabonete líquido, álcool 70%, papel-toalha branco não reciclado, papel higiênico, máscaras, toucas e luvas descartáveis), os materiais diversos (borrifadores, recipientes plásticos ou de inox com tampa e pedal, sacos de lixo resistentes, dispensadores, ralos e similares) e os EPIs, conforme a relação deste Termo de Referência;

- utilizar somente produtos de limpeza devidamente registrados ou notificados no Ministério da Saúde (Anvisa) e compatíveis com a legislação, sendo proibido o uso de limpa-alumínio, pasta de brilho, sabão em pedra, palha de aço e sacos alveolados;
- fornecer uniformes claros, de uso exclusivo interno (aventais, calças, blusas, meias, calçados fechados e toucas ou redes de cabelo), higienizados e em quantidade adequada para troca diária, sendo opcional o uso de logotipo;
- realizar a limpeza e a higienização das cozinhas, das despensas, dos equipamentos, dos utensílios e do mobiliário, prevenindo contaminações;
- realizar o controle de vetores e pragas das cozinhas e despensas, no mínimo 1 (uma) vez por semestre, por empresa licenciada, e acondicionar os resíduos gerados, destinando adequadamente o óleo de cozinha usado;
- manter o quadro de pessoal qualificado, uniformizado e submetido aos exames de saúde ocupacional, promovendo sua capacitação periódica;
- responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e apresentar mensalmente a comprovação de sua quitação;
- disponibilizar e manter operacional o sistema informatizado, com hospedagem, manutenção e conectividade às suas expensas;
- fornecer os relatórios técnicos e os demais documentos solicitados para fiscalização e monitoramento;
- manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- implantar programa de integridade no prazo de 6 (seis) meses da celebração do contrato (art. 25, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);
- sujeitar-se à fiscalização, atender às determinações regulares e sanear as não conformidades nos prazos fixados; e
- guardar sigilo e observar a proteção de dados pessoais, na forma da Seção 27.

19.2. Do preposto

19.2.1. A contratada indicará preposto, aceito pelo Município, com poderes para representá-la na execução do contrato, disponível por telefone e meio eletrônico durante todo o horário de funcionamento das unidades.

19.3. Da substituição de profissionais e de gêneros inadequados

19.3.1. A contratada substituirá, no prazo fixado pelo Município, o empregado cuja conduta seja considerada inadequada e, de imediato, os gêneros recusados ou impróprios ao consumo.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

19.4. Da responsabilidade civil

19.4.1. A contratada responderá pelos danos causados diretamente ao Município, aos estudantes ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município (art. 120 da Lei nº 14.133/2021).

19.5. Das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais

19.5.1. A contratada responde exclusivamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (art. 121 da Lei nº 14.133/2021) e apresentará mensalmente a comprovação de sua quitação, na forma do item 7.6

20. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO CONTRATANTE

20.1. Constituem deveres do Município contratante:

- acompanhar e fiscalizar o cumprimento integral das obrigações da contratada, de acordo com este Termo de Referência e seus anexos, e realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços;
- antes da ordem de serviço, verificar a inexistência de pendências, liberar as áreas necessárias e adotar as medidas para garantir a regularidade do início da execução;
- colocar à disposição da contratada, sem custos adicionais, as cozinhas e despensas das unidades e os equipamentos, utensílios e bens permanentes nelas existentes, necessários à execução;
- executar a manutenção preventiva e corretiva das instalações das cozinhas e despensas, inclusive das telas das janelas, e a manutenção predial;
- fornecer, sem custos adicionais, a água e a energia elétrica indispensáveis à produção das refeições e promover a limpeza dos reservatórios de água;
- elaborar e aprovar os cardápios e as fichas técnicas, por meio de seu nutricionista responsável técnico, e lançar no sistema o cardápio semanal e as solicitações de refeições;
- adquirir e fornecer diretamente os gêneros da agricultura familiar, informando previamente espécie, quantidade e cronograma de entrega;
- assegurar a coleta pública dos resíduos comuns pelo serviço municipal de limpeza urbana;
- disponibilizar, por escrito, as informações necessárias ao pleno desenvolvimento dos serviços, comunicar à contratada quaisquer alterações nas condições do contrato e manter canal oficial de comunicação (e-mail ou plataforma) para registro de ocorrências, reclamações ou sugestões, com prazo de resposta definido;
- comunicar formalmente qualquer falha, irregularidade ou defeito identificado nos serviços, fixando prazo para correção às custas da contratada, e verificar a adequação das medidas adotadas;
- receber o objeto nas condições e nos prazos estabelecidos e, em caso de divergência quanto à quantidade, à qualidade ou à dimensão dos serviços, informar à contratada o valor da

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

parcela incontroversa, para fins de emissão da nota fiscal e de pagamento (art. 143 da Lei nº 14.133/2021);

- efetuar os pagamentos nas condições e nos prazos pactuados;
- solicitar os relatórios técnicos previstos neste Termo de Referência ou outros necessários ao controle e ao monitoramento do contrato, inclusive sobre práticas ambientais, como redução de desperdícios, descarte correto de resíduos e uso racional de insumos;
- exigir, quando necessário, que a contratada realize treinamentos periódicos de seus colaboradores em qualidade e segurança dos alimentos;
- decidir, de forma fundamentada, sobre as solicitações e reclamações relativas à execução, exceto as manifestamente impertinentes ou protelatórias, e responder aos pedidos de reajuste e de repactuação no prazo de 1 (um) mês (art. 92, § 6º, da Lei nº 14.133/2021) e aos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo de 1 (um) mês, prorrogável por igual período (art. 123, parágrafo único);
- não assumir compromissos firmados pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução contratual;
- designar o gestor e os fiscais do contrato (art. 117 da Lei nº 14.133/2021); e
- aplicar as sanções legais e contratuais em caso de descumprimento.

21. DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

21.1. Dos meios oficiais

21.1.1. As comunicações entre o Município e a contratada serão realizadas pelo sistema informatizado ou por correio eletrônico institucional previamente indicado pelas partes, e terão validade para todos os fins contratuais.

21.2. Das notificações e dos prazos de resposta

21.2.1. A contratada responderá às notificações do Município no prazo de 2 (dois) dias úteis, salvo prazo diverso fixado na notificação, e atenderá de imediato às ocorrências que envolvam risco sanitário ou à continuidade da alimentação dos estudantes.

21.3. Do registro de ocorrências

21.3.1. As ocorrências da execução serão registradas no sistema, por unidade, com data, hora, descrição e providências, e subsidiarão a medição, as glosas e, quando cabível, a instrução de processo sancionador.

22. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

22.1. Das disposições gerais

22.1.1. A execução será acompanhada e fiscalizada por representantes de cada Município especialmente designados (art. 117 da Lei nº 14.133/2021), sem que a fiscalização exclua ou reduza a responsabilidade da contratada.

22.2. Do gestor e dos fiscais

22.2.1. O gestor do contrato coordenará a execução e instruirá os pedidos de alteração, reajuste, repactuação, reequilíbrio e sanção; o fiscal técnico verificará a conformidade dos cardápios, dos per capitas, da qualidade nutricional e sanitária e das Boas Práticas, com o apoio do nutricionista responsável técnico; e o fiscal administrativo conferirá a documentação e verificará, em cada medição, o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

22.3. Da rotina de fiscalização

22.3.1. A fiscalização será realizada por meio da análise dos registros do sistema e de visitas às unidades, por amostragem e sem aviso prévio, com registro das verificações e das não conformidades.

22.4. Das glosas

22.4.1. Não serão objeto de pagamento as refeições não produzidas, não disponibilizadas ou executadas em desconformidade com as especificações contratuais, ressalvada a possibilidade de correção ou substituição aceita pela fiscalização (item 7.6.10 deste Termo de Referência).

22.4.2. As demais falhas de execução constatadas pela fiscalização poderão ensejar glosa, que deverá identificar a obrigação descumprida, a parcela não executada ou executada em desconformidade e o respectivo critério de cálculo, assegurada a manifestação prévia da contratada.

22.4.3. As glosas têm natureza de ajuste do valor à execução e não se confundem com as sanções administrativas.

22.5. Das falhas reiteradas ou graves

22.5.1. As falhas reiteradas ou graves serão comunicadas ao gestor para a instauração de processo de apuração de responsabilidade, nos termos do Capítulo 19 do Edital e dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

22.6. Do relatório periódico de fiscalização

22.6.1. O fiscal elaborará relatório mensal da execução, com as verificações realizadas, as ocorrências, as glosas e as providências adotadas, que integrará os autos e será encaminhado ao gestor e, em forma consolidada, ao COMSAF.

23. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

23.1. Do recebimento provisório

23.1.1. O objeto será recebido provisoriamente, ao término de cada quinzena de medição, pelo fiscal do contrato, mediante a conferência do Boletim de Medição e dos registros do sistema (art. 140, inciso I, alínea "a", da Lei nº 14.133/2021).

23.2. Do recebimento definitivo

23.2.1. O recebimento definitivo será realizado pelo gestor do contrato, ou por comissão designada, mediante termo detalhado, após a verificação do atendimento das exigências contratuais e da aplicação das glosas cabíveis (art. 140, inciso I, alínea "b").

23.3. Da recusa e da responsabilidade

23.3.1. Serão recusadas as refeições e os gêneros em desconformidade com este Termo, e o recebimento não exclui a responsabilidade civil da contratada pela qualidade e pela segurança das refeições, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato (art. 140, § 2º).

24. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As infrações e as sanções observam o Capítulo 19 do Edital e os arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, reproduzidos a seguir.

24.1. Das infrações

24.1.1. Comete infração administrativa o licitante ou contratado que praticar qualquer das condutas do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, em especial:

- dar causa à inexecução parcial do contrato (inciso I);
- dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo (inciso II);
- dar causa à inexecução total do contrato (inciso III);
- deixar de entregar a documentação exigida para o certame (inciso IV);
- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado (inciso V), em especial quando o licitante: não enviar a proposta readequada ao último lance ou à negociação; recusar-se a enviar o detalhamento da proposta ou a planilha de custos; pedir para ser desclassificado após encerrada a etapa competitiva; deixar de comparecer à Prova de Conceito ou de apresentar os laudos; ou apresentar proposta, laudo ou demonstração em desacordo com o Edital;
- não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta (inciso VI);
- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado (inciso VII);
- apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato (inciso VIII);
- fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato (inciso IX);

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza (inciso X), em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento ou apresentar laudo ou documento falsificado ou adulterado;
- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação (inciso XI);
- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 (inciso XII).

24.2. Das sanções

24.2.1. Serão aplicáveis as seguintes sanções (art. 156 da Lei nº 14.133/2021):

- advertência, aplicável exclusivamente à infração do inciso I, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, § 2º);
- multa, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, ou, na fase de licitação, do valor estimado da contratação, aplicável a qualquer das infrações (art. 156, § 3º);
- impedimento de licitar e contratar, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, aplicável às infrações dos incisos II a VII, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, § 4º);
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, aplicável às infrações dos incisos VIII a XII e, quando justificar sanção mais grave, às dos incisos II a VII (art. 156, § 5º).

24.2.2. Na fase de licitação, a multa observará as seguintes faixas: de 0,5% a 15% do valor estimado, para as infrações dos incisos IV a VII; e de 15% a 30%, para as infrações dos incisos VIII a XII. As multas por inexecução e a multa de mora (art. 162) na execução constam da Seção 24 do Termo de Referência e da Cláusula Décima Sexta da minuta do contrato (Anexo I.3).

24.2.3. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos à Administração e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade (art. 156, § 1º). As sanções de advertência, impedimento e inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º).

24.2.4. Se a multa e as indenizações forem superiores aos pagamentos devidos, a diferença será descontada da garantia ou cobrada judicialmente (art. 156, § 8º). A aplicação de sanção não exclui a obrigação de reparação integral do dano.

24.3. Das multas na execução contratual

24.3.1. Na execução do contrato, aplicar-se-ão as seguintes multas, sem prejuízo das demais sanções:

- multa de mora de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento de obrigação, sobre o valor da obrigação em atraso, limitada a 10% (dez por cento) desse valor (art. 162 da Lei nº 14.133/2021);
- multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, em caso de inexecução parcial;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- multa compensatória de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total.

24.4. Do procedimento

24.4.1. Na aplicação da multa, será facultada a defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação (art. 157). A aplicação do impedimento e da inidoneidade dependerá de processo de responsabilização conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, com intimação para defesa em 15 (quinze) dias úteis (art. 158).

24.4.2. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação da advertência, da multa e do impedimento, dirigido à autoridade que proferiu a decisão, que, se não a reconsiderar em 5 (cinco) dias úteis, o encaminhará à autoridade superior, que decidirá em até 20 (vinte) dias úteis (art. 166). Da declaração de inidoneidade caberá pedido de reconsideração em 15 (quinze) dias úteis, decidido em até 20 (vinte) dias úteis (art. 167). O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo (art. 168).

24.4.3. A reabilitação observará o art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

25. DA SUBCONTRATAÇÃO

25.1. É vedada a subcontratação do núcleo do objeto, compreendendo o preparo, a distribuição das refeições e a mão de obra.

25.2. Será admitida a subcontratação de atividades acessórias, como o controle de pragas e vetores, a manutenção de equipamentos e o transporte de gêneros, mediante autorização prévia do Município, sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada pela execução (art. 122 da Lei nº 14.133/2021).

25.3. A aquisição de gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios e equipamentos junto a fornecedores não caracteriza subcontratação, permanecendo a contratada responsável pela qualidade, regularidade e conformidade dos produtos.

26. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DA VIGÊNCIA

26.1. O contrato poderá ser alterado nas hipóteses do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, unilateralmente pelo Município ou por acordo entre as partes, com as devidas justificativas.

26.2. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato (art. 125), respeitado o quantitativo máximo do Município na Ata de Registro de Preços.

26.3. Os registros que não caracterizem alteração do contrato, como a atualização de valores por reajuste e repactuação, as compensações financeiras e a alteração do índice por extinção do anterior, poderão ser formalizados por apostilamento (art. 136).

26.4. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no PNCP, prorrogável uma única vez, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados (art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e art. 22 do Decreto nº 11.462/2023). A prorrogação não renova os quantitativos originalmente

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

registrados, podendo ser utilizado, no período prorrogado, somente o saldo remanescente de cada Município participante. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos registrados (art. 23 do Decreto nº 11.462/2023).

26.5. Os contratos serão celebrados durante a vigência da Ata e terão vigência inicial de 12 (doze) meses, contados da data fixada na ordem de serviço, autônoma em relação à vigência da Ata, e poderão ser prorrogados sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, mediante demonstração da vantajosidade e da disponibilidade orçamentária (arts. 106 e 107).

26.6. A prorrogação da Ata ou dos contratos não será automática e dependerá de formalização antes do término da vigência em curso.

27. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

27.1. A contratada, na condição de operadora (art. 5º, inciso VII, da Lei nº 13.709/2018), tratará os dados pessoais de estudantes, inclusive dados de saúde relativos às dietas especiais, de empregados e de agentes públicos exclusivamente para as finalidades do contrato, conforme as instruções do Município, controlador dos dados.

27.2. A contratada adotará medidas técnicas e administrativas de segurança aptas a proteger os dados pessoais (art. 46), comunicará ao Município, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares (art. 48) e observará o Termo de Sigilo e Responsabilidade de Dados (Anexo V.6 do Edital).

27.3. Extinto o contrato, a contratada entregará ao Município, em formato aberto, os dados registrados no sistema e eliminará os dados pessoais a que teve acesso, ressalvadas as hipóteses legais de conservação.

28. DA MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

28.1. A alocação de riscos entre as partes observa a Matriz de Alocação de Riscos do Anexo IX do Edital, reproduzida abaixo (arts. 22, § 3º, e 103 da Lei nº 14.133/2021), elaborada a partir do Capítulo 16 do ETP.

Tabela 14 – Matriz de alocação de riscos

Risco	Alocação	Tratamento e consequência
Não entrega, entrega parcial ou atraso dos gêneros da agricultura familiar	Contratada	Fornecimento pela contratada dos gêneros necessários, já cotados no preço, sem desconto sobre as quantidades por ela fornecidas.
Atraso na mobilização e no início do atendimento	Contratada	Prazo e planos de implantação do TR; multa de mora; execução da garantia; cadastro reserva.
Interrupção do fornecimento por falta de gêneros, pessoal, gás ou equipamentos	Contratada	Plano de contingência; substituição de pessoal; glosas e sanções.
Ocorrência sanitária ou surto de doença transmitida por alimento	Contratada	Boas Práticas, POPs, guarda de amostras, laudos e supervisão nutricional; responsabilização pelos danos.
Inadimplemento de obrigações trabalhistas e previdenciárias	Contratada	Pagamento condicionado à comprovação mensal; pagamento direto aos empregados; garantia com cobertura trabalhista.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Risco	Alocação	Tratamento e consequência
Variação ordinária de custos de gêneros, insumos e mão de obra	Contratada	Coberta pelo reajuste anual pelo IPCA (demais custos) e pela repactuação conforme a convenção coletiva (mão de obra).
Variação extraordinária e imprevisível de custos	Compartilhado	Reequilíbrio econômico-financeiro (art. 124, II, "d"), mediante comprovação.
Caso fortuito ou força maior (eventos climáticos, interrupção de acessos, emergência sanitária)	Compartilhado	Suspensão ou readequação da execução e reequilíbrio, quando cabível; pagamento apenas pelas refeições solicitadas e fornecidas.
Alteração da legislação tributária com repercussão nos preços	Contratante	Revisão dos preços (art. 103, § 5º, II, e art. 134).
Alteração unilateral do contrato pela Administração	Contratante	Revisão do equilíbrio econômico-financeiro (art. 103, § 5º, I, e art. 130).
Alteração das normas do PNAE ou sanitárias que modifique cardápios, per capitas ou rotinas	Compartilhado	Readequação do contrato e revisão dos preços, quando comprovado o impacto.
Variação da frequência dos estudantes em relação às refeições solicitadas	Contratante	Solicitação pelo próprio Município com base na frequência prevista e ajuste das solicitações a partir dos registros de distribuição; ausência de garantia de faturamento mínimo.
Atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração	Contratante	Atualização monetária pelo IPCA pro rata die (art. 92, V).
Falha na manutenção predial ou no fornecimento de água e energia	Contratante	Manutenção pelo Município; a contratada aciona o plano de contingência e não responde pela falha estrutural.
Dificuldade de acesso às unidades rurais	Compartilhado	Plano logístico da contratada; informação prévia de interdições pelo Município.
Tratamento inadequado de dados pessoais	Contratada	Obrigações da LGPD e do Termo de Sigilo; responsabilização pelos danos.
Responsabilização subsidiária por encargos trabalhistas	Contratante	Fiscalização mensal das obrigações trabalhistas (art. 121, § 2º).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

29. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

29.1. Da modalidade, do critério de julgamento e do procedimento

29.1.1. O fornecedor será selecionado por licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço global, em lote único, modo de disputa aberto e fechado e inversão das fases, com habilitação anterior à apresentação das propostas (art. 6º, inciso XXIII, alínea "h", e art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021; Capítulos 3 e 10 do Edital).

29.2. Da participação

29.2.1. É vedada a participação de empresas reunidas em consórcio e de sociedades cooperativas, e não se aplica o tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/2006, conforme os itens 5.2, 5.3 e 5.6 do Edital e o item 6.12 do ETP.

29.3. Da habilitação, do julgamento e da Prova de Conceito

29.3.1. A habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, econômico-financeira e técnica, a aceitação da proposta, a Prova de Conceito e os laudos bromatológicos observarão os Capítulos 9, 11 e 12 do Edital, aos quais este Termo de Referência remete integralmente.

30. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

30.1. Na licitação para registro de preços, a indicação da dotação orçamentária somente será exigida para a formalização do contrato (art. 17 do Decreto nº 11.462/2023), cabendo a cada Município indicar, no respectivo contrato, a dotação e a fonte de recursos (art. 6º, inciso XXIII, alínea "j", da Lei nº 14.133/2021).

30.2. Os recursos federais do PNAE custearão exclusivamente os gêneros alimentícios, mediante a nota fiscal específica de que trata o item 7.6.17; os serviços e os demais componentes do preço serão custeados com recursos próprios do Município, vedada a utilização dos recursos do PNAE para o seu pagamento (arts. 13 e 51, § 1º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

30.3. Antes da contratação, cada Município avaliará o impacto da parcela de mão de obra nos limites de despesa com pessoal (art. 18, § 1º, da Lei Complementar nº 101/2000) e, quando aplicável, observará os arts. 16 e 17 da mesma Lei (ETP, item 5.5). As despesas de exercícios subsequentes correrão à conta das respectivas leis orçamentárias anuais (art. 105 da Lei nº 14.133/2021).

31. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

31.1. Este Termo de Referência integra o Edital como Anexo I e vincula-se ao Estudo Técnico Preliminar nº 01/2026. Em caso de divergência, prevalecerão as disposições do Edital, ressalvadas as especificações técnicas do objeto, para as quais prevalecerá este Termo.

31.2. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 14.133/2021, da legislação do PNAE e das normas sanitárias aplicáveis.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

31.3. Integram este Termo de Referência os seguintes anexos:

- Anexo I.1 – Relação das unidades educacionais atendidas;
- Anexo I.2 – Quantitativos estimados por Município e por Card;
- Anexo I.3 – Cardápios de referência e per capitas;
- Anexo I.4 – Especificação técnica dos gêneros alimentícios.

Varzelândia/MG, 24 de agosto de 2026.

Assinado Digitalmente por Bianca Veloso dos Santos

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

Bianca Veloso dos Santos

CPF nº 123.335.646-10

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Assinado Digitalmente por AMÂCIO OLIVA NETO

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

Aprovação da autoridade competente

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO I.1 – RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS ATENDIDAS

I.1.1. Relação nominal das 285 unidades educacionais atendidas pela contratação, conforme os levantamentos técnicos consolidados pela Administração, organizada por Município e categoria administrativa.

Tabela I.1.1 – Unidades educacionais por Município (285 unidades)

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
1	Varzelândia	Creches e CMEIs	CEMEI Amélia Cavalcante Pimenta	Rua Maria Gonçalves, 10, Bairro Vila Nova, Varzelândia - MG	39450-000	—
2	Varzelândia	Creches e CMEIs	CEMEI Luz do Saber	Rua Sabará, 03, Bairro São Luiz, Varzelândia - MG	39450-000	—
3	Varzelândia	Creches e CMEIs	CEMEI Professora Cleonice Cardoso Pereira	Rua da Vaquejada, 26, Centro, Varzelândia - MG	39450-000	—
4	Varzelândia	Creches e CMEIs	PEM Chapeuzinho Vermelho II	Bairro São Luiz, Varzelândia - MG	39450-000	—
5	Varzelândia	Creches e CMEIs	PEM Mundo Mágico	Área Urbana, Varzelândia - MG	39450-000	—
6	Varzelândia	Creches e CMEIs	PEM Pequeno Príncipe	Área Urbana, Varzelândia - MG	39450-000	—
7	Varzelândia	Creches e CMEIs	CEMEI Aleixa Rodrigues de Castro	Comunidade de Orion, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
8	Varzelândia	Creches e CMEIs	CEMEI Antônia Soares de Jesus	Povoado de Brejinho, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
9	Varzelândia	Creches e CMEIs	CEMEI Laurinda Lopes de Queiroz	Comunidade de Campo Redondo, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
10	Varzelândia	Creches e CMEIs	CEMEI Manoel dos Reis Coimbra	Comunidade de Lagoinha II, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
11	Varzelândia	Estadual	E.E. Padre José Silveira	Rua Ramiro Gonçalves, 47, Centro, Varzelândia - MG	39450-000	(38) 3625-1229
12	Varzelândia	Estadual	E.E. Deputado Edgar Pereira	Rua Firmino Ferreira, 287, Centro, Varzelândia - MG	39450-000	(38) 3625-1228
13	Varzelândia	Estadual	E.E. João Alves dos Santos	Rua Arthur Pimentel, 95, Centro, Varzelândia - MG	39452-000	(38) 3625-2155
14	Varzelândia	Estadual	E.E. João Cardoso Godinho	Avenida Miguel Arcanjo Lopes dos Reis, 35, Varzelândia - MG	39450-000	(38) 3627-1000
15	Varzelândia	Estadual	E.E. Manoel Alves de Almeida	Rua Geraldo de Oliveira Neto, 15, Povoado de São Vicente I, Varzelândia - MG	39450-000	—
16	Varzelândia	Estadual	E.E. Nilza Maria dos Santos	Rua B, s/n, Vila Sapé, Varzelândia - MG	39450-000	(38) 3625-1287
17	Varzelândia	Estadual	E.E. Amélia Cavalcante Pimenta	Fazenda São Vicente, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
18	Varzelândia	Estadual	E.E. Deusânia de Brito Sales	Fazenda Furado Seco, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
19	Varzelândia	Estadual	E.E. Gilberto Alves Coutinho	Fazenda Orion, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
20	Varzelândia	Estadual	E.E. Isabel Soares de Jesus	Praça Nossa Senhora de Fátima, s/n, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
21	Varzelândia	Estadual	E.E. José Fernandes de Souza	Vila Estivinha, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
22	Varzelândia	Estadual	E.E. Juca Veloso	Povoado de Olhos D'Água, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
23	Varzelândia	Municipal	E.M. Dr. Dilson de Quadros Godinho	Área Urbana, Varzelândia - MG	39450-000	—
24	Varzelândia	Municipal	E.M. Bertolino Ferreira de Queiroz	Área Urbana, Varzelândia - MG	39450-000	—
25	Varzelândia	Municipal	E.M. Camila Alves de Almeida	Área Urbana, Varzelândia - MG	39450-000	—
26	Varzelândia	Municipal	E.M. Simão da Costa Campos	Lagoinha I, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	(38) 99161-6949
27	Varzelândia	Municipal	E.M. Posidônio Marques Lobato	Povoado de Tabocas, s/n, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
28	Varzelândia	Municipal	E.M. Horácio Pereira da Silva	Comunidade de Santa Rita, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
29	Varzelândia	Municipal	E.M. Luís Ferreira da Silva	Povoado Lagoa do Joia, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
30	Varzelândia	Municipal	E.M. Geraldo Alves Coutinho	Povoado Tabual, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
31	Varzelândia	Municipal	E.M. Fausto Neres Santana	Povoado Vereda, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
32	Varzelândia	Municipal	E.M. Maria Geralda Ruas	Comunidade de Geraldo Coimbra, Zona Rural, Varzelândia - MG	39450-000	—
33	Matias Cardoso	Creches e CMEIs	CMEI Maria Carmita Ferreira dos Santos	Rua Santo Antônio, 100, Centro, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3416
34	Matias Cardoso	Creches e CMEIs	C.M. de Educação Infantil Vovó Ana	Área Urbana, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3416
35	Matias Cardoso	Estadual	E.E. Dom Bosco	Praça Cônego Maurício, 286, Centro, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3177
36	Matias Cardoso	Municipal	E.M. Argemiro de Souza Filho	Rua Álvares de Azevedo, s/n, Bairro Gameleira, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3416
37	Matias Cardoso	Municipal	E.M. Alice Maria dos Santos	Horizonte do Gama, s/n, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3416
38	Matias Cardoso	Municipal indígenas	E.M. Quilombola Jesuíto José Gonçalves	Comunidade Quilombola, Zona Rural, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3416
39	Matias Cardoso	Municipal	E.M. João Pereira Costa	Área Rural, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3416
40	Matias Cardoso	Municipal	E.M. Princesa Isabel	Povoado de Lajes, Zona Rural, Matias Cardoso - MG	39478-000	(38) 3616-3416
41	Ibiracatu	Creches e CMEIs	CMEI Primeiros Passos (Antigo PEM Criança Feliz)	Rua Joaquim da Silva, s/n, Centro, Ibiracatu - MG	39455-000	(38) 99728-1736
42	Ibiracatu	Creches e CMEIs	CMEI Herculano Alves Coutinho	Rua São Vicente, 45, Bairro Bonança, Ibiracatu - MG	39456-000	(38) 3626-1001
43	Ibiracatu	Creches e CMEIs	CMEI Paraíso Infantil	Povoado de São Domingos, Zona Rural, Ibiracatu - MG	39455-000	(38) 99728-1736
44	Ibiracatu	Estadual	E.E. Vicente Martins Pereira	Praça Santo Antônio, 14, Centro, Ibiracatu - MG	39457-000	(38) 3625-7116
45	Ibiracatu	Estadual	E.E. Maria Barbosa Leite	Rua Henrique Ferreira, 100, Centro, Ibiracatu - MG	39455-000	(38) 3625-7116

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
46	Ibiracatu	Estadual	E.E. Orlando Amador Melo	Rua São Vicente, 45, Bairro Bonança, Ibiracatu - MG	39456-000	(38) 3626-1125
47	Ibiracatu	Municipal	E.M. Maria Alves Coutinho	Povoado de São Domingos, Centro, Ibiracatu - MG	39455-000	(38) 3626-3094
48	Ibiracatu	Municipal	E.M. Antônio Mendes Lourenço	Distrito de Bonança, Zona Rural, Ibiracatu - MG	39456-000	(38) 3626-1001
49	Ibiracatu	Municipal	E.M. Avelina Soares dos Reis	Comunidade de São Felipe, Zona Rural, Ibiracatu - MG	39455-000	(38) 99728-1736
50	Ibiracatu	Municipal	E.M. Pio Corrêa de Brito	Comunidade de Campo Alegre, Zona Rural, Ibiracatu - MG	39455-000	(38) 99728-1736
51	Ibiracatu	Municipal	E.M. Quintino Borges	Povoado de Ribeirão de Areia, Zona Rural, Ibiracatu - MG	39455-000	(38) 99728-1736
52	Pedras de Maria da Cruz	Creches e CMEIs	CMEI João Rodrigues de Moura	Rua das Acácias, s/n, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
53	Pedras de Maria da Cruz	Estadual	E.E. de Pedras de Maria da Cruz	Praça Maximiliano Martins Pereira, s/n, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4277
54	Pedras de Maria da Cruz	Estadual	E.E. Dona Cila	Praça Geraldo Rocha de Abreu, 01, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4119
55	Pedras de Maria da Cruz	Estadual	E.E. Santa Luzia	Avenida Pedro Amador Sobrinho, s/n, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG	39494-000	(38) 3622-5009
56	Pedras de Maria da Cruz	Estadual	E.E. de Pocãozinho	Fazenda Pocãozinho, s/n, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39494-000	(38) 3622-4113
57	Pedras de Maria da Cruz	Municipal	E.M. Conceição Almeida Silva	Praça da Matriz, 120, Centro, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
58	Pedras de Maria da Cruz	Municipal indígenas	E.M. Balbino Soares da Cruz	Comunidade Quilombola de Palmeirinha, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
59	Pedras de Maria da Cruz	Municipal indígenas	E.M. Guilherme Arcanjo de Oliveira (Comunidade Quilombola)	Comunidade Quilombola de Palmeirinha, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
60	Pedras de Maria da Cruz	Municipal	E.M. de Rodeador	Fazenda Rodeador, s/n, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39494-000	(38) 3622-4113
61	Pedras de Maria da Cruz	Municipal	E.M. Lagoa dos Bois	Povoado de Lagoa dos Bois, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
62	Pedras de Maria da Cruz	Municipal	E.M. de Torroes	Povoado de Torrões, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
63	Pedras de Maria da Cruz	Municipal	E.M. de Passagem	Povoado de Passagem, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
64	Pedras de Maria da Cruz	Municipal	E.M. Marinho da Costa Lima	Área Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
65	Pedras de Maria da Cruz	Municipal	E.M. Bom Sucesso	Comunidade de Bom Sucesso, Zona Rural, Pedras de Maria da Cruz - MG	39492-000	(38) 3622-4113
66	Salinas	Creches e CMEIs	CEMEI Criança Feliz	Rua Geraldo Ferreira Matos, s/n, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6522
67	Salinas	Creches e CMEIs	CEMEI Gente Inteligente	Área Urbana, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6523
68	Salinas	Creches e CMEIs	CEMEI Pequeno Polegar	Rua José Pereira David, 105, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3842-2018
69	Salinas	Creches e CMEIs	CEMEI Professor Darcy Ribeiro	Área Urbana, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-5240
70	Salinas	Creches e CMEIs	CEMEI Tia Calú	Área Urbana, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6540
71	Salinas	Creches e CMEIs	Creche Municipal Barquinho Amarelo	Rua Quinto Corsino da Silva, 464, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-2439
72	Salinas	Creches e CMEIs	Creche Municipal Cantinho do Céu	Rua Ouro Preto, 495, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-5175
73	Salinas	Creches e CMEIs	Creche Municipal Chapeuzinho Vermelho	Rua Mané Garrincha, 301, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 98847-6080
74	Salinas	Creches e CMEIs	Creche Municipal Sonho Meu	Rua Geraldo Ferreira Matos, 250, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 99859-1420
75	Salinas	Creches e CMEIs	Centro Solidário CS MEI Rosana G. Petrone	Área Urbana, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-3759
76	Salinas	Estadual	E.E. Coronel Idalino Ribeiro	Rua Padre Salustiano, 333, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-1320
77	Salinas	Estadual	E.E. Professor José Miranda	Rua Teodomiro Sarmento, s/n, Bairro São Pedro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-1142
78	Salinas	Estadual	E.E. Professor Levindo Lambert	Rua Safira, 282, Bairro Progresso, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-1737
79	Salinas	Estadual	E.E. Professor Elídio Duque	Avenida Floripes Crispim, 711, Bairro Panorama, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-1092
80	Salinas	Estadual	E.E. Doutor Osvaldo Prediliano Santana	Alameda dos Oitis, 370, Bairro São Miguel, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-1672
81	Salinas	Estadual	E.E. Manoel Pedro Silva	Rua Sabino Dias Brito, 48, Nova Matrona, Salinas - MG	39560-000	(38) 3842-2000
82	Salinas	Estadual	E.E. João José Ferreira	Rua Ricardo José Ferreira, 181, Passagem de Salinas, Salinas - MG	39562-000	(38) 3842-1063
83	Salinas	Estadual	E.E. Alfim Ferreira Mendes	Rua Vereador José Fernandes, s/n, Povoado de Montes Clarinhos, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-1534
84	Salinas	Municipal	E.M. Professora Áurea Paula de Souza	Avenida Antônio Carlos, 1170, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-4665
85	Salinas	Municipal	E.M. Arlindo Ferreira Mendes (Anexa à E.E. Dr. Osvaldo Prediliano)	Alameda dos Oitis, 370, Bairro São Miguel, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6136
86	Salinas	Municipal	E.M. Canela d'Ema	Área Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6528

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
87	Salinas	Municipal	E.M. Cantinho	Avenida Santa Catarina, s/n, Povoado de Cantinho, Zona Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6529
88	Salinas	Municipal	E.M. Doutor João Porfírio	Praça Doutor João Cardoso, s/n, Centro, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-1346
89	Salinas	Municipal	E.M. Dr. Walter Ferreira de Araújo	Área Urbana, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6535
90	Salinas	Municipal	E.M. Ferreirópolis (Anos Iniciais)	Distrito de Ferreirópolis, Zona Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6533
91	Salinas	Municipal	E.M. Francisco Pereira da Silva	Área Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6531
92	Salinas	Municipal	E.M. Jacurutu	Fazenda Jacurutu, s/n, Zona Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6530
93	Salinas	Municipal	E.M. de Nova Fátima	Praça Nossa Senhora de Fátima, 340, Zona Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3842-3072
94	Salinas	Municipal	E.M. Paulo Teixeira Costa	Rua Paulo Teixeira Costa, s/n, Povoado de Curralinho, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6532
95	Salinas	Municipal	E.M. Professor Jefferson R. Costa Bueno	Área Urbana, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-6534
96	Salinas	Municipal	E.M. Antônio dos Anjos Sobrinho	Povoado de Cachoeira Seca, s/n, Zona Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-4783
97	Salinas	Municipal	E.M. Sebastião Moreira de Oliveira	Fazenda Barra do São José, s/n, Zona Rural, Salinas - MG	39560-000	(38) 3841-4783
98	Manga	Creches e CMEIs	CEIM Bairro Arvoredo (Antigo Contos de Fadas / CAIC)	Rua Ipê, s/n, Bairro Arvoredo, Manga - MG	39460-000	(38) 99881-2065
99	Manga	Creches e CMEIs	CEIM Santo Antônio	Rua Maria Santana Sales, 01, Bairro Santo Antônio, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-1338
100	Manga	Creches e CMEIs	CEIM Pequeno Aprendiz	Rua da Esperança, 102, Centro, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
101	Manga	Creches e CMEIs	CEIM Quilombola Maria Pereira	Comunidade Quilombola de Justa II, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
102	Manga	Creches e CMEIs	CEIM Quilombola Ermelina Neres Santana (Vó Milu)	Comunidade Brejo de São Caetano, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
103	Manga	Estadual	E.E. Presidente Olegário Maciel	Praça Padre Ricardo, 1122, Centro, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2655
104	Manga	Estadual	E.E. Ministro Petrônio Portela	Rua Ranulfo Ribeiro Alkmim, 102, Centro, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-1408
105	Manga	Estadual	E.E. Presidente Tancredo de Almeida Neves	Rua João Alves Pereira, 160, Bairro Boa Vista, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-1406
106	Manga	Estadual	E.E. de Brejo de São Caetano (Distrito de São Caetano do Japoré)	Povoado de Brejo de São Caetano, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
107	Manga	Estadual	E.E. Professor José Ribeiro Campos (Nhandutiba)	Praça Dr. João Gonçalves, 55, Distrito de Nhandutiba, Manga - MG	39463-000	(38) 3615-2122
108	Manga	Estadual	E.E. de Porto de Manga	Povoado de Porto de Manga, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
109	Manga	Municipal	E.M. Edson Ferreira Sales	Rua Izídio Souza Santos, 643, Bairro Santo Antônio, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-1001

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
110	Manga	Municipal	E.M. Professora Dona Mosa	Praça Getúlio Vargas, s/n, Centro, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-1345
111	Manga	Municipal	E.M. Jovino Lopes da Silva	Comunidade São José das Traíras, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-6000
112	Manga	Municipal	E.M. Castelo Branco (Puris)	Povoado de Puris, s/n, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 98836-0188
113	Manga	Municipal	E.M. Augusto Belém	Vila Cachoeirinha, s/n, Zona Rural, Manga - MG	39463-000	(38) 99902-6181
114	Manga	Municipal	E.M. Bráulio José Santana	Povoado de Cana Brava, Zona Rural, Manga - MG	39463-000	(38) 99902-6181
115	Manga	Municipal indígenas	E.M. Quilombola de Bebedouro (Marciano Neres)	Comunidade Quilombola de Vila Primavera, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
116	Manga	Municipal indígenas	E.M. Quilombola Otaviano José de Souza (Espinho)	Comunidade Quilombola de Espinho, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
117	Manga	Municipal indígenas	E.M. Quilombola de Pedra Preta	Comunidade de Pedra Preta, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
118	Manga	Municipal indígenas	E.M. Quilombola Mamédio Pereira da Silva (Justa II)	Comunidade de Justa II, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
119	Manga	Municipal indígenas	E.M. Quilombola Maria Oliveira Nunes (Puris)	Comunidade Quilombola de Puris, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
120	Manga	Municipal indígenas	E.M. Quilombola da Ilha da Ingazeira	Ilha da Ingazeira, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
121	Manga	Municipal	E.M. Jesuíno José de Oliveira	Comunidade Pequi, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
122	Manga	Municipal	E.M. Manoel Joaquim Lopes	Comunidade Pajeú, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
123	Manga	Municipal	E.M. Domingos Pereira Lopes	Comunidade Confins, Zona Rural, Manga - MG	39460-000	(38) 3615-2122
124	São Francisco	Creches e CMEIs	CMEI Tia Rosinha	Rua das Acácias, 56, Centro, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
125	São Francisco	Creches e CMEIs	CMEI Criança Esperança	Rua do Comércio, 98, Centro, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
126	São Francisco	Creches e CMEIs	CMEI Menino Jesus	Área Urbana, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
127	São Francisco	Creches e CMEIs	CEI Chapeuzinho Vermelho	Bairro São José, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
128	São Francisco	Creches e CMEIs	CEI Pingo de Gente	Bairro Coqueiros, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
129	São Francisco	Estadual	E.E. Brasiliano Braz	Avenida Presidente Juscelino, 1319, Centro, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1011
130	São Francisco	Estadual	E.E. Ademar Cangussu	Fazenda Lapa do Espírito Santo, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
131	São Francisco	Estadual	E.E. Coelho Neto	Rua Joaquim de Alencar, 45, Bairro Centro, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1250
132	São Francisco	Estadual	E.E. Elpídio Fonseca	Povoado de Lontra de Baixo, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
133	São Francisco	Estadual	E.E. Mestra Hercília	Rua Montes Claros, 210, Centro, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1188
134	São Francisco	Estadual	E.E. Doutor Tarcísio Generoso	Rua Padre Antônio, 340, Centro, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1240
135	São Francisco	Estadual	E.E. Everardo Gonçalves Botelho	Povoado de Retiro de Cima, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
136	São Francisco	Estadual	E.E. Clemência Rodrigues	Distrito de Wenceslau Braz, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
137	São Francisco	Estadual	E.E. Sebastiana Pereira da Silva	Povoado de Barreiro Grande, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
138	São Francisco	Estadual	E.E. José Francisco Guimarães	Povoado de Vila Novo Horizonte, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
139	São Francisco	Estadual	E.E. Joaquim Vieira de Araújo	Povoado de Mocambo, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
140	São Francisco	Estadual	E.E. Sagrada Família	Comunidade Sagrada Família, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
141	São Francisco	Estadual	E.E. da Fazenda Passagem Funda	Fazenda Passagem Funda, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
142	São Francisco	Estadual	E.E. Jacinto de Magalhães	Distrito de Carinhanha, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
143	São Francisco	Estadual indígenas	E.E. Barreira dos Índios (Educação Indígena/Quilombola)	Aldeia Barreira dos Índios, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
144	São Francisco	Estadual	E.E. Dona Alice Mendonça	Povoado de Sambaíba, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
145	São Francisco	Estadual	E.E. Adão Vieira da Rocha	Comunidade de Novo Paraíso, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
146	São Francisco	Estadual	E.E. Epaminondas Leite	Povoado de Barreirinho, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	—
147	São Francisco	Municipal	E.M. Paulo Freire	Avenida Montes Claros, 780, Centro, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1554
148	São Francisco	Municipal	E.M. do Bom Menino	Rua Jovino de Souza, 120, Bairro Coqueiros, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
149	São Francisco	Municipal	E.M. Santa Marta	Rua Principal, s/n, Povoado de Santa Marta, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
150	São Francisco	Municipal	E.M. José D'Ávila Pinto	Área Urbana, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
151	São Francisco	Municipal	E.M. José Vieira Raposo	Povoado de Lontra de Baixo, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
152	São Francisco	Municipal	E.M. São Judas Tadeu	Povoado de Retiro de Cima, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
153	São Francisco	Municipal	E.M. Professor Raul Reginaldo	Distrito de Wenceslau Braz, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
154	São Francisco	Municipal	E.M. Menino Jesus de Praga	Área Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
155	São Francisco	Municipal	E.M. Deputado Edgar Pereira	Povoado de Morro, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
156	São Francisco	Municipal	E.M. Castelo Branco	Povoado de Barreiro Grande, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
157	São Francisco	Municipal	E.M. Dr. Dilson de Quadros Godinho	Povoado de Sambaíba, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
158	São Francisco	Municipal	E.M. Francisco da Silva Ramos	Comunidade de Extrema, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
159	São Francisco	Municipal	E.M. Presidente Costa e Silva	Fazenda Jatobá, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
160	São Francisco	Municipal	E.M. Manoel de Souza Coutinho	Povoado de Sangradouro, Zona Rural, São Francisco - MG	39300-000	(38) 3631-1492
161	Campo Azul	Creches e CMEIs	CMEI Criança Feliz	Avenida João Antônio de Almeida, s/n, Centro, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8101
162	Campo Azul	Creches e CMEIs	CMEI São Geraldo	Vila São José, Zona Rural, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8101
163	Campo Azul	Estadual	E.E. Cirilo Pereira da Fonseca	Rua Manoel Pereira da Silva, 175, Centro, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8105
164	Campo Azul	Municipal	E.M. Nair Mendes Almeida	Rua E, Lotes 11 a 15, s/n, Bairro Campo Belo, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8101
165	Campo Azul	Municipal	E.M. José Pereira da Cruz	Distrito de Vila São José, Zona Rural, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8101
166	Campo Azul	Municipal	E.M. João Rodrigues de Souza	Povoado de Riacho dos Santos, Zona Rural, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8101
167	Campo Azul	Municipal	E.M. Argemiro Francisco de Almeida	Área Rural, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8101
168	Campo Azul	Municipal	PRE-ESCOLA MUNICIPAL (PEM) Maria Gomes	Avenida João Antônio de Almeida, s/n, Centro, Campo Azul - MG	39338-000	(38) 3231-8101
169	Rubelita	Creches e CMEIs	E.M. Coração Infantil	Rua Dr. João de Almeida, s/n, Centro, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
170	Rubelita	Creches e CMEIs	CMEI Adiléia Aparecida Leal	Área Urbana, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
171	Rubelita	Creches e CMEIs	PEM Criança Feliz	Área Urbana, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
172	Rubelita	Estadual	E.E. Leônidas Alves Ribeiro	Avenida Miguel de Almeida, 23, Centro, Rubelita - MG	39565-000	(38) 3843-1161
173	Rubelita	Estadual	E.E. Rui Barbosa	Povoado de Amparo do Sítio, Zona Rural, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
174	Rubelita	Estadual	E.E. do Povoado de Lagoa de Baixo	Povoado de Lagoa de Baixo, Zona Rural, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
175	Rubelita	Municipal	E.M. Iblantina Pires	Rua Zezinho Ferreira, s/n, Centro, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
176	Rubelita	Municipal	E.M. Antônio de Souza Porto	Povoado de Lagoa de Baixo, Zona Rural, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
177	Rubelita	Municipal	E.M. de Ensino Fundamental - Anos Iniciais	Povoado de Amparo do Sítio, Zona Rural, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
178	Rubelita	Municipal	E.M. Plácido Loiola	Fazenda Córrego Gerais, Zona Rural, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
179	Rubelita	Municipal	E.M. Dominga Joaquina da Rocha	Fazenda Lava Roupa, Zona Rural, Rubelita - MG	39565-000	(38) 99742-7584
180	Icaraí de Minas	Creches e CMEIs	CMEI Contos de Fada	Rua Principal, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
181	Icaraí de Minas	Creches e CMEIs	CMEI Pingo de Gente	Rua Mestra Leninha, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
182	Icaraí de Minas	Creches e CMEIs	Creche Municipal José Raimundo Almeida	Rua Holanda, 25, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
183	Icaraí de Minas	Estadual	E.E. José Bernardino	Avenida JK, 180, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-1215
184	Icaraí de Minas	Estadual	E.E. Lídia Vieira Guimarães	Praça Antônio Mendes, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-1102

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
185	Icaraí de Minas	Estadual	E.E. Manoel Tibério	Rua Silva Jardim, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
186	Icaraí de Minas	Estadual	E.E. Santos Reis	Povoado de Nova Aparecida, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG	39318-000	—
187	Icaraí de Minas	Estadual	E.E. Olhos d'Água	Distrito de Olhos d'Água, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG	39318-000	—
188	Icaraí de Minas	Estadual	E.E. de Cabeceira da Vargem	Povoado de Cabeceira da Vargem, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG	39318-000	—
189	Icaraí de Minas	PEMs	E.M. José Mendes de Almeida	Rua Epaminondas Leite, 410, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
190	Icaraí de Minas	PEMs	E.M. Relíquias Mendes de Almeida	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
191	Icaraí de Minas	PEMs	E.M. Simeão Gonçalves da Silva	Comunidade de São Vicente, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
192	Icaraí de Minas	PEMs	E.M. Odília Oliveira de Almeida	Povoado de Nova Aparecida, Zona Rural, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
193	Icaraí de Minas	PEMs	PEM Balão Mágico	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
194	Icaraí de Minas	PEMs	PEM Cantinho do Saber	Bairro Vila Nova, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
195	Icaraí de Minas	PEMs	PEM Letrinhas Mágicas	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
196	Icaraí de Minas	PEMs	PEM Pedacinho do Céu	Bairro São Geraldo, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
197	Icaraí de Minas	PEMs	PEM Raios de Sol	Rua do Campo de Futebol, s/n, Centro, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
198	Icaraí de Minas	PEMs	PEM Sementinha do Saber	Área Urbana, Icaraí de Minas - MG	39318-000	(38) 3436-0028
199	Bonito de Minas	Creches e CMEIs	CEMEI Esmeralda Pimenta Evangelista	Rua João Borges Pimenta, 177, Centro, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
200	Bonito de Minas	Estadual	E.E. Professor Henrique de Matos	Avenida José Borges Monteiro, 144, Centro, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6114
201	Bonito de Minas	Estadual	E.E. Cesário Nunes dos Santos	Posto de Correio de Veredinha, s/n, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
202	Bonito de Minas	Estadual	E.E. de Bonfim	Posto de Correio de Flexeira, s/n, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
203	Bonito de Minas	Estadual indígenas	E.E. de Sumidouro (Ensino Fundamental e Médio)	Comunidade Quilombola de Sumidouro, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
204	Bonito de Minas	Estadual	E.E. Manoel Pereira Magalhães	Povoado de Raizama, s/n, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
205	Bonito de Minas	Estadual	E.E. São José do Gibão	Posto de Correio de São José do Gibão, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
206	Bonito de Minas	Municipal	E.M. Elzita Gasparino Pimenta	Rua João Borges Pimenta, 177, Centro, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
207	Bonito de Minas	Municipal	E.M. Francisco Borges Monteiro	Área Urbana, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
208	Bonito de Minas	Municipal	E.M. de Catulé Pequeno	Fazenda Catulé Pequeno, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
209	Bonito de Minas	Municipal	E.M. do Gibão	Fazenda Gibão, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
210	Bonito de Minas	Municipal	E.M. de Barreiro do Mato	Comunidade de Barreiro do Mato, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
211	Bonito de Minas	Municipal	E.M. de Vereda Bonita	Fazenda Vereda Bonita, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
212	Bonito de Minas	Municipal	E.M. de Vera Cruz	Comunidade de Vera Cruz, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
213	Bonito de Minas	Municipal	E.M. de Cajueiro	Povoado de Cajueiro, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
214	Bonito de Minas	Municipal	E.M. do Feio	Comunidade do Feio, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
215	Bonito de Minas	Municipal	E.M. José Gomes de Matos	Área Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
216	Bonito de Minas	Municipal	E.M. de Vargem de Casa	Comunidade de Vargem de Casa, Zona Rural, Bonito de Minas - MG	39490-000	(38) 3625-6101
217	Japonvar	Creches e PEMs	PEM Menino Jesus	Área Rural, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
218	Japonvar	Creches e PEMs	PEM Tio Patinhas	Bairro Santa Lúcia, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
219	Japonvar	Estadual	E.E. Professora Diva Medeiros	Rua Fortaleza, 170, Bairro Comercial, Japonvar - MG	39335-000	(38) 3231-9102
220	Japonvar	Estadual	E.E. Presidente Castelo Branco	Rua Florianópolis, 53, Centro, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
221	Japonvar	Estadual	E.E. Manoel Pereira de Araújo	Povoado de Angical, Zona Rural, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
222	Japonvar	Municipal	E.M. Áurea Rodrigues Aguiar	Povoado de Angical, Zona Rural, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
223	Japonvar	Municipal	E.M. São José	Povoado de Pequizeiro, Zona Rural, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
224	Japonvar	Municipal	E.M. Nossa Senhora Aparecida	Povoado de Lages, Zona Rural, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
225	Japonvar	Municipal	E.M. Joana Batista Alegria	Povoado de Buriti, Zona Rural, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
226	Japonvar	Municipal	E.M. São Sebastião	Povoado de São Sebastião, Zona Rural, Japonvar - MG	39335-000	(38) 99724-7676
227	Lontra	Creches e CMEIs	CEMEI Sonho Encantado	Rua Montes Claros, s/n, Centro, Lontra - MG	39437-000	(38) 99949-1483
228	Lontra	Creches e CMEIs	CEMEI Criança Esperança	Área Urbana, Lontra - MG	39437-000	(38) 99949-1483
229	Lontra	Estadual	E.E. Simão da Costa Campos	Avenida Montes Claros, 445, Centro, Lontra - MG	39437-000	(38) 3234-8199
230	Lontra	Municipal	E.M. Professora Maria de Lourdes Gomes	Rua Juquinha Pinto, s/n, Centro, Lontra - MG	39437-000	(38) 3234-8447
231	Lontra	Municipal	E.M. Ramiro Mendes	Povoado de Umbuzeiro, Zona Rural, Lontra - MG	39437-000	(38) 99949-1483
232	Lontra	Municipal	E.M. de Extrema	Povoado de Extrema, Zona Rural, Lontra - MG	39437-000	(38) 99949-1483
233	Lontra	Municipal	E.M. Pequeno Príncipe	Povoado de Santo Antônio, Zona Rural, Lontra - MG	39437-000	(38) 99949-1483

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
234	Cônego Marinho	Creches e CMEIs	CEMEI Sílvia Costa Magalhães (Sede)	Rua Principal, s/n, Centro, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
235	Cônego Marinho	Creches e CMEIs	C.E.I. Municipal de Candeal	Povoado de Candeal, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
236	Cônego Marinho	Creches e CMEIs	C.E.I. Municipal Cruz dos Araújos	Comunidade de Cruz dos Araújos, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
237	Cônego Marinho	Estadual	E.E. de Cônego Marinho (Principal da Sede)	Avenida Marciliano Antônio Lisboa, s/n, Centro, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-8100
238	Cônego Marinho	Estadual	E.E. de Cruz dos Araújos	Comunidade de Cruz dos Araújos, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	—
239	Cônego Marinho	Estadual	E.E. de Olhos d'Água	Distrito de Olhos d'Água, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	—
240	Cônego Marinho	Estadual	E.E. de Candeal	Povoado de Candeal, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	—
241	Cônego Marinho	Estadual	E.E. Professora Maria Gil de Almeida dos Santos	Área Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	—
242	Cônego Marinho	PEMs	E.M. João Lopes Corrêa	Área Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
243	Cônego Marinho	PEMs	E.M. Josefina Francisca da Mota	Povoado de Cruz dos Araújos, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
244	Cônego Marinho	PEMs	E.M. São José de Macaubas	Comunidade de Macaubas, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
245	Cônego Marinho	PEMs	E.M. Barreiro do Borrachudo	Comunidade de Barreiro do Borrachudo, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
246	Cônego Marinho	PEMs	E.M. de Queimada Grande	Povoado de Queimada Grande, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
247	Cônego Marinho	PEMs	E.M. Vaca Preta	Comunidade de Vaca Preta, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
248	Cônego Marinho	PEMs	E.M. de Assentamento do Incra	Assentamento Incra, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
249	Cônego Marinho	PEMs	PEM de Olhos d'Água	Povoado de Olhos d'Água, Zona Rural, Cônego Marinho - MG	39488-000	(38) 3621-1250
250	São João das Missões	Creches e CMEIs	CMEI Criança Esperança	Avenida Central, s/n, Centro, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
251	São João das Missões	Estadual	E.E. Aline Dias Neves (Escola Urbana / Comum)	Rua Presidente Juscelino, 251, Centro, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8115
252	São João das Missões	Estadual	E.E. Eliazar José Rodrigues	Avenida Principal, s/n, Distrito de Rancharia, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
253	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Bukimuju	Aldeia Brejo Mata Fome, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
254	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Aldeia Itapicuru	Aldeia Itapicuru, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
255	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Bukin Uk	Aldeia Sumaré, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
256	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Kuhinã Xakriabá	Aldeia Rancharia, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
257	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Mambuka	Aldeia Morro Falhado, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
258	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Oayto Morim	Aldeia Prata, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
259	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Uikitu Kuhinã	Aldeia Riacho dos Buritis (ou Pedrinhas), São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
260	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Xukurank	Aldeia Barreiro Preto, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
261	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Buki Muju II	Aldeia Olho d'Água, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
262	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena Vargens	Aldeia Vargens, Terra Indígena Xakriabá, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
263	São João das Missões	Estadual indígenas	E.E. Indígena de Educação Infantil e Ensino Fundamental	Área Indígena, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
264	São João das Missões	Municipal	Centro Educacional Municipal Caminho Suave	Avenida Principal, Aldeia Tenda, Terra Indígena Xakriabá, s/n, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
265	São João das Missões	Municipal	E.M. de Ensino Fundamental	Povoado de Rancharia, Zona Rural, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
266	São João das Missões	Municipal	E.M. de Educação Infantil Estrela do Amanhã	Área Urbana, São João das Missões - MG	39475-000	(38) 3613-8162
267	Pintópolis	Creches e CMEIs	CEIM Joana Lopes Viana (Centro de Educação Infantil)	Rua Mauro Caetano, s/n, Centro, Pintópolis - MG	39317-000	(38) 99962-8242
268	Pintópolis	Estadual	E.E. Artur José dos Passos	Rua Mauro Caetano, 147, Centro, Pintópolis - MG	39317-000	(38) 3533-1362
269	Pintópolis	Estadual	E.E. Primavera	Fazenda Bebedouro do Acari, s/n, Zona Rural, Pintópolis - MG	39317-000	(38) 99962-8242
270	Pintópolis	Estadual	E.E. Riacho Fundo	Fazenda Morrinhos Menino Jesus, s/n, Zona Rural, Pintópolis - MG	39317-000	(38) 99968-7513
271	Pintópolis	Municipal	E.M. Professora Era Lina Mendes Rego	Rua Geraldo Ferreira Lima, s/n, Centro, Pintópolis - MG	39317-000	(38) 99962-8242
272	Pintópolis	Municipal	E.M. Joana Inês Brito de Souza	Rua Jorge Pinto, s/n, Bairro Santa Luzia, Pintópolis - MG	39317-000	(38) 99962-8242

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Município	Categoria	Unidade educacional	Endereço	CEP	Telefone
273	Pintópolis	Municipal	E.M. Bejamim Guedes	Área Rural, Pintópolis - MG	39317-000	(38) 99962-8242
274	São Romão	Creches e CMEIs	Creche e Pré-Escolar Municipal Cantinho Feliz	Rua Mestre Quincas, 115, Jardim Primavera, São Romão - MG	39290-000	(38) 3624-1288
275	São Romão	Estadual	E.E. Afonso Arinos	Rua Antônio José Balbino, 56, Centro, São Romão - MG	39290-000	(38) 3624-1215
276	São Romão	Estadual	E.E. Professora Geovanina Ferreira Dias	Fazenda Vargem Bonita, s/n, Zona Rural, São Romão - MG	39290-000	(38) 99742-0850
277	São Romão	Municipal	E.M. Presidente Tancredo Neves	Rua Diomedes Valadares, 548, Bairro Primavera, São Romão - MG	39290-000	(38) 3624-1367
278	São Romão	Municipal	E.M. Professora Margarete Maria Batista Caxito	Rua José Agapito, 1035, Bairro Novo Horizonte, São Romão - MG	39290-000	(38) 3624-1335
279	São Romão	Municipal indígenas	E.M. Rural Edmundo Torres	Comunidade Quilombola de Ribanceira, Zona Rural, São Romão - MG	39290-000	(38) 3624-1335
280	São Romão	Municipal indígenas	E.M. Rural Manoel Pena (Comunidade Quilombola Ribanceira)	Comunidade Quilombola de Ribanceira, Zona Rural, São Romão - MG	39290-000	(38) 3624-1335
281	Ponto Chique	Estadual	E.E. Professor Edilson Brandão	Rua Mestra Analia, 340, Centro, Ponto Chique - MG	39328-000	(38) 3624-9107
282	Ponto Chique	Municipal	E.M. Nestor Alves Clementino	Rua Mestra Analia, s/n, Centro, Ponto Chique - MG	39328-000	(38) 3624-9168
283	Ponto Chique	PEMs	PEM Pingo de Gente	Bairro Novo Tempo, Ponto Chique - MG	39328-000	—
284	Ponto Chique	Municipal	E.M. Fagundes Varela	Zona Rural, Ponto Chique - MG	39328-000	—
285	Ponto Chique	Municipal	E.M. Alzira Veloso	Povoado de Alzira Veloso, Ponto Chique - MG	39328-000	—

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO I.2 – QUANTITATIVOS ESTIMADOS POR MUNICÍPIO E POR CARD

I.2.1. Quantitativos anuais máximos de cada Município participante, por Card, calculados conforme a metodologia do Capítulo 7 do ETP, a partir das matrículas de cada Município por etapa. Os kits lanche foram distribuídos na proporção do total de estudantes de cada Município. Os quantitativos constituem o limite das contratações de cada participante na Ata de Registro de Preços.

Tabela I.2.1 – Quantitativos anuais por Card – Municípios 1 a 6

Card	Etapa – tipo	Varzelândia	Matias Cardoso	Ibiracatu	Pedras de Maria da Cruz	Salinas	Manga
Card 1	Creche 4–5m – Desjejum	9.300	3.900	2.700	4.200	12.300	7.500
Card 2	Creche 4–5m – Colação	9.300	3.900	2.700	4.200	12.300	7.500
Card 3	Creche 4–5m – Almoço	9.300	3.900	2.700	4.200	12.300	7.500
Card 4	Creche 4–5m – Lanche Tarde	9.300	3.900	2.700	4.200	12.300	7.500
Card 5	Creche 4–5m – Janta	9.300	3.900	2.700	4.200	12.300	7.500
Card 6	Creche 6–11m – Desjejum	53.400	21.300	15.300	24.600	69.300	42.300
Card 7	Creche 6–11m – Colação	53.400	21.300	15.300	24.600	69.300	42.300
Card 8	Creche 6–11m – Almoço	53.400	21.300	15.300	24.600	69.300	42.300
Card 9	Creche 6–11m – Lanche Tarde	53.400	21.300	15.300	24.600	69.300	42.300
Card 10	Creche 6–11m – Janta	53.400	21.300	15.300	24.600	69.300	42.300
Card 11	Creche 1–2a11m – Desjejum	68.400	27.600	19.200	30.900	88.200	53.700
Card 12	Creche 1–2a11m – Colação	68.400	27.600	19.200	30.900	88.200	53.700
Card 13	Creche 1–2a11m – Almoço	68.400	27.600	19.200	30.900	88.200	53.700
Card 14	Creche 1–2a11m – Lanche Tarde	68.400	27.600	19.200	30.900	88.200	53.700
Card 15	Creche 1–2a11m – Janta	68.400	27.600	19.200	30.900	88.200	53.700
Card 16	Infantil – Desjejum	141.000	63.250	37.750	63.750	205.500	118.750
Card 17	Infantil – Colação	141.000	63.250	37.750	63.750	205.500	118.750
Card 18	Infantil – Almoço	141.000	63.250	37.750	63.750	205.500	118.750
Card 19	Infantil – Lanche Tarde	141.000	63.250	37.750	63.750	205.500	118.750

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Etapa – tipo	Varzelândia	Matias Cardoso	Ibiracatu	Pedras de Maria da Cruz	Salinas	Manga
Card 20	Infantil – Janta	141.000	63.250	37.750	63.750	205.500	118.750
Card 21	Fundamental – Desjejum	686.750	353.250	190.500	335.750	1.101.000	664.000
Card 22	Fundamental – Almoço	686.750	353.250	190.500	335.750	1.101.000	664.000
Card 23	Fundamental – Lanche Tarde	686.750	353.250	190.500	335.750	1.101.000	664.000
Card 24	Fundamental – Janta	686.750	353.250	190.500	335.750	1.101.000	664.000
Card 25	Médio – Desjejum	257.500	94.000	62.000	92.750	454.750	189.250
Card 26	Médio – Almoço	257.500	94.000	62.000	92.750	454.750	189.250
Card 27	Médio – Lanche Tarde	257.500	94.000	62.000	92.750	454.750	189.250
Card 28	Médio – Janta	257.500	94.000	62.000	92.750	454.750	189.250
Card 29	Quilombolas – Desjejum	0	4.250	0	8.000	0	10.750
Card 30	Quilombolas – Almoço	0	4.250	0	8.000	0	10.750
Card 31	Quilombolas – Lanche Tarde	0	4.250	0	8.000	0	10.750
Card 32	Quilombolas – Janta	0	4.250	0	8.000	0	10.750
Card 33	EJA – Jantar	54.000	36.000	10.000	11.000	17.250	27.250
Card 34	EJA – Kit Lanche I	80.065	38.141	21.243	35.976	123.127	70.301
Card 35	EJA – Kit Lanche II	62.382	29.717	16.551	28.031	95.934	54.775
Card 36	Todas – Fruta (extra)	755.400	357.800	202.000	342.800	1.244.600	682.600
Total		**6.089.347**	**2.847.908**	**1.634.544**	**2.781.057**	**9.580.412**	**5.402.176**

Tabela I.2.2 – Quantitativos anuais por Card – Municípios 7 a 12

Card	Etapa – tipo	São Francisco	Campo Azul	Ponto Chique	Rubelita	Icaraí de Minas	Bonito de Minas
Card 1	Creche 4–5m – Desjejum	6.000	2.100	2.700	2.700	3.300	2.400
Card 2	Creche 4–5m – Colação	6.000	2.100	2.700	2.700	3.300	2.400
Card 3	Creche 4–5m – Almoço	6.000	2.100	2.700	2.700	3.300	2.400
Card 4	Creche 4–5m – Lanche Tarde	6.000	2.100	2.700	2.700	3.300	2.400

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Etapa – tipo	São Francisco	Campo Azul	Ponto Chique	Rubelita	Icaraí de Minas	Bonito de Minas
Card 5	Creche 4–5m – Janta	6.000	2.100	2.700	2.700	3.300	2.400
Card 6	Creche 6–11m – Desjejum	34.800	11.400	14.700	15.600	19.500	14.400
Card 7	Creche 6–11m – Colação	34.800	11.400	14.700	15.600	19.500	14.400
Card 8	Creche 6–11m – Almoço	34.800	11.400	14.700	15.600	19.500	14.400
Card 9	Creche 6–11m – Lanche Tarde	34.800	11.400	14.700	15.600	19.500	14.400
Card 10	Creche 6–11m – Janta	34.800	11.400	14.700	15.600	19.500	14.400
Card 11	Creche 1–2a11m – Desjejum	44.100	14.700	18.900	19.800	24.600	18.300
Card 12	Creche 1–2a11m – Colação	44.100	14.700	18.900	19.800	24.600	18.300
Card 13	Creche 1–2a11m – Almoço	44.100	14.700	18.900	19.800	24.600	18.300
Card 14	Creche 1–2a11m – Lanche Tarde	44.100	14.700	18.900	19.800	24.600	18.300
Card 15	Creche 1–2a11m – Janta	44.100	14.700	18.900	19.800	24.600	18.300
Card 16	Infantil – Desjejum	338.750	23.000	28.500	26.500	56.000	66.250
Card 17	Infantil – Colação	338.750	23.000	28.500	26.500	56.000	66.250
Card 18	Infantil – Almoço	338.750	23.000	28.500	26.500	56.000	66.250
Card 19	Infantil – Lanche Tarde	338.750	23.000	28.500	26.500	56.000	66.250
Card 20	Infantil – Janta	338.750	23.000	28.500	26.500	56.000	66.250
Card 21	Fundamental – Desjejum	1.915.750	126.000	139.500	147.750	417.250	350.250
Card 22	Fundamental – Almoço	1.915.750	126.000	139.500	147.750	417.250	350.250
Card 23	Fundamental – Lanche Tarde	1.915.750	126.000	139.500	147.750	417.250	350.250
Card 24	Fundamental – Janta	1.915.750	126.000	139.500	147.750	417.250	350.250
Card 25	Médio – Desjejum	529.000	43.000	35.750	47.750	106.250	116.000
Card 26	Médio – Almoço	529.000	43.000	35.750	47.750	106.250	116.000
Card 27	Médio – Lanche Tarde	529.000	43.000	35.750	47.750	106.250	116.000
Card 28	Médio – Janta	529.000	43.000	35.750	47.750	106.250	116.000
Card 29	Quilombolas – Desjejum	4.500	0	0	0	0	4.750
Card 30	Quilombolas – Almoço	4.500	0	0	0	0	4.750
Card 31	Quilombolas – Lanche Tarde	4.500	0	0	0	0	4.750

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Etapa – tipo	São Francisco	Campo Azul	Ponto Chique	Rubelita	Icaraí de Minas	Bonito de Minas
Card 32	Quilombolas – Janta	4.500	0	0	0	0	4.750
Card 33	EJA – Jantar	74.250	0	2.000	0	11.000	7.500
Card 34	EJA – Kit Lanche I	188.090	13.820	15.134	16.273	40.401	36.810
Card 35	EJA – Kit Lanche II	146.550	10.768	11.792	12.679	31.478	28.680
Card 36	Todas – Fruta (extra)	1.955.800	135.200	140.200	156.400	418.800	373.000
Total		**14.279.940**	**1.091.787**	**1.194.126**	**1.290.352**	**3.112.680**	**2.836.740**

Tabela I.2.3 – Quantitativos anuais por Card – Municípios 13 a 18

Card	Etapa – tipo	Japonvar	Lontra	Cônego Marinho	São João das Missões	Pintópolis	São Romão
Card 1	Creche 4–5m – Desjejum	3.600	6.000	2.400	2.400	2.100	1.500
Card 2	Creche 4–5m – Colação	3.600	6.000	2.400	2.400	2.100	1.500
Card 3	Creche 4–5m – Almoço	3.600	6.000	2.400	2.400	2.100	1.500
Card 4	Creche 4–5m – Lanche Tarde	3.600	6.000	2.400	2.400	2.100	1.500
Card 5	Creche 4–5m – Janta	3.600	6.000	2.400	2.400	2.100	1.500
Card 6	Creche 6–11m – Desjejum	20.100	34.800	14.100	12.600	11.700	7.800
Card 7	Creche 6–11m – Colação	20.100	34.800	14.100	12.600	11.700	7.800
Card 8	Creche 6–11m – Almoço	20.100	34.800	14.100	12.600	11.700	7.800
Card 9	Creche 6–11m – Lanche Tarde	20.100	34.800	14.100	12.600	11.700	7.800
Card 10	Creche 6–11m – Janta	20.100	34.800	14.100	12.600	11.700	7.800
Card 11	Creche 1–2a11m – Desjejum	25.500	44.400	18.000	16.500	15.000	10.200
Card 12	Creche 1–2a11m – Colação	25.500	44.400	18.000	16.500	15.000	10.200
Card 13	Creche 1–2a11m – Almoço	25.500	44.400	18.000	16.500	15.000	10.200
Card 14	Creche 1–2a11m – Lanche Tarde	25.500	44.400	18.000	16.500	15.000	10.200
Card 15	Creche 1–2a11m – Janta	25.500	44.400	18.000	16.500	15.000	10.200
Card 16	Infantil – Desjejum	57.750	59.750	39.750	126.750	49.250	46.750

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Etapa – tipo	Japonvar	Lontra	Cônego Marinho	São João das Missões	Pintópolis	São Romão
Card 17	Infantil – Colação	57.750	59.750	39.750	126.750	49.250	46.750
Card 18	Infantil – Almoço	57.750	59.750	39.750	126.750	49.250	46.750
Card 19	Infantil – Lanche Tarde	57.750	59.750	39.750	126.750	49.250	46.750
Card 20	Infantil – Janta	57.750	59.750	39.750	126.750	49.250	46.750
Card 21	Fundamental – Desjejum	290.000	312.000	304.750	627.750	277.250	275.250
Card 22	Fundamental – Almoço	290.000	312.000	304.750	627.750	277.250	275.250
Card 23	Fundamental – Lanche Tarde	290.000	312.000	304.750	627.750	277.250	275.250
Card 24	Fundamental – Janta	290.000	312.000	304.750	627.750	277.250	275.250
Card 25	Médio – Desjejum	80.000	77.250	74.250	166.500	74.000	84.750
Card 26	Médio – Almoço	80.000	77.250	74.250	166.500	74.000	84.750
Card 27	Médio – Lanche Tarde	80.000	77.250	74.250	166.500	74.000	84.750
Card 28	Médio – Janta	80.000	77.250	74.250	166.500	74.000	84.750
Card 29	Quilombolas – Desjejum	0	0	0	15.500	0	7.250
Card 30	Quilombolas – Almoço	0	0	0	15.500	0	7.250
Card 31	Quilombolas – Lanche Tarde	0	0	0	15.500	0	7.250
Card 32	Quilombolas – Janta	0	0	0	15.500	0	7.250
Card 33	EJA – Jantar	6.000	3.250	0	52.500	0	0
Card 34	EJA – Kit Lanche I	30.445	33.555	28.698	65.107	27.223	27.591
Card 35	EJA – Kit Lanche II	23.721	26.145	22.360	50.728	21.211	21.498
Card 36	Todas – Fruta (extra)	296.000	311.400	303.200	635.400	281.000	288.000
Total		**2.370.916**	**2.656.100**	**2.241.507**	**4.833.985**	**2.124.683**	**2.137.339**

I.2.2. Quadro consolidado com a soma dos quantitativos de todos os Municípios participantes, por Card, idêntico à Tabela 15 do ETP:

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Tabela I.2.4 – Quantitativos anuais consolidados de todos os Municípios, por Card

Card	Etapa	Tipo	Dias	Qtd. anual
Card 1	Creche – 4 a 5 meses	Desjejum	240	77.100
Card 2	Creche – 4 a 5 meses	Colação	240	77.100
Card 3	Creche – 4 a 5 meses	Almoço	240	77.100
Card 4	Creche – 4 a 5 meses	Lanche Tarde	240	77.100
Card 5	Creche – 4 a 5 meses	Janta	240	77.100
Card 6	Creche – 6 a 11 meses	Desjejum	240	437.700
Card 7	Creche – 6 a 11 meses	Colação	240	437.700
Card 8	Creche – 6 a 11 meses	Almoço	240	437.700
Card 9	Creche – 6 a 11 meses	Lanche Tarde	240	437.700
Card 10	Creche – 6 a 11 meses	Janta	240	437.700
Card 11	Creche – 1 a 2 anos e 11 meses	Desjejum	240	558.000
Card 12	Creche – 1 a 2 anos e 11 meses	Colação	240	558.000
Card 13	Creche – 1 a 2 anos e 11 meses	Almoço	240	558.000
Card 14	Creche – 1 a 2 anos e 11 meses	Lanche Tarde	240	558.000
Card 15	Creche – 1 a 2 anos e 11 meses	Janta	240	558.000
Card 16	Educação infantil (3 a 5 anos)	Desjejum	200	1.549.000
Card 17	Educação infantil (3 a 5 anos)	Colação	200	1.549.000
Card 18	Educação infantil (3 a 5 anos)	Almoço	200	1.549.000
Card 19	Educação infantil (3 a 5 anos)	Lanche Tarde	200	1.549.000
Card 20	Educação infantil (3 a 5 anos)	Janta	200	1.549.000
Card 21	Ensino fundamental	Desjejum	200	8.514.750
Card 22	Ensino fundamental	Almoço	200	8.514.750
Card 23	Ensino fundamental	Lanche Tarde	200	8.514.750
Card 24	Ensino fundamental	Janta	200	8.514.750

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Etapa	Tipo	Dias	Qtd. anual
Card 25	Ensino médio	Desjejum	200	2.584.750
Card 26	Ensino médio	Almoço	200	2.584.750
Card 27	Ensino médio	Lanche Tarde	200	2.584.750
Card 28	Ensino médio	Janta	200	2.584.750
Card 29	Comunidades quilombolas	Desjejum	200	55.000
Card 30	Comunidades quilombolas	Almoço	200	55.000
Card 31	Comunidades quilombolas	Lanche Tarde	200	55.000
Card 32	Comunidades quilombolas	Janta	200	55.000
Card 33	EJA – Jantar	Jantar	200	312.000
Card 34	EJA	Kit Lanche I	200	892.000
Card 35	EJA	Kit Lanche II	200	695.000
Card 36	Todas as etapas	Fruta (extra)	200	8.879.600
Total				**68.505.600**

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO I.3 – CARDÁPIOS DE REFERÊNCIA E PER CAPITAS

I.3.1. Este Anexo apresenta os cardápios de referência, em ciclo de 2 (duas) semanas, e os per capitas por etapa de ensino e tipo de refeição, elaborados pela Administração e utilizados para o dimensionamento dos quantitativos (Capítulo 7 do ETP) e para a pesquisa e a estimativa de preços (Capítulo 9 do ETP).

I.3.2. Os cardápios têm caráter de referência. Durante a execução, os cardápios serão elaborados e aprovados pelo nutricionista responsável técnico de cada Município, que poderá adequá-los à sazonalidade, à oferta da agricultura familiar, às necessidades alimentares especiais e às especificidades culturais das comunidades atendidas, observados os per capitas deste Anexo como quantidades mínimas e a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro (item 14.2 deste Termo).

I.3.3. Na creche de 4 a 5 meses, todas as ofertas do dia correspondem a fórmula infantil, compatível com a faixa etária.

I.3.4. O conteúdo deste Anexo é idêntico ao do Anexo III do ETP.

I.3.5. Creche – 4 a 5 meses

Cardápio de referência – Creche – 4 a 5 meses – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Colação	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Almoço	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Lanche Da Tarde	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Jantar	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Cardápio de referência – Creche – 4 a 5 meses – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Colação	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Almoço	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Lanche Da Tarde	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Jantar	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)

Per capitas por refeição – Creche – 4 a 5 meses

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Fórmula Infantil II	33g	33g	33g	33g	33g

I.3.6. Creche – 6 a 11 meses

Cardápio de referência – Creche – 6 a 11 meses – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Colação	MAMÃO AMASSADO	BANANA AMASSADA	MELÃO PICADO	MAÇÃ RASPADA	MELANCIA PICADA
Almoço	MACARRÃO PAPA COM TOMATE / FEIJÃO AMASSADO / CARNE MOÍDA / CHUCHU COZIDO	ARROZ PAPA / FEIJÃO AMASSADO / FRANGO DESFIADO / CENOURA PURÊ	ARROZ PAPA / FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA / ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ PAPA / FEIJÃO AMASSADO CARNE COZIDA / BETERRABA COZIDA	ARROZ PAPA / FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO / ABÓBORA PURÊ
Lanche Da Tarde	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Jantar	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne moída, abobrinha e cenoura)	CREME DE MANDIOCA (purê de mandioca, carne desfiada e mandioquinha)	SOPA DE FUBÁ (fubá, frango, couve e abóbora)	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, mandiquinha,cenoura e chuchu)

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Cardápio de referência – Creche – 6 a 11 meses – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Colação	ABACATE AMASSADO	PERA PICADA	BANANA AMASSADA	MAMÃO AMASSADO	MAÇÃ RASPADA
Almoço	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO BRÓCOLIS COZIDO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE COZIDA ABÓBORA PURÊ	MACARRÃO PAPA COM TOMATE FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO BETERRABA COZIDA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MANDIOQUINHA PURÊ	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO BATATA DOCE COZIDA
Lanche Da Tarde	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)	LEITE (fórmula infantil)
Jantar	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, inhame, cenoura e brócolis)	CREME DE BATATA (purê de batata, frango desfiado e couve)	SOPA DE FUBÁ (fubá, carne moída, mandioquinha e espinafre)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne desfiada, abóbora e chuchu)

Per capitas por refeição – Creche – 6 a 11 meses

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Fórmula Infantil II	33g	—	—	33g	—
Fruta	—	50g	—	—	—
Arroz	—	—	20g	—	—
Carne Bovina	—	—	20g	—	20g
Carne Suína	—	—	20g	—	20g
Cebola	—	—	4g	—	4g
Cheiro Verde	—	—	1g	—	1g
Extrato de Tomate	—	—	10g	—	—
Farinha de Mandioca	—	—	10g	—	—
Feijão	—	—	15g	—	—
Folhosos Salada	—	—	15g	—	—
Frango	—	—	20g	—	20g
Fubá	—	—	20g	—	15g

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Legumes Carne	—	—	20g	—	—
Legumes Salada	—	—	20g	—	—
Leite em Pó Integral (preparações)	—	—	5g	—	—
Macarrão	—	—	20g	—	—
Margarina (preparações)	—	—	4g	—	—
Óleo	—	—	1ml	—	1ml
Ovo	—	—	50g	—	—
Peixe	—	—	20g	—	—
Sal	—	—	1g	—	1g
Vinagre	—	—	1ml	—	1ml
Arroz Sopa	—	—	—	—	15g
Feijão Sopa	—	—	—	—	15g
Legumes Sopa	—	—	—	—	20g
Macarrão Sopa	—	—	—	—	15g

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.3.7. Creche – 1 a 2 anos e 11 meses

Cardápio de referência – Creche – 1 a 2 anos e 11 meses – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE COM CACAU / BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CACAU / PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE NATURAL COM FRUTAS (banana e mamão)	MINGAU DE BANANA COM CACAU	LEITE COM CACAU / PÃO COM MANTEIGA
Colação	MAMÃO	BANANA	MELÃO	MAÇÃ	MELANCIA
Almoço	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / FRANGO REFOGADO SALADA DE TOMATE	ARROZ / FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / CARNE DE PANELA COM BATATA SALADA DE CENOURA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) / FEIJÃO DE CALDO / SALADA DE ALFACE COM TOMATE
Lanche Da Tarde	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA / TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	VITAMINA DE FRUTAS / BISCOITO POLVILHO	MOUSSE DE CHOCOLATE (inhame, banana e cacau)
Jantar	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne moída, abobrinha e cenoura)	CREME DE MANDIOCA (purê de mandioca, carne desfiada e mandioquinha)	SOPA DE FUBÁ (fubá, frango, couve e abóbora)	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, mandiquinha,cenoura e chuchu)

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Cardápio de referência – Creche – 1 a 2 anos e 11 meses – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO POLVILHO	LEITE COM CACAU PÃO COM MANTEIGA	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	LEITE COM CACAU PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE NATURAL COM FRUTAS (mamão e maçã)
Colação	ABACATE COM LEITE EM PÓ	PERA	BANANA	MAMÃO	MAÇÃ
Almoço	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) SALADA DE ALFACE	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) SALADA DE COUVE	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ACELGA E VINAGRETE
Lanche Da Tarde	IOGURTE NATURAL COM FRUTAS (banana e mamão)	MOUSSE DE MARACUJÁ (inhame, maracujá, leite em pó)	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	LEITE COM CACAU BISCOITO POLVILHO
Jantar	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, inhame, cenoura e brócolis)	CREME DE BATATA (purê de batata, frango desfiado e couve)	SOPA DE FUBÁ (fubá, carne moída, mandioquinha e espinafre)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate)	SOPA DE FEIJÃO (feijão, macarrão, carne desfiada, abóbora e chuchu)

Per capitas por refeição – Creche – 1 a 2 anos e 11 meses

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Iogurte	150ml	—	—	—	—
Leite Integral	150ml	—	—	150ml	—
Cacau em Pó 100%	5g	—	—	—	—
Pão	50g	—	—	—	—
Manteiga	10g	—	—	—	—
Aveia	5g	—	—	—	—
Fruta Mingau	30g	—	—	—	—
Chá	150ml	—	—	—	—
Biscoito	30g	—	—	—	—
Fruta	—	1 Un	—	100g	—

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Arroz	—	—	30g	—	—
Carne Bovina	—	—	30g	—	30g
Carne Suína	—	—	30g	—	30g
Cebola	—	—	4g	—	4g
Cheiro Verde	—	—	1g	—	1g
Extrato de Tomate	—	—	10g	—	—
Farinha de Mandioca	—	—	10g	—	—
Feijão	—	—	20g	—	—
Folhosos Salada	—	—	20g	—	—
Frango	—	—	30g	—	30g
Fubá	—	—	30g	—	15g
Legumes Carne	—	—	30g	—	—
Legumes Salada	—	—	20g	—	—
Leite em Pó Integral (preparações)	—	—	5g	—	—
Macarrão	—	—	30g	—	—
Margarina (preparações)	—	—	4g	—	—
Óleo	—	—	1ml	—	1ml
Ovo	—	—	50g	—	—
Peixe	—	—	30g	—	—
Sal	—	—	1g	—	1g
Vinagre	—	—	1ml	—	1ml
Suco	—	—	—	150ml	—
Fruta Vitamina	—	—	—	50g	—
Carne Recheio	—	—	—	30g	—
Arroz Sopa	—	—	—	—	15g
Feijão Sopa	—	—	—	—	15g

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Legumes Sopa	—	—	—	—	30g
Macarrão Sopa	—	—	—	—	15g

I.3.8. Educação infantil (3 a 5 anos)

Cardápio de referência – Educação infantil (3 a 5 anos) – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE CARAMELADO / BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA / BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ / PÃO COM MANTEIGA
Almoço	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / FRANGO REFOGADO / BANANA	ARROZ / FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / CARNE DE PANELA COM BATATA / LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) / FEIJÃO DE CALDO / SALADA DE ALFACE COM TOMATE
Lanche Da Tarde	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA / TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
Jantar	ARROZ / FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) / SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) / MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO / SALADA DE ACELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) / MAMÃO

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Cardápio de referência – Educação infantil (3 a 5 anos) – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE COM CAFÉ BISCOITO POLVILHO	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM MANTEIGA	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	LEITE CARAMELADO PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO (mamão e maçã)
Almoço	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ACELGA E VINAGRETE
Lanche Da Tarde	IOGURTE DE MORANGO (banana e mamão)	MOUSSE DE MARACUJÁ (inhame, maracujá, leite em pó)	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
Jantar	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) BANANA	GALINHADA (arroz, açafrão, coxa e sobrecoxa)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) PERA

Per capitas por refeição – Educação infantil (3 a 5 anos)

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Iogurte	200ml	—	—	—	—
Leite Integral	200ml	—	—	200ml	—
Chocolate 32%	10g	—	—	—	—
Pão	50g	—	—	50g	—
Manteiga	10g	—	—	—	—
Aveia	10g	—	—	—	—
Fruta Mingau	50g	—	—	—	—
Chá	200ml	—	—	—	—
Biscoito	30g	—	—	30g	—
Açúcar	5g	—	—	—	—
Fruta	—	1 Un	100g	100g	100g

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Café da Manhã	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Arroz	—	—	40g	—	40g
Carne Bovina	—	—	40g	—	40g
Carne Suína	—	—	40g	—	40g
Cebola	—	—	4g	—	4g
Cheiro Verde	—	—	1g	—	1g
Extrato de Tomate	—	—	15g	—	15g
Farinha de Mandioca	—	—	10g	—	10g
Feijão	—	—	30g	—	30g
Folhosos Salada	—	—	30g	—	30g
Frango	—	—	40g	—	40g
Fubá	—	—	40g	—	40g
Legumes Carne	—	—	40g	—	40g
Legumes Salada	—	—	30g	—	30g
Leite em Pó Integral (preparações)	—	—	5g	—	5g
Macarrão	—	—	40g	—	40g
Margarina (preparações)	—	—	4g	—	4g
Óleo	—	—	1ml	—	1ml
Ovo	—	—	50g	—	50g
Peixe	—	—	40g	—	40g
Sal	—	—	1g	—	1g
Vinagre	—	—	1ml	—	1ml
Suco	—	—	—	200ml	—
Fruta Vitamina	—	—	—	50g	—
Carne Recheio	—	—	—	30g	—

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.3.9. Ensino fundamental

Cardápio de referência – Ensino fundamental – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE CARAMELADO / BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA / BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ / PÃO COM MANTEIGA
Almoço	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / FRANGO REFOGADO / BANANA	ARROZ / FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / CARNE DE PANELA COM BATATA / LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) / FEIJÃO DE CALDO / SALADA DE ALFACE COM TOMATE
Lanche Da Tarde	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA / TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
Jantar	ARROZ / FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) / SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) / MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO / SALADA DE ACELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) / MAMÃO

Cardápio de referência – Ensino fundamental – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE COM CAFÉ BISCOITO MAISENA	LEITE COM CHOCOLATE PÃO COM MANTEIGA	LEITE COM SUCRILHOS	LEITE CARAMELADO PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (mamão e maçã)
Almoço	ARROZ FEIJÃO DE CALDO POLENTA FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ FEIJÃO DE CALDO COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ FEIJÃO DE CALDO ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) SALADA DE ACELGA E VINAGRETE
Lanche Da Tarde	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA PÃO COM CARNE MOÍDA AO SUGO	VITAMINA DE FRUTAS PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
Jantar	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	ARROZ VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) BANANA	GALINHADA (arroz, açafrão, coxa e sobrecoxa)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) PERA

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Per capitas por refeição – Ensino fundamental

Gênero alimentício	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Iogurte	200ml	—	—	—
Leite Integral	200ml	—	200ml	—
Chocolate 32%	10g	—	—	—
Pão	50g	—	50g	—
Manteiga	10g	—	—	—
Aveia	10g	—	—	—
Fruta Mingau	50g	—	—	—
Chá	200ml	—	—	—
Biscoito	40g	—	40g	—
Açúcar	10g	—	—	—
Arroz	—	50g	—	50g
Carne Bovina	—	50g	—	50g
Carne Suína	—	50g	—	50g
Cebola	—	4g	—	4g
Cheiro Verde	—	1g	—	1g
Extrato de Tomate	—	20g	—	20g
Farinha de Mandioca	—	15g	—	15g
Feijão	—	40g	—	40g
Folhosos Salada	—	30g	—	30g
Frango	—	50g	—	50g
Fubá	—	50g	—	50g
Legumes Carne	—	40g	—	40g
Legumes Salada	—	40g	—	40g

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Leite em Pó Integral (preparações)	—	5g	—	5g
Macarrão	—	50g	—	50g
Margarina (preparações)	—	4g	—	4g
Óleo	—	1ml	—	1ml
Ovo	—	50g	—	50g
Peixe	—	50g	—	50g
Sal	—	1g	—	1g
Vinagre	—	1ml	—	1ml
Fruta	—	100g	100g	100g
Suco	—	—	200ml	—
Fruta Vitamina	—	—	50g	—
Carne Recheio	—	—	30g	—

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.3.10. Ensino médio

Cardápio de referência – Ensino médio – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE CARAMELADO / BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA / BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ / PÃO COM MANTEIGA
Almoço	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / FRANGO REFOGADO / BANANA	ARROZ / FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / CARNE DE PANELA COM BATATA / LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) / FEIJÃO DE CALDO / SALADA DE ALFACE COM TOMATE
Lanche Da Tarde	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA / TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
Jantar	ARROZ / FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) / SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) / MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO / SALADA DE ACELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) / MAMÃO

Cardápio de referência – Ensino médio – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE COM CAFÉ / BISCOITO MAISENA	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM MANTEIGA	LEITE COM SUCRILHOS	LEITE CARAMELADO / PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (mamão e maçã)
Almoço	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / POLENTA / FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) / LARANJA	MACARRÃO AO SUGO / FRANGO REFOGADO COM MILHO / SALADA DE BETERRABA	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) / MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) / SALADA DE ACELGA E VINAGRETE
Lanche Da Tarde	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA / PÃO COM CARNE MOÍDA AO SUGO	VITAMINA DE FRUTAS / PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA / TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
Jantar	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) / BANANA	GALINHADA (arroz, açafrão, coxa e sobrecoxa)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) / PERA

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Per capitas por refeição – Ensino médio

Gênero alimentício	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Iogurte	250ml	—	—	—
Leite Integral	250ml	—	250ml	—
Chocolate 32%	10g	—	—	—
Pão	50g	—	50g	—
Manteiga	10g	—	—	—
Aveia	10g	—	—	—
Fruta Mingau	50g	—	—	—
Chá	250ml	—	—	—
Biscoito	40g	—	40g	—
Açúcar	10g	—	—	—
Arroz	—	60g	—	60g
Carne Bovina	—	60g	—	60g
Carne Suína	—	60g	—	60g
Cebola	—	4g	—	4g
Cheiro Verde	—	1g	—	1g
Extrato de Tomate	—	20g	—	20g
Farinha de Mandioca	—	20g	—	20g
Feijão	—	50g	—	50g
Folhosos Salada	—	50g	—	50g
Frango	—	60g	—	60g
Fubá	—	60g	—	60g
Legumes Carne	—	40g	—	40g
Legumes Salada	—	50g	—	50g

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Leite em Pó Integral (preparações)	—	5g	—	5g
Macarrão	—	60g	—	60g
Margarina (preparações)	—	4g	—	4g
Óleo	—	1ml	—	1ml
Ovo	—	50g	—	50g
Peixe	—	60g	—	60g
Sal	—	1g	—	1g
Vinagre	—	1ml	—	1ml
Fruta	—	100g	100g	100g
Suco	—	—	250ml	—
Fruta Vitamina	—	—	60g	—
Carne Recheio	—	—	30g	—

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.3.11. Comunidades quilombolas

Cardápio de referência – Comunidades quilombolas – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE CARAMELADO / BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA / BISCOITO MAISENA	LEITE COM CAFÉ / PÃO COM MANTEIGA
Almoço	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO / MAÇÃ	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / FRANGO REFOGADO SALADA DE TOMATE / BANANA	ARROZ / FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE MEXERICA	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / CARNE DE PANELA COM BATATA SALADA DE CENOURA / LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) / FEIJÃO DE CALDO / SALADA DE ALFACE COM TOMATE / MELANCIA
Lanche Da Tarde	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e mamão)	SUCO DE LARANJA / TORTA DE LEGUMES (cenoura, abobrinha e tomate)	MINGAU DE AVEIA COM CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO MAISENA
Jantar	ARROZ / FRANGO AO CREME DE MILHO	BAIÃO DE DOIS (arroz, feijão, carne íscas) / SALADA DE PEPINO	SOPA DE MACARRÃO (macarrão, carne moída, batata, cenoura e chuchu) / MAÇÃ	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO / SALADA DE ACELGA COM BETERRABA	ESCONDIDINHO DE PERNIL (purê de mandioca, pernil desfiado com cenoura ralada) / MAMÃO

Cardápio de referência – Comunidades quilombolas – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	LEITE COM CAFÉ / BISCOITO MAISENA	LEITE COM CHOCOLATE / PÃO COM MANTEIGA	LEITE COM SUCRILHOS	LEITE CARAMELADO / PÃO COM REQUEIJÃO	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (mamão e maçã)
Almoço	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / POLENTA / FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS / MEXERICA	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) / SALADA DE ALFACE LARANJA	MACARRÃO AO SUGO / FRANGO REFOGADO COM MILHO / SALADA DE BETERRABA / MELÃO	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) / SALADA DE COUVE MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) / SALADA DE ACELGA E VINAGRETE BANANA
Lanche Da Tarde	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS (banana e mamão)	SUCO DE ACEROLA / PÃO COM CARNE MOÍDA AO SUGO	VITAMINA DE FRUTAS / PÃO COM MANTEIGA	SUCO DE GOIABA / TORTA DE FRANGO (frango desfiado, cenoura ralada e brócolis)	SUCO LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER
Jantar	FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE COM TOMATE	MACARRÃO À BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / VACA ATOLADA (carne cubos, mandioca e cheiro verde) / BANANA	GALINHADA (arroz, açafrão, coxa e sobrecoxa)	CANJA DE GALINHA (arroz, frango desfiado, cenoura, batata e tomate) / PERA

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Per capitas por refeição – Comunidades quilombolas

Gênero alimentício	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Iogurte	250ml	—	—	—
Leite Integral	250ml	—	250ml	—
Chocolate 32%	10g	—	—	—
Pão	50g	—	50g	—
Manteiga	10g	—	—	—
Aveia	10g	—	—	—
Fruta Mingau	50g	—	—	—
Chá	250ml	—	—	—
Biscoito	40g	—	40g	—
Açúcar	10g	—	—	—
Arroz	—	70g	—	70g
Carne Bovina	—	90g	—	90g
Carne Suína	—	90g	—	90g
Cebola	—	4g	—	4g
Cheiro Verde	—	1g	—	1g
Extrato de Tomate	—	20g	—	20g
Farinha de Mandioca	—	20g	—	20g
Feijão	—	60g	—	60g
Folhosos Salada	—	60g	—	60g
Frango	—	90g	—	90g
Fubá	—	70g	—	70g
Legumes Carne	—	50g	—	50g
Legumes Salada	—	60g	—	60g

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Leite em Pó Integral (preparações)	—	5g	—	5g
Macarrão	—	70g	—	70g
Margarina (preparações)	—	4g	—	4g
Óleo	—	1ml	—	1ml
Ovo	—	60g	—	60g
Peixe	—	90g	—	90g
Sal	—	1g	—	1g
Vinagre	—	1ml	—	1ml
Fruta	—	100g	100g	100g
Suco	—	—	250ml	—
Fruta Vitamina	—	—	60g	—
Carne Recheio	—	—	30g	—

I.3.12. Educação de Jovens e Adultos – EJA

Cardápio de referência – Educação de Jovens e Adultos – EJA – 1ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Jantar	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / FRANGO REFOGADO / BANANA	ARROZ / FEIJÃO TROPEIRO (feijão, pernil íscas, farinha de mandioca, cheiro verde) / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / CARNE DE PANELA COM BATATA / LARANJA	GALINHADA (coxa e sobrecoxa) / FEIJÃO DE CALDO / SALADA DE ALFACE COM TOMATE

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Cardápio de referência – Educação de Jovens e Adultos – EJA – 2ª semana

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Jantar	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / POLENTA / FRANGO AO SUGO SALADA DE BRÓCOLIS	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / COZIDO DE CARNE (carne cubos, abóbora, batata e vagem) / LARANJA	MACARRÃO AO SUGO FRANGO REFOGADO COM MILHO SALADA DE BETERRABA	ARROZ / FEIJÃO DE CALDO / ESCONDIDINHO DE CARNE (mandioquinha, carne moída e cenoura ralada) / MELANCIA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, pernil íscas, couve, farinha de mandioca e cheiro verde) / SALADA DE ACELGA E VINAGRETE

Per capitas por refeição – Educação de Jovens e Adultos – EJA

Gênero alimentício	Jantar / Almoço
Arroz	70g
Carne Bovina	90g
Carne Suína	90g
Cebola	4g
Cheiro Verde	1g
Extrato de Tomate	20g
Farinha de Mandioca	20g
Feijão	60g
Folhosos Salada	60g
Frango	90g
Fubá	70g
Legumes Carne	50g
Legumes Salada	60g
Leite em Pó Integral (preparações)	5g
Macarrão	70g
Margarina (preparações)	4g
Óleo	1ml

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Gênero alimentício	Jantar / Almoço
Ovo	60g
Peixe	90g
Sal	1g
Vinagre	1ml
Fruta	100g

I.3.13. Fruta (extra)

I.3.13.1. A fruta é item extra, que o Município poderá incluir no cardápio de qualquer etapa de ensino, em qualquer dia da semana, na frequência e na refeição que definir, segundo a orientação de seu nutricionista responsável técnico. A quantidade estimada no item 7.4.1 do ETP constitui apenas o teto da Ata e não vincula a frequência de oferta.

Opções de frutas e per capitas

Fruta (opções)	Forma de oferta	Per capita
Maçã	Inteira	1 unidade
Banana	Inteira	1 unidade
Mamão	Fracionada (porção)	100 g
Laranja	Inteira	1 unidade
Melancia	Fracionada (porção)	100 g

I.3.13.2. Os per capitas acima correspondem aos adotados nos per capitas por etapa deste Anexo (1 unidade para frutas consumidas inteiras e 100 g para frutas fracionadas). Para a creche de 6 a 11 meses, a fruta será ofertada amassada ou picada, com per capita de 50 g, conforme a tabela da respectiva etapa. Outras frutas da época e da produção local, inclusive da agricultura familiar, poderão ser incluídas pelo nutricionista responsável técnico, observados per capitas equivalentes.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.3.14. Kits lanche

Composição dos kits lanche

Kit	Composição
Kit Lanche I	SUCO INDIVIDUAL 200ML + BOLINHO INDIVIDUAL 30G + FRUTA
Kit Lanche II	ACHOCOLATADO INDIVIDUAL 200ML + BISCOITO PACOTE INDIVIDUAL 30G + FRUTA

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO I.4 – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

I.4.1. As especificações abaixo constituem padrões mínimos de qualidade dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, organizados em fichas por produto. A apresentação de laudos, fichas técnicas e registros observará o item 13.6 deste Termo de Referência.

Índice dos gêneros especificados

Item	Gênero alimentício	Grupo
I.4.2.1.	CREME VEGETAL/ MARGARINA	Perecíveis
I.4.2.2.	IOGURTE DE FRUTAS (TRADICIONAL, ZERO GORDURA E ZERO LACTOSE)	Perecíveis
I.4.2.3.	CARNE BOVINA – DIVERSOS CORTES	Perecíveis
I.4.2.4.	CARNE SUÍNA – DIVERSOS CORTES	Perecíveis
I.4.2.5.	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE)	Perecíveis
I.4.2.6.	FILÉ DE FRANGO CONGELADO (FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO/ SASSAMI)	Perecíveis
I.4.2.7.	LINGUIÇA DE FRANGO	Perecíveis
I.4.2.8.	PEIXE	Perecíveis
I.4.2.9.	SALSICHA TIPO HOT-DOG	Perecíveis
I.4.2.10.	CARNE DE FRANGO PEITO	Perecíveis
I.4.2.11.	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF)	Perecíveis
I.4.2.12.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA	Perecíveis
I.4.2.13.	BOLINHO DE CARNE	Perecíveis
I.4.2.14.	CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM CUBOS	Perecíveis
I.4.2.15.	CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM ISCAS	Perecíveis
I.4.2.16.	CARNE BOVINA MOÍDA	Perecíveis
I.4.2.17.	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE	Perecíveis
I.4.3.1.	ACHOCOLATADO INDIVIDUAL	Estocáveis
I.4.3.2.	AÇÚCAR (REFINADO E/ OU CRISTAL)	Estocáveis
I.4.3.3.	AMIDO DE MILHO	Estocáveis
I.4.3.4.	ARROZ BRANCO	Estocáveis
I.4.3.5.	AVEIA	Estocáveis
I.4.3.6.	BARRA DE CEREAL	Estocáveis
I.4.3.7.	BEBIDA LÁCTEA – ACHOCOLATADO OU DE FRUTAS	Estocáveis
I.4.3.8.	BISCOITO DE POLVILHO	Estocáveis
I.4.3.9.	BISCOITO DOCE (DIVERSOS TIPOS E SABORES)	Estocáveis
I.4.3.10.	BISCOITO ROSQUINHA (DIVERSOS SABORES)	Estocáveis
I.4.3.11.	BISCOITO SALGADO (CREAM CRACKER)	Estocáveis
I.4.3.12.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Estocáveis
I.4.3.13.	BOLINHO INDIVIDUAL	Estocáveis

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Gênero alimentício	Grupo
I.4.3.14.	BOLO	Estocáveis
I.4.3.15.	CAFÉ EM PÓ	Estocáveis
I.4.3.16.	CANELA / COLORÍFICO/ CRAVO / LOURO / ORÉGANO	Estocáveis
I.4.3.17.	CANJICA DE MILHO	Estocáveis
I.4.3.18.	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU	Estocáveis
I.4.3.19.	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	Estocáveis
I.4.3.20.	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Estocáveis
I.4.3.21.	COCO RALADO	Estocáveis
I.4.3.22.	COGUMELO CHAMPIGNON EM CONSERVA	Estocáveis
I.4.3.23.	ENRIQUECEDOR PARA LEITE SABOR MORANGO E OUTROS	Estocáveis
I.4.3.24.	ERVILHAS EM CONSERVA	Estocáveis
I.4.3.25.	EXTRATO DE TOMATE	Estocáveis
I.4.3.26.	EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (“LEITE DE SOJA”)	Estocáveis
I.4.3.27.	FARINHA DE MANDIOCA	Estocáveis
I.4.3.28.	FARINHA DE MILHO	Estocáveis
I.4.3.29.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	Estocáveis
I.4.3.30.	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	Estocáveis
I.4.3.31.	FEIJÃO PRETO	Estocáveis
I.4.3.32.	FERMENTO BIOLÓGICO	Estocáveis
I.4.3.33.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	Estocáveis
I.4.3.34.	FLOCOS DE CEREAIS	Estocáveis
I.4.3.35.	FUBÁ MIMOSO	Estocáveis
I.4.3.36.	GELÉIA DE FRUTAS	Estocáveis
I.4.3.37.	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Estocáveis
I.4.3.38.	LEITE E PÓ INTEGRAL - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E FERRO	Estocáveis
I.4.3.39.	LEITE FLUIDO	Estocáveis
I.4.3.40.	LEITE ZERO LACTOSE/ SEM LACTOSE	Estocáveis
I.4.3.41.	LENTILHA SECA, TIPO 1	Estocáveis
I.4.3.42.	MACARRÃO (DIVERSOS TIPOS)	Estocáveis
I.4.3.43.	MILHO VERDE EM CONSERVA	Estocáveis
I.4.3.44.	ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO	Estocáveis
I.4.3.45.	POLVILHO AZEDO/ DOCE	Estocáveis
I.4.3.46.	QUEIJO RALADO	Estocáveis
I.4.3.47.	SAL REFINADO	Estocáveis
I.4.3.48.	SUCO CONCENTRADO – DIVERSOS SABORES	Estocáveis
I.4.3.49.	TEMPERO COMPLETO	Estocáveis
I.4.3.50.	TRIGO PARA QUIBE	Estocáveis
I.4.3.51.	UVA PASSA BRANCA E PRETA	Estocáveis

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Gênero alimentício	Grupo
I.4.3.52.	VINAGRE	Estocáveis
I.4.3.53.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CHOCOLATE GRANULADO	Estocáveis
I.4.3.54.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CAFÉ COM LEITE	Estocáveis
I.4.3.55.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO TIPO IOGURTE COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR FRAMBOESA	Estocáveis
I.4.3.56.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR AVEIA, BANANA E MAMÃO	Estocáveis
I.4.3.57.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ARCO-ÍRIS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE	Estocáveis
I.4.3.58.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ABACAXI COM LINHAÇA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE	Estocáveis
I.4.3.59.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR CARNE, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES	Estocáveis
I.4.3.60.	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR FRANGO, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES	Estocáveis
I.4.4.1.	FRUTAS	Hortifrutigranjeiros
I.4.4.2.	LEGUMES	Hortifrutigranjeiros
I.4.4.3.	OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA	Hortifrutigranjeiros
I.4.4.4.	RAÍZES E TUBÉRCULOS	Hortifrutigranjeiros
I.4.4.5.	VERDURAS	Hortifrutigranjeiros
I.4.5.1.	PÃES (DIVERSOS TIPOS)	Pães

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2. PERECÍVEIS

I.4.2.1. CREME VEGETAL/ MARGARINA

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação, obedecidas as seguintes restrições. • O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.
Classificação do Produto	Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.
Características do Produto	Os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, observada a legislação aplicável. Os óleos e as gorduras comestíveis obedecerão aos seguintes critérios de qualidade: • Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. • Serão obtidos de matérias primas, de origem vegetal em bom estado sanitário. • Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.2.2. IOGURTE DE FRUTAS (TRADICIONAL, ZERO GORDURA E ZERO LACTOSE)

Requisito	Especificação
Descrição	Diversos sabores. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Frasco ou bag de 1 litro

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.3. CARNE BOVINA – DIVERSOS CORTES

Requisito	Especificação
Classificação	Carne de bovino: em iscas, em cubos e moída. As carnes deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino deve conter no máximo 10% (dez porcento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três porcento) de aponevroses. Embalagem primária: a carne deverá ser congelada. Com peso de 1 a 2 Kg e estar acondicionadas em sacos de polietileno atóxico. A embalagem deverá estar integra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acumulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.2.4. CARNE SUÍNA – DIVERSOS CORTES

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Carne de pernil suíno em iscas ou cubos de 3 a 4 cm, “in natura”, congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados.
Características	Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne de suíno deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.
Embalagem Primária	A carne deverá estar congelada, com peso líquido de 1 e 2 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente na solda, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.2.5. FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE)

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Carne de frango, limpa, em pedaços (coxa e sobre coxa) sem ossos, manipuladas em condições higiênicas adequada, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de menos 18 graus centígrados ou inferior– com tolerância até menos 12°C (conforme a legislação sanitária vigente) e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado.
Características do Produto	As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer sustância contaminante que possa altera-las ou encobrir alguma alteração.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.6. FILÉ DE FRANGO CONGELADO (FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO/ SASSAMI)

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Corte do filé proveniente do peito do frango sem osso e pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada a temperatura de –18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
Características	A carne de frango limpa, desossada congelada (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no ministério da agricultura. (SIF)
Características Organolépticas	Aspecto – Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor – Própria; Odor – Próprio; Sabor – Próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.2.7. LINGUIÇA DE FRANGO

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Produto obtido através do processo de moagem das matérias primas e mistura de ingredientes. As linguiças são embutidas em tripas naturais de suíno, amarradas em gomos e posteriormente embaladas.
Ingredientes	Carne de Frango, Pele de Frango, Água, Sal, Açúcar, Dextrina, Especiarias (Alho, Cebola, Cominho, Salsa, Orégano, Manjerona, Pimenta e Curry), Antioxidante (Eritorbato de Sódio), Estabilizantes (Difosfato de Sódio - 0,09% e Tripolifosfato de Sódio - 0,07%), Regulador de Acidez (Citrato de Sódio), Acidulante (Ácido Cítrico), Conservadores (Nitrito de Sódio – 0,011% e Nitrato de Sódio – 0,004%), e Corante (Carmim de Cochonilha –0,002%).
Características Físico-Químicas	Umidade (max): 70%; Proteína (min): 12%; Gordura (max): 30%; Cálcio (base seca) (max): 0,1%.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.8. PEIXE

Requisito	Especificação
Descrição	Peixe in natura, congelado cortado em cubos, filé ou tiras, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em filés, cubos ou tiras. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos);Características Organolépticas: Aspecto – Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor – Própria; Odor – Próprio; Sabor – Próprio;
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.9. SALSICHA TIPO HOT-DOG

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Carnes preparadas embutidas/ embutidos são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripa, bexigas, outras membranas animais ou envoltórios plásticos apropriados.
Classificação	Salsicha - É o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos. A salsicha de acordo com o processo de preparação poderá ser classificada em tipos.
Características do Produto	Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição, tendões, ossos, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não poderá ser preponderante ao exame microscópico. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. O chouriço, a linguiça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados com envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.10. CARNE DE FRANGO PEITO

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Em formos com ossos com especiarias naturais sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.
Características	Deverá conter: carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura. a tipo marmos, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, em costoço, aproximado de 1,200 a 3,00 kg. não deverá apresentar contaminações. não deverá conter água em excesso, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e empacotados de 2kg. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

I.4.2.11. CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF)

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem).
Características	Temperos naturais, isento de glútamato monossódico. role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, cortantes ou escoriantes. peso médio unitário aproximado de 100g (100g variação de ±10%); valores nutricionais (100g): (iguais ao clima): proteínas:17; gorduras totais (max): 6g; embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. rotulagem obrigatória, conforme legislação por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003). a data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 kg. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.12. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Sem pelecarne de frango no corte coxa e sobrecoxa,
Características	O produto dever ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em tamanho uniforme sem pele deve ser congelado e transportado a temperatura de -18ºc ou inferior. a carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encubrir alguma alteração. embalagem: produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 1kg a 2kg. rotulagem nutricional obrigatória. as informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. o produto deve conter o número do registro no ministério da agricultura/sif e o carimbo de inspeção do sif. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

I.4.2.13. BOLINHO DE CARNE

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens, chorizo e moela com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne).
Características	Como mínimo 5% de gordura, ingredientes 90 %, carne bovina e 10 % ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (iqf), que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, (preservando suas principais características), textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. a embalagem deve ser a tração máxima, litografada, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans. além de não ultrapassar 75 gramas de sódio na mesma porção. as embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação do lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados a -12°c. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e empacotes de 2kg. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.14. CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM CUBOS

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Congelada, com tecnologia iqfpara congelamento.
Características	A carne bovina não deverá conter quantidades significativas de gorduras. embalagem original de 1 e 2 kg deve originar-se de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em tamanho uniforme, sem pele, deve ser congelado e transportado a temperatura de -18ºc ou inferior. a carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encubrir alguma alteração. embalagem: produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 1kg a 2kg. rotulagem nutricional obrigatória. as informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. o produto deve conter o número do registro no ministério da agricultura/sif e o carimbo de inspeção do sif. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

I.4.2.15. CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM ISCAS

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Congelada, com tecnologia iqf, para congelamento
Características	A carne bovina não deverá conter quantidades significativas de gorduras. embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo sif (serviço de inspeção federal), do sisp (serviço de inspeção do estado do são paulo), ou sim (serviço de inspeção municipal). características organolépticas: cor próprio, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, com propria cor, não apresentando sinais de larvas, devendo ser livres de sujidades e parasitas. o produto deverá ser resfriado, com data de empacotamento e validade visíveis. não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característicos do produto, assim como carnes duras. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras e teor endurecido, uma vez que trata-se de uma carne mole de pouca gordura. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.2.16. CARNE BOVINA MOÍDA

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Congelada, com tecnologia iqf
Características	A carne bovina moída não deverá conter quantidades significativas de gorduras e cartilagens. embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo sif (serviço de inspeção federal), do sisp (serviço de inspeção do estado do são paulo), ou sim (serviço de inspeção municipal). características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característicos do produto. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gordura. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

I.4.2.17. CARNE IN NATURA BIFE A ROLE

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Bovino iqf recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem).
Características	Isento de glútamato monossódico. role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes. produto congelado (iqf) peso médio unitário de aproximadamente 100g (com variação de ±10%). embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. rotulagem o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003). embalagem secundária: de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. A documentação técnica do produto observará o item 13.6 deste Termo de Referência. Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3. ESTOCÁVEIS

I.4.3.1. ACHOCOLATADO INDIVIDUAL

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Bebida Láctea sabor Chocolate, pronto para beber – embalagem de 200 a 300 ml. 1ª Qualidade.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.2. AÇÚCAR (REFINADO E/ OU CRISTAL)

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Açúcar é a sacarose obtida de Saccoharum officinarum, ou de Beta alba, L., por processos industriais adequados.
Designação	O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".
Classificação	O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em: • Açúcar cristal: contendo no mínimo: 99,3% de sacarose. • Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.
Características Gerais	O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

I.4.3.3. AMIDO DE MILHO

Requisito	Especificação
Descrição do Produto	Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). O produto será designado “amido”, seguido do nome do vegetal de origem.
Classificação do Produto	Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.).
Características do Produto	Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias- primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos desde que declarado em rotulagem.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.4. ARROZ BRANCO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como Arroz extra longo fino tipo
Classificação	Cereal laminado, cilindrado ou rolado quando obtido de grãos com ou sem tegumentos e laminados por processo adequado.
Características do Produto	Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0.5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta especificação, não poderão ter mais de 15% de umidade.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.5. AVEIA

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Cereais são sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.
Características do Produto	Cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, processados tecnologicamente adequados, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha. Deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.
Características Organolépticas	Sabor – próprio Odor – próprio Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.6. BARRA DE CEREAL

Requisito	Especificação
Descrição	Composto alimentício de Aveia em flocos, glicose, açúcar, flocos de cevada, gordura vegetal hidrogenada, banana, flocos de trigo, açúcar invertido, mel, Flocos de cereais: trigo, cevada e aveia, sal, estabilizantes monoestearato de glicerila e lecitina de soja, aromatizante e antioxidante tocoferol.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.7. BEBIDA LÁCTEA – ACHOCOLATADO OU DE FRUTAS

Requisito	Especificação
Definição	Entende-se por Bebida Láctea o produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.
Classificação	Bebida láctea fermentada: É o produto descrito no item 2.1, fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos, e/ou adicionado de leite fermentado e/ou outros produtos lácteos fermentados, e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.8. BISCOITO DE POLVILHO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Produto obtido pelo amassamento e cozimento convenientes de massa preparada com fécula (polvilho) fermentada ou não, leite e ou soro de leite, açúcar, sal, ovo, gordura vegetal (livre de gordura trans).
Características do Produto	Biscoito fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes. Este produto deverá ser isento de glúten.
Características Organolépticas	Sabor – próprio Odor – próprio Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.9. BISCOITO DOCE (DIVERSOS TIPOS E SABORES)

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias. O produto será designado “biscoito” ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.
Classificação	Biscoitos ou bolachas doces são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto.
Características do Produto	Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.10. BISCOITO ROSQUINHA (DIVERSOS SABORES)

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias. O produto será designado “biscoito rosquinha” ou bolacha rosquinha seguida da substância que o caracteriza.
Características do Produto	Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes naturais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.11. BISCOITO SALGADO (CREAM CRACKER)

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias. O produto será designado “biscoito” ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.
Classificação	Biscoitos ou bolachas salgadas são produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto.
Características do Produto	Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, estabilizantes. Deverá conter a seguinte composição centesimal em 100 g do produto: VCT: min 424,0 Kcal Proteínas: min 9,0g Carboidratos: min 69,0g Lipídeos: min 12,0g
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.12. BISCOITO SALGADO INTEGRAL

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Biscoito integral ou bolacha integral é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias. O produto será designado “biscoito” ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.13. BOLINHO INDIVIDUAL

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mini bolo rico em vitaminas e minerais, diversos sabores. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, ovo, gordura vegetal, cacau em pó, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, sal, maltodextrina, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6, Ferro e Zinco) e aroma idêntico ao natural de abacaxi, coco, chocolate, cenoura ou laranja. Conforme a RDC Anvisa nº 150/2017 (enriquecimento das farinhas com ferro e ácido fólico) e a RDC Anvisa nº 429/2020 (rotulagem nutricional)
Características físico-químicas (centesimal)	Valor Energético (Kcal): Mínimo 280 Kcal Vitamina A: Mínimo 450µg Carboidratos: Mínimo 50g Vitamina B1: Mínimo 0,90 Mg Proteínas: Mínimo 4,8g Vitamina B2: Mínimo 0,97mg Gorduras Totais: Máximo 9,6g Vitamina B3: Mínimo 12mg Gorduras Saturadas: Máximo 4,5g Vitamina B5: Mínimo 3,7mg Gordura Trans: <0,01g Vitamina B6: Mínimo 0,97mg Fibra Alimentar: Mínimo 1,2g Ferro: Mínimo 10,5mg Sódio: Máximo 332mg Zinco: Mínimo 5,2mg Umidade: Máximo 38% Toxicologia Corantes artificiais, Conforme a legislação vigente de aditivos alimentares.
Características do Produto	Embalagem primária: Saco plástico de Bopp Coex, atóxico, resistente, termossoldada, contendo 01 unidade com no mínimo 40g.

I.4.3.14. BOLO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimofo, leite e aromatizante artificial.
Características do produto	Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.15. CAFÉ EM PÓ

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	O produto deverá ser constituído por grãos torrados e moídos procedentes de espécimes vegetais genuínos sãos e limpos, sabor tradicional, torra clássica ou torra média no máximo 3.
Características químicas (exigidas para cada g/ 100g)	Umidade em 5% no máximo; Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo;
Características Organolépticas	Aroma característico; Acidez baixa a moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Livres de Sabor fermentado, mofado e de terra; Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;

I.4.3.16. CANELA / COLORÍFICO/ CRAVO / LOURO / ORÉGANO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Especiarias ou condimentos vegetais, produtos de origem vegetal que compreendem certas plantas ou partes delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples, quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias.
Características do Produto	Canela: É a casca da Cinnamomum, deverá ser procedente da espécie vegetal, genuína, sã e limpa. Colorífico: É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Cravo: É o botão floral maduro e dessecado da Eugenia caryophyllate, Thumb, deverá ser constituído de espécies vegetais genuínas, sãs e limpas. Louro: É a folha do Laurus nobilis, L., deverá ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. Orégano: É a folha do Origanum vulgares, deverá ser constituído de folhas genuínas, sãs, limpas e secas.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio de cada espécie; Cor – própria de cada espécie; Sabor – próprio de cada espécie; Odor – próprio de cada espécie
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.17. CANJICA DE MILHO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Canjica de milho branco. Produto obtido dos grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (de germinação). Produzido através de milho transgênico, espécies doadoras dos genes: Agrobacterium tumefaciens thuringiensis e ou Streptomyces viridochromogenes.
Características do Produto	Deverão ser fabricados a partir de matérias de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas, parasitas e não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio de cada espécie; Cor – própria de cada espécie Sabor – próprio de cada espécie; Odor – próprio de cada espécie
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.18. CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU

Requisito	Especificação
Características do produto	Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, gordura vegetal hidrogenada, emulsificante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha.
Características Físico-Químicas	Umidade: Máximo 4%
Características	Microbiológicas: Coliformes a 45 ° C/g: Máx. 5x10ª Salmonella sp/ 25g: Ausente Aspecto – próprio; Cor do Pó: Marrom Odor: Característico conforme o padrão; Sabor: Chocolate, conforme o padrão;

I.4.3.19. CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU

Requisito	Especificação
Descrição	Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel com açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação: de acordo com a legislação sanitária vigente (normas da Anvisa e Lei Estadual nº 13.317/1999 – Código de Saúde do Estado de Minas Gerais).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.20. CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU

Requisito	Especificação
Descrição	Obtido do cacau puro em pó solúvel sem adição de açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação: de acordo com a legislação sanitária vigente (normas da Anvisa e Lei Estadual nº 13.317/1999 – Código de Saúde do Estado de Minas Gerais).

I.4.3.21. COCO RALADO

Requisito	Especificação
Descrição	Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.

I.4.3.22. COGUMELO CHAMPIGNON EM CONSERVA

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Cogumelo Paris Champignon, inteiro, em conserva, com tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, ter aspecto e sabor característico, imersos em salmoura, armazenados em embalagem plástica transparente atóxica (tipo balde), em porções de quinhentos gramas (500g), e de um quilo (1000g) drenado. Sem uso indiscriminado de produtos químicos na conserva. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
Características Organolépticas	Aspecto – Próprio da espécie não amolecido nem pegajoso Cor – própria Sabor – próprio Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.23. ENRIQUECEDOR PARA LEITE SABOR MORANGO E OUTROS

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	INGREDIENTES: Açúcar, Soro Leite em Pó, Maltodextrina, Estabilizante Lecitina de Soja, Aroma Natural de Morango e Corantes Artificiais: Vermelho Bordeaux e Amarelo Crepúsculo.
Características Físico-Químicas	Umidade: Máximo 5%
Características sensoriais	Cor do Pó: Rosado; Odor: Característico conforme o padrão Sabor: Morango, conforme o padrão;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.24. ERVILHAS EM CONSERVA

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.25. EXTRATO DE TOMATE

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro SOLANUM LYCOPERSICUM com processo tecnológico adequado. O produto será designado “extrato de tomate” seguido de sua classificação.
Classificação do produto	Simples concentrado - substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18 % p/p.
Características do produto	O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.26. EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (“LEITE DE SOJA”)

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Leite de Soja, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural.
Características do Produto	Embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio Cor – próprio Sabor – próprio Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.27. FARINHA DE MANDIOCA

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. Farinha de mandioca torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.
Classificação	As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em: • Farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal. • Farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.
Características do Produto	As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".
Características Físicas E Químicas	Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi infecções alimentares.

I.4.3.28. FARINHA DE MILHO

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Farinha de Milho é o produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (ZeaMays L.), desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Deverá ser fabricado a partir de matérias de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas, parasitas e não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos.
Características Organolépticas	Aspecto – característico; Cor – própria; Odor – próprio; Sabor – próprio;
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.29. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum Vulgare, beneficiado. O produto será designado, simplesmente, por “farinha” ou “farinha de trigo”.
Classificação	Farinha de trigo especial ou de primeira é o produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%.
Características	A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser úmida, fermentada, nem rançosa.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.30. FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.
Características do Produto	As leguminosas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser de safra nova, e apresentar grãos inteiros, perfeitos e sãos.
Classificação do Produto	Classe cores anão carioquinha tipo I
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.31. FEIJÃO PRETO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.
Características do Produto	As leguminosas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser de safra nova, e apresentar grãos inteiros, perfeitos e sãos.
Classificação do Produto	Feijão Comum, espécie Phaseolus vulgaris L., classe Preto, grupo I, in natura.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.32. FERMENTO BIOLÓGICO

Requisito	Especificação
Descrição	Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

I.4.3.33. FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

Requisito	Especificação
Descrição do Produto	Destina-se ao emprego no preparo de pães, broas, biscoitos e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto será designado “Fermento Químico”.
Características do Produto	Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.34. FLOCOS DE CEREAIS

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido de sua classificação.
Classificação	Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.
Características do Produto	Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta especificação, não poderão ter mais de 15% de umidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas: Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.35. FUBÁ MIMOSO

Requisito	Especificação
Descrição do Produto	Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.
Característica do Produto	Produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.36. GELÉIA DE FRUTAS

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Geleia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. O produto será designado, genericamente “geleia”, seguido do nome da fruta de origem.
Classificação do Produto	As geleias de frutas comuns são quando preparadas numa proporção de partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geleias de marmelo, laranja e maçã poderão ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar.
Características do Produto	O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta especificação. Deverá estar isento de pedúnculos e cascas, mas poderá conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.37. LEITE EM PÓ INTEGRAL

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Leite de vaca integral desidratado não modificado, por processos tecnológicos adequados.
Características do Produto	O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias - primas sãs, limpas, isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Deverão apresentar a seguinte composição média a cada 100 g do produto: Calorias min 494 Kcal Vitamina B12 1,2 mcg
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Lactose	**min 38g**	**Vitamina B2**	**1,8 mg**
Proteínas	min 27g	Vitamina C	67,0 mg
Lipídeos	min 26 g	Vitamina B1	1,6 mg
Sais Minerais	min 6 g	Vitamina A	3.000 UI
Umidade	máx 3%	Vitamina D	225 UI
Cálcio	546 mg	Vitamina B6	23 mg
Zinco	9,0 mg	Vitamina H	0,17 mg
Sódio	220 mg	Vitamina PP	20,0 mg
Iodo	0,17 mg	Magnésio	56,4 mg
Ferro	15,6 mg	Fósforo	450 mg
Potássio	720 mg	Ácido fólico	0,25 mg

I.4.3.38. LEITE E PÓ INTEGRAL - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E FERRO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral enriquecido por um composto de fibras prebióticos que contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Rico em Biotina e fonte de Cálcio, Zinco e Vitaminas C, D e E.
Características	Com alta concentração de Ômega 3 (DHA), nutriente que contribui para o desenvolvimento cerebral, motor e visual das crianças, além de um mix de fibras alimentares, que contribuem para uma flora intestinal saudável. Fonte de vitaminas e minerais, com destaque para as vitaminas A e D, importantes para o crescimento e formação de ossos. Indicado para a nutrição diária das crianças. Sem adição de açúcares, e com baixo teor de sódio.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio Cor – próprio Sabor – próprio Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.39. LEITE FLUIDO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Leite natural, integral, pasteurizado.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio Cor – próprio Sabor – próprio Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.40. LEITE ZERO LACTOSE/ SEM LACTOSE

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Leite de vaca, UHT e zero lactose.
Características	Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o organismo.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio Cor – próprio Sabor – próprio Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.41. LENTILHA SECA, TIPO 1

Requisito	Especificação
Descrição	Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

I.4.3.42. MACARRÃO (DIVERSOS TIPOS)

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas “massas alimentícias mistas” e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.
Classificação	A massa alimentícia deverá ser massa seca curta - quando submetida a processo de secagem, sob o formato concha ou parafuso.
Características	As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas “massas com ovos”. Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I de vitamina A por quilo.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.43. MILHO VERDE EM CONSERVA

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados, cozidos ou pré - cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio Cor – próprio Sabor – próprio Odor – próprio
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.44. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. • Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação, obedecidas as seguintes restrições: • O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal. • O uso do vocábulo “azeite”, exclusivamente para óleos provenientes de frutos.
Classificação do Produto	Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados.
Características do Produto	Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, observada a legislação aplicável. Os óleos obedecerão aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: • Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. • Serão obtidos de matérias primas, de origem vegetal em bom estado sanitário, • Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.45. POLVILHO AZEDO/ DOCE

Requisito	Especificação
Descrição	Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.46. QUEIJO RALADO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Queijo tipo parmesão ralado grosso ou em fiapos: o produto deverá estar de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade aplicável (Portaria MAPA nº 353/1997) e a Resolução CD/FNDE vigente. Ingredientes: queijo parmesão e conservante. Poderá conter antiaglutinante. O produto deverá apresentar-se ralado em fiapos ou ralado grosso.
Características Organolépticas	Aspecto – próprio Cor – próprio Sabor – próprio Odor – próprio

I.4.3.47. SAL REFINADO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O produto será designado “sal” seguido de sua classificação.
Classificação do Produto	Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n.º 20 (0,841 mm de abertura) e 25% , no mínimo, deve passar por peneira n.º 60 (0,25 mm de abertura).
Características do Produto	O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.48. SUCO CONCENTRADO – DIVERSOS SABORES

Requisito	Especificação
Classificação do Produto	Suco integral, com polpas de frutas.
Características do Produto	Embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxica, de boa qualidade. Diversos sabores (Abacaxi, Caju, Goiaba, Manga, Maracujá, Pêssego, Uva).
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.49. TEMPERO COMPLETO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	O produto deverá ser a base de alho, sal, cebola, salsinha e cebolinha, sem pimenta;
Classificação do Produto	Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Serão designados de acordo com sua natureza, com nomes fantasia ou nomes tradicionais.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.50. TRIGO PARA QUIBE

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.

I.4.3.51. UVA PASSA BRANCA E PRETA

Requisito	Especificação
Descrição do objeto	Passas (ou uvas passas) brancas ou pretas, de um tipo de uva especial, sem semente que sofreu um processo de desidratação. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação: de acordo com a legislação sanitária vigente (normas da Anvisa e Lei Estadual nº 13.317/1999 – Código de Saúde do Estado de Minas Gerais). de acordo com legislações vigentes

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.52. VINAGRE

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Vinagre é o produto resultante da fermentação acética. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado “vinagre” seguido do nome do vegetal de origem.
Características do Produto	O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta especificação. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açucares para a nutrição dos microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.3.53. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CHOCOLATE GRANULADO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor chocolate granulado. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, cacau em pó, com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar, aroma idêntico ao natural leite condensado. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020.

I.4.3.54. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CAFÉ COM LEITE

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor café com leite. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, café solúvel, com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.55. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO TIPO IOGURTE COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR FRAMBOESA

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de alimento tipo iogurte reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor framboesa. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, polpa de framboesa, ácido cítrico, espessantes goma guar e xantana, com alto teor de Ca e vitamina D, aroma idêntico ao natural de framboesa e corante natural. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.56. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR AVEIA, BANANA E MAMÃO

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor aveia, banana e mamão. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de aveia, polpas de banana e mamão, espessantes goma guar, com alto teor de Ca e vitamina D, aromas idênticos ao natural: banana e mamão e corantes naturais. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020. • MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA REDUZIDO EM AÇÚCAR E CALORIAS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE FIBRA E CÁLCIO NO SABOR LARANJA COM ACEROLA
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de alimento com soja reduzido em açúcar e calorias, enriquecido com vitaminas, fonte de fibra e cálcio no sabor laranja com acerola na seguinte composição: polidextrose, extrato de soja desengordurado, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro (máximo de 5,5g de sacarose na porção suficiente para o preparo de 200ml), maltodextrina, polpas de laranja e acerola, fonte de mineral: cálcio, enriquecido com vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, acidulante, regulador de acidez, antiumectante, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural de laranja e acerola, corantes naturais, antiespumante e sucralose. zero lactose. rendimento mínimo: 9,6 litros por quilo de produtos. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020. • MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA REDUZIDO EM AÇÚCAR E CALORIAS, ENRIOQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE FIBRA E CÁLCIO NO SABOR UVA
Descrição do Objeto	mistura em pó para o preparo de alimento com soja reduzido em açúcar e calorias, enriquecido com vitaminas, fonte de fibra e cálcio no sabor uva na seguinte composição: polidextrose, extrato de soja desengordurado, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro (máximo de 5,5g de sacarose na porção suficiente para o preparo de 200ml), maltodextrina, polpa de uva, fonte de mineral: cálcio, enriquecido com vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, acidulante, regulador de acidez, antiumectante, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural de uva, corantes naturais, antiespumante e sucralose. zero lactose. rendimento mínimo: 9,6 litros por quilo de produtos.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.57. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ARCO-ÍRIS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de bolo arco-íris enriquecido com vitaminas e minerais e zero lactose. Na seguinte composição: bolo: açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de trigo, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, sal, minerais: Ca, Fe e Zn, vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, fermentos químicos, emulsificantes e aroma idêntico ao natural de coco. Granulado colorido: açúcar, amido de milho, glucose, óleo vegetal, sal, lecitina de soja e corantes artificiais. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 970g de bolo e 30g de granulado colorido com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020.

I.4.3.58. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ABACAXI COM LINHAÇA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de bolo abacaxi com linhaça enriquecido com vitaminas e minerais e zero lactose. Na seguinte composição: açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de trigo, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais: Ca, Fe e Zn, vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, aroma idêntico natural de abacaxi, fermentos químicos, emulsificantes e corante natural. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020.

I.4.3.59. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR CARNE, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de sopa com fibra enriquecida com minerais no sabor carne, aveia, macarrão e legumes, na seguinte composição: macarrão ave maria, fibra de soja, proteína texturizada de soja, farinha de aveia, farinha de trigo, carne bovina desidratada, gordura low trans, sal, cenoura, ervilha, batata em flocos, condimento preparado, enriquecida com minerais Ca, Fe e Zn e corante naturais. Não deverá conter pimenta, pimentão e demais condimentos e temperos picantes. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.3.60. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR FRANGO, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES

Requisito	Especificação
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de sopa com fibra enriquecida com minerais no sabor frango, aveia, macarrão e legumes, na seguinte composição: macarrão ave maria, fibra de soja, proteína texturizada de soja, farinha de aveia, farinha de trigo, frango desidratado, gordura low trans, sal, cenoura, ervilha, batata em flocos, condimento preparado, enriquecida com minerais Ca, Fe e Zn e corante naturais. Não deverá conter pimenta, pimentão e demais condimentos e temperos picantes. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020. • MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CAPUCCINO
Descrição do Objeto	Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, calcio e vitamina no sabor capuccino. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, cacau em pó e café solúvel com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC Anvisa nº 429/2020 e IN Anvisa nº 75/2020.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.4. HORTIFRUTIGRANJEIROS

I.4.4.1. FRUTAS

Requisito	Especificação
Definição	Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “In natura”.
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Ser frescas; • Ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; • Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; • Ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; • Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; • Estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; • Estar livres de resíduos de fertilizantes.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.4.2. LEGUMES

Requisito	Especificação
Definição	Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.
Características Gerais	Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; • Estar livre de enfermidades; • Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • Não estar sujos de terra; • Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; • Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Estar livre de resíduos de fertilizantes
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.4.3. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

Requisito	Especificação
Definição	Produto fresco de ave galinácea, tipo extra, pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são: • Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; • Ser limpo, sem ter sido lavado; • Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; • Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; • Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; • Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; • Ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo); • Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: • Alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); • Mumificação (ovo seco); • Podridão (vermelha, negra ou branca); • Presença de fungos: interna ou externamente; • Cor, sabor ou odor anormal; • Ovos sujos externamente por matérias estercorais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; • Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; • Quando contenham substâncias tóxicas.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.4.4. RAÍZES E TUBÉRCULOS

Requisito	Especificação
Definição	Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.
Características Gerais	As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: • ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos. • ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, • não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, • estar livre de enfermidades, • estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, • estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos, • estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, • não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

I.4.4.5. VERDURAS

Requisito	Especificação
Definição	Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns.
Características Gerais	As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: • Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; • Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; • Estar livre de enfermidades e insetos; • Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; • Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Estar livre de resíduos fertilizantes.
Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas	Deverão obedecer à legislação sanitária vigente, em especial à Lei Estadual nº 13.317/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais), à RDC Anvisa nº 724/2022 e à IN Anvisa nº 161/2022 (padrões microbiológicos), à RDC Anvisa nº 727/2022 (rotulagem) e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

I.4.5. PÃES

I.4.5.1. PÃES (DIVERSOS TIPOS)

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Requisito	Especificação
Definição	Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias.
Designação	O produto será designado por “pão”, “pão comum” ou “pão de trigo” quando se tratar do produto comum, ou “pão” seguido da substância ou tipo que caracterize. Ex.: “pão de leite”, “pão de centeio”, “pão francês”.
Classificação	O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou tipo que o caracterize: • Pão integral – produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral, sendo proibido o emprego de caramelo; • Pão misto – produto preparado com a mistura de farinha; • Pão de leite – produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3% sólidos totais; • Pão de forma ou para sanduíche – produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordurosa, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo; • Pão de glúten – produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;
Características gerais	O pão deverá ser fabricado com matérias prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interditado, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitido a fabricação de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.
Características organolépticas	Aspecto – massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior outra mais consistente, bem aderente aos dedos ao ser comprimido e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor – a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo.
Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas	De acordo com a legislação vigente.
Características microbiológicas	• Os pães embalados ou não, deverão obedecer ao seguinte padrão: • Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5 x 10/g; • Bolores e leveduras: máximo, 2 x 102 /g; • Os pães doces de fantasias, de ovos e de leite – deverão obedecer ao seguinte padrão: • Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5 x 10/g; • Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g; • Staphylococcus aureus: ausência 1g Salmonelas: ausência em 25g; • Bolores e leveduras: máximo 2 x 102g; • As farinhas de pão deverão obedecer ao seguinte padrão: • Bactérias do grupo coliforme: máximo 5x10/g; • Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g; • Salmonelas: ausência em 25g; • Bolores e leveduras: máximo, 10^2/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. Sempre que tornar necessárias a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos ou quando ocorrerem tóxico infecções alimentares.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Requisito	Especificação
Características microscópicas	Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características gerais Embalagem Primária: o produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, fechado. Embalagem contendo: nome do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, peso líquido, tabela nutricional.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO II — MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026 – Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Processo Administrativo nº ____/2026

O Consórcio Intermunicipal Multifinalitário de Gestão Pública dos Municípios do Vale do Rio São Francisco no Estado de Minas Gerais – COMSAF, inscrito no CNPJ sob o nº 63.614.518/0001-35, com sede na Praça Deputado Cícero Dumont, nº 30, Centro, Varzelândia/MG, neste ato representado por seu Presidente, _____, doravante denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede em _____, representada por _____, CPF nº _____, doravante denominada FORNECEDOR, considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº ____/2026, homologado em ____/____/2026, resolvem registrar os preços ofertados, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto nº 11.462/2023 (adotado na forma do art. 187 da Lei nº 14.133/2021), do Edital e de seus anexos, mediante as cláusulas seguintes.

Cláusula Primeira – Do objeto

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para futura e eventual contratação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do PNAE, para as unidades educacionais dos Municípios participantes do COMSAF, com dedicação exclusiva de mão de obra, conforme as especificações do Termo de Referência e a proposta do FORNECEDOR, que integram esta Ata independentemente de transcrição.

Cláusula Segunda – Dos preços registrados e dos quantitativos

2.1. Os preços unitários registrados, por Card, e as quantidades máximas são os constantes do Anexo A desta Ata, que reproduz a proposta readequada do FORNECEDOR.

2.2. Os quantitativos máximos de cada Município participante são os constantes do Termo de Referência, e as contratações de cada participante ficam limitadas ao seu próprio quantitativo.

2.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica, desde que motivada (art. 83 da Lei nº 14.133/2021).

Cláusula Terceira – Do órgão gerenciador e dos participantes

3.1. O órgão gerenciador é o COMSAF, a quem compete gerenciar esta Ata, controlar os quantitativos e os saldos de cada participante, autorizar as adesões, conduzir os procedimentos de alteração de preços e de cancelamento de registro e aplicar as sanções decorrentes de infrações relativas à Ata.

3.2. São órgãos participantes os 18 Municípios relacionados no Quadro 1 do Edital, aos quais compete celebrar, gerir, fiscalizar, medir e pagar os respectivos contratos e aplicar as sanções decorrentes de infrações na execução contratual, comunicando-as ao órgão gerenciador.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Cláusula Quarta – Da vigência

4.1. A Ata terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no PNCP, prorrogável por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso (art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e art. 22 do Decreto nº 11.462/2023). A prorrogação não renova os quantitativos originalmente registrados, podendo ser utilizado, no período prorrogado, somente o saldo remanescente de cada Município participante. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos registrados (art. 23 do Decreto nº 11.462/2023).

4.2. Os contratos decorrentes desta Ata terão vigência própria, estabelecida no respectivo instrumento, nos termos dos arts. 105 a 107 da Lei nº 14.133/2021.

Cláusula Quinta – Da adesão

5.1. Será admitida a adesão a esta Ata exclusivamente por órgãos e entidades da Administração Pública municipal não participantes, nos termos do art. 86, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa da vantagem, demonstração de compatibilidade dos preços com o mercado e prévias consulta e aceitação do órgão gerenciador e do FORNECEDOR (art. 86, § 2º).

5.2. As contratações por adesão não excederão, por órgão ou entidade aderente, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos de cada item registrados para o gerenciador e para os participantes, nem, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado (art. 86, §§ 4º e 5º).

5.3. O FORNECEDOR poderá recusar a adesão, desde que a execução não prejudique as obrigações assumidas com o órgão gerenciador e com os participantes.

Cláusula Sexta – Do cadastro reserva

6.1. Integra esta Ata, como Anexo B, o cadastro reserva, composto, nesta ordem de prioridade, pelos licitantes que: I – aceitaram cotar os serviços com preços iguais aos do FORNECEDOR; e II – mantiveram sua proposta original, ambos na ordem de classificação do certame, para convocação nas hipóteses de recusa do FORNECEDOR em assinar a Ata, de cancelamento de seu registro ou de impossibilidade de atendimento, na forma do item 4.3 do Edital (art. 82, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, e art. 18, inciso II e § 2º, do Decreto nº 11.462/2023).

Cláusula Sétima – Da alteração dos preços registrados

7.1. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços, nos termos do art. 82, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021 e do regulamento adotado.

7.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador convocará o FORNECEDOR para negociar a redução. Frustrada a negociação, o FORNECEDOR será liberado do compromisso, sem aplicação de sanção, e serão convocados os licitantes do cadastro reserva, na ordem de classificação, para igual negociação.

7.3. Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o FORNECEDOR comprovar, mediante requerimento fundamentado, a impossibilidade de cumprir o compromisso por

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

fato superveniente que eleve os custos, o órgão gerenciador poderá rever o preço registrado, observada a demonstração analítica dos custos, ou liberar o FORNECEDOR, sem aplicação de sanção, se a comprovação for aceita.

7.4. As alterações de preços nos contratos já celebrados observarão as regras de repactuação, reajuste e reequilíbrio previstas no respectivo contrato.

Cláusula Oitava – Do cancelamento do registro

8.1. O registro do FORNECEDOR será cancelado quando: (a) descumprir as condições da Ata, sem motivo justificado; (b) não assinar o contrato no prazo estabelecido, sem justificativa aceita; (c) não aceitar reduzir o preço registrado quando este se tornar superior ao praticado no mercado; ou (d) sofrer sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade (art. 82, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021).

8.2. O cancelamento será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurados o contraditório e a ampla defesa, e não prejudicará a aplicação das sanções cabíveis nem a continuidade dos contratos vigentes, que observarão suas próprias cláusulas.

Cláusula Nona – Das obrigações do fornecedor

9.1. Constituem obrigações do FORNECEDOR: assinar os contratos nos prazos do Edital; manter, durante a vigência da Ata, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; prestar a garantia de execução de cada contrato; e cumprir as condições do Edital, do Termo de Referência e de sua proposta.

Cláusula Décima – Das sanções

10.1. O descumprimento desta Ata sujeitará o FORNECEDOR às sanções do Capítulo 19 do Edital e dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

Cláusula Décima Primeira – Do foro

11.1. Fica eleito o foro da Comarca de Varzelândia/MG para dirimir as questões decorrentes desta Ata.

Varzelândia/MG, ____ de _____ de 2026.

_____

ÓRGÃO GERENCIADOR – COMSAF (Presidente)

_____

FORNECEDOR – representante legal

Anexo A – Preços registrados por Card (proposta readequada do FORNECEDOR). Anexo B – Cadastro reserva.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO III — MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº ____/2026 – decorrente da Ata de Registro de Preços nº ____/2026 – Pregão Eletrônico nº ____/2026 do COMSAF

Pelo presente instrumento, de um lado o MUNICÍPIO DE _____/MG, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede em _____, neste ato representado por seu Prefeito, _____, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede em _____, representada por _____, CPF nº _____, doravante denominada CONTRATADA, celebram o presente Contrato, decorrente da Ata de Registro de Preços gerenciada pelo COMSAF, mediante as cláusulas seguintes.

Cláusula Primeira – Do objeto

1.1. Constitui objeto deste Contrato a prestação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do PNAE, com dedicação exclusiva de mão de obra, nas unidades educacionais do CONTRATANTE relacionadas no Anexo I deste Contrato, compreendendo o recebimento, a conferência, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pelo CONTRATANTE e o fornecimento dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos atribuídos à CONTRATADA.

1.2. Integra o objeto o fornecimento, a implantação e a manutenção de sistema informatizado de gestão, com as funcionalidades do Anexo VI do Edital, assegurado ao CONTRATANTE acesso irrestrito de consulta, sem custo adicional. Os dados registrados pertencem ao CONTRATANTE.

1.3. O objeto é serviço contínuo e essencial, respondendo a CONTRATADA pelo fornecimento regular das refeições nos padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e continuidade do Termo de Referência.

Cláusula Segunda – Da vinculação e da legislação aplicável

2.1. Vinculam-se a este Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2026 e seus anexos, o Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços nº ____/2026 e a proposta da CONTRATADA.

2.2. A execução reger-se-á pela Lei nº 14.133/2021, pela Lei nº 11.947/2009, pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17/2026, pela Lei nº 6.583/1978, pela legislação sanitária, trabalhista e de proteção de dados e pelas demais normas aplicáveis.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Cláusula Terceira – Do regime de execução

3.1. Os serviços serão executados sob o regime de empreitada por preço unitário, com preparo nas cozinhas das próprias unidades educacionais, segundo os cardápios e as fichas técnicas elaborados e aprovados pelo nutricionista responsável técnico do CONTRATANTE.

Cláusula Quarta – Dos gêneros da agricultura familiar

4.1. Os gêneros da agricultura familiar são adquiridos diretamente pelo CONTRATANTE, mediante chamada pública, com aplicação mínima de 45% dos recursos federais do PNAE (art. 14 da Lei nº 11.947/2009, na redação dada pela Lei nº 15.226/2025), e serão recebidos, conferidos, armazenados e utilizados pela CONTRATADA na execução dos cardápios.

4.2. O CONTRATANTE informará previamente à CONTRATADA a espécie, a quantidade e o cronograma de entrega desses gêneros. A CONTRATADA responderá pelas perdas, avarias ou inutilização decorrentes de armazenamento ou manipulação inadequados.

4.3. O preço contempla a totalidade dos gêneros necessários à execução dos cardápios. Do valor de cada medição será descontado o valor dos gêneros fornecidos pelo CONTRATANTE, inclusive os da agricultura familiar, calculado gênero a gênero pela quantidade efetivamente recebida e utilizada, multiplicada pelo preço unitário do mesmo gênero na planilha de custos e formação de preços apresentada na proposta e aceita na licitação, e, após cada reajuste pelo IPCA formalizado, pelo preço unitário da planilha atualizada pelo reajuste. O desconto não ultrapassará o preço unitário da planilha, independentemente do preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

4.4. A CONTRATADA encaminhará, com cada medição, a planilha apresentada na proposta, ou a atualizada pelo último reajuste, e o relatório dos gêneros recebidos e utilizados, por gênero e por unidade, vedada a alteração da planilha para fins do desconto, ressalvada a atualização decorrente de reajuste formalizado.

4.5. Na falta, insuficiência ou desconformidade da entrega da agricultura familiar, a CONTRATADA fornecerá os gêneros necessários à execução integral dos cardápios, sem desconto sobre as quantidades por ela fornecidas.

Cláusula Quinta – Do valor, dos preços e da dotação orçamentária

5.1. O valor estimado deste Contrato é de R$ _____ (_____), resultante dos preços unitários registrados na Ata aplicados aos quantitativos máximos do CONTRATANTE, conforme o Anexo II deste Contrato.

5.2. A CONTRATADA será remunerada pelas refeições solicitadas pelo CONTRATANTE e efetivamente produzidas e disponibilizadas aos estudantes, por unidade, tipo de refeição e turno, mediante o cadastro do cardápio semanal e o lançamento das solicitações no sistema informatizado, observadas as glosas, sem garantia de faturamento mínimo. O preço contempla a integralidade dos custos diretos e indiretos da execução.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

5.3. As despesas correrão à conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s) _____, fonte(s) _____, observado que os recursos federais do PNAE custearão exclusivamente a parcela correspondente aos gêneros alimentícios.

Cláusula Sexta – Da vigência, da mobilização e da continuidade

6.1. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de início fixada na ordem de serviço, compreendida a fase de mobilização, prorrogável sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, mediante termo aditivo, previsão orçamentária e demonstração da vantajosidade (arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021). A eficácia deste Contrato fica condicionada à sua divulgação no PNCP (art. 94), e a ordem de serviço será emitida em até 10 (dez) dias úteis, contados da divulgação.

6.2. A vigência compreende a fase de mobilização, na qual a CONTRATADA concluirá, no prazo e nas condições do Termo de Referência, a contratação e o treinamento do pessoal, a instalação de equipamentos e utensílios, o abastecimento das unidades, a implantação do sistema informatizado e a apresentação dos planos de implantação, logística e contingência.

6.3. A CONTRATADA assegurará a continuidade da prestação em todas as unidades durante toda a vigência e no período de transição em caso de encerramento contratual.

Cláusula Sétima – Da equipe e do sistema informatizado

7.1. A CONTRATADA manterá, durante toda a execução, equipe dimensionada conforme os parâmetros mínimos do Termo de Referência, observados 1 (uma) merendeira para cada 100 (cem) refeições por período de distribuição no ensino fundamental e médio, 1 (uma) para cada 50 (cinquenta) na educação infantil e nas creches, 1 (uma) por unidade com menos de 100 (cem) alunos no ensino fundamental e médio ou com menos de 50 (cinquenta) alunos na educação infantil e nas creches, e 1 (um) nutricionista para cada 10 (dez) unidades, calculado por Município, inscrito no CRN.

7.2. Compete à CONTRATADA a contratação, a remuneração e a direção dos profissionais, inexistindo vínculo empregatício com o CONTRATANTE, bem como a reposição de ausências nos prazos do Termo de Referência.

Cláusula Oitava – Das obrigações da contratada

8.1. Sem prejuízo das obrigações do Termo de Referência, constituem deveres da CONTRATADA:

- executar os serviços observando fielmente os cardápios, as fichas técnicas e os per capitas definidos pelo nutricionista responsável técnico do CONTRATANTE, contemplando todos os alunos de cada turno, as Boas Práticas (RDC Anvisa nº 216/2004) e a legislação sanitária;
- garantir quantidades suficientes para atender aos per capitas e às incidências previstas no Termo de Referência, observados os fatores de correção e de conversão reconhecidos na literatura técnica;
- fornecer os gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios, inclusive em substituição aos da agricultura familiar não entregues pelo CONTRATANTE, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições sensoriais, vedada a utilização de alimentos com

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

alteração de cor, odor, sabor ou textura, ainda que dentro da validade, e entregando os hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras, tubérculos, ovos e similares) frescos e in natura;

- utilizar alimentos minimamente processados somente nas unidades do ensino fundamental, mediante autorização prévia do CONTRATANTE, mantendo-os sob refrigeração, vedado o congelamento;
- receber e utilizar nos cardápios os gêneros da agricultura familiar adquiridos pelo CONTRATANTE por chamada pública e os gêneros provenientes das hortas escolares, quando disponibilizados;
- atender os estudantes com necessidades alimentares específicas, sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, em conformidade com a Lei nº 12.982/2014, admitida, em situações excepcionais e mediante autorização do CONTRATANTE, a inclusão de alimentos não previstos no Termo de Referência para adequações nutricionais específicas;
- fornecer o gás GLP necessário ao preparo das refeições, responsabilizando-se pelo abastecimento em todas as unidades educacionais;
- disponibilizar todos os utensílios, equipamentos e mobiliários indispensáveis à execução, compatíveis com o número de alunos atendidos por período, em condições higiênicas e de conservação, livres de ferrugem, com vedação adequada e eficiência energética, e repô-los, repará-los ou substituí-los sempre que necessário, sem ônus adicional ao CONTRATANTE, observadas as normas sanitárias e de segurança;
- zelar, conservar e realizar as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, utensílios e bens disponibilizados pelo CONTRATANTE, respondendo por danos decorrentes de mau uso, negligência ou imprudência;
- disponibilizar, em qualidade e quantidade adequadas, os materiais de cozinha (fósforos, sacos plásticos, bobinas de polietileno, recipientes para guarda de amostras e similares), os materiais de limpeza (detergentes, sanitizantes, desincrustantes, esponjas adequadas, vassouras, rodos, baldes e similares), assegurando a higienização de utensílios, equipamentos e mobiliário e prevenindo contaminações, os materiais de higiene dos manipuladores (sabonete líquido, álcool 70%, papel-toalha branco não reciclado, papel higiênico, máscaras, toucas e luvas descartáveis), os materiais diversos (borrifadores, recipientes plásticos ou de inox com tampa e pedal, sacos de lixo resistentes, dispensadores, ralos e similares) e os EPIs, conforme a relação do Termo de Referência;
- utilizar somente produtos de limpeza devidamente registrados ou notificados no Ministério da Saúde (Anvisa) e compatíveis com a legislação, sendo proibido o uso de limpa-alumínio, pasta de brilho, sabão em pedra, palha de aço e sacos alveolados;
- fornecer uniformes claros, de uso exclusivo interno (aventais, calças, blusas, meias, calçados fechados e toucas ou redes de cabelo), higienizados e em quantidade adequada para troca diária, sendo opcional o uso de logotipo;
- realizar a limpeza e a higienização das cozinhas, das despensas, dos equipamentos, dos utensílios e do mobiliário, prevenindo contaminações;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- realizar o controle de vetores e pragas das cozinhas e despensas, no mínimo 1 (uma) vez por semestre, por empresa licenciada, e acondicionar os resíduos gerados, destinando adequadamente o óleo de cozinha usado;
- manter o quadro de pessoal qualificado, uniformizado e submetido aos exames de saúde ocupacional, promovendo sua capacitação periódica;
- responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e apresentar mensalmente a comprovação de sua quitação;
- disponibilizar e manter operacional o sistema informatizado, com hospedagem, manutenção e conectividade às suas expensas;
- fornecer os relatórios técnicos e os demais documentos solicitados para fiscalização e monitoramento;
- manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- implantar programa de integridade no prazo de 6 (seis) meses da celebração do contrato (art. 25, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);
- sujeitar-se à fiscalização, atender às determinações regulares e sanear as não conformidades nos prazos fixados;
- assegurar ao CONTRATANTE, ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE, ao FNDE e aos órgãos de controle interno e externo o acesso às instalações, aos registros do sistema informatizado e à documentação necessária à verificação do cumprimento das normas do PNAE (art. 13, § 3º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026); e
- guardar sigilo e observar a proteção de dados pessoais, na forma da Cláusula Vigésima.

Cláusula Nona – Das obrigações do contratante

9.1. Constituem deveres do CONTRATANTE:

- acompanhar e fiscalizar o cumprimento integral das obrigações da CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos, e realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços;
- antes da ordem de serviço, verificar a inexistência de pendências, liberar as áreas necessárias e adotar as medidas para garantir a regularidade do início da execução;
- colocar à disposição da CONTRATADA, sem custos adicionais, as cozinhas e despensas das unidades e os equipamentos, utensílios e bens permanentes nelas existentes, necessários à execução;
- executar a manutenção preventiva e corretiva das instalações das cozinhas e despensas, inclusive das telas das janelas, e a manutenção predial;
- fornecer, sem custos adicionais, a água e a energia elétrica indispensáveis à produção das refeições e promover a limpeza dos reservatórios de água;
- elaborar e aprovar os cardápios e as fichas técnicas, por meio de seu nutricionista responsável técnico, e lançar no sistema o cardápio semanal e as solicitações de refeições;

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- adquirir e fornecer diretamente os gêneros da agricultura familiar, informando previamente espécie, quantidade e cronograma de entrega;
- assegurar a coleta pública dos resíduos comuns pelo serviço municipal de limpeza urbana;
- disponibilizar, por escrito, as informações necessárias ao pleno desenvolvimento dos serviços, comunicar à CONTRATADA quaisquer alterações nas condições do contrato e manter canal oficial de comunicação (e-mail ou plataforma) para registro de ocorrências, reclamações ou sugestões, com prazo de resposta definido;
- comunicar formalmente qualquer falha, irregularidade ou defeito identificado nos serviços, fixando prazo para correção às custas da CONTRATADA, e verificar a adequação das medidas adotadas;
- receber o objeto nas condições e nos prazos estabelecidos e, em caso de divergência quanto à quantidade, à qualidade ou à dimensão dos serviços, informar à CONTRATADA o valor da parcela incontroversa, para fins de emissão da nota fiscal e de pagamento (art. 143 da Lei nº 14.133/2021);
- efetuar os pagamentos nas condições e nos prazos pactuados;
- solicitar os relatórios técnicos previstos no Termo de Referência ou outros necessários ao controle e ao monitoramento do contrato, inclusive sobre práticas ambientais, como redução de desperdícios, descarte correto de resíduos e uso racional de insumos;
- exigir, quando necessário, que a CONTRATADA realize treinamentos periódicos de seus colaboradores em qualidade e segurança dos alimentos;
- decidir, de forma fundamentada, sobre as solicitações e reclamações relativas à execução, exceto as manifestamente impertinentes ou protelatórias, e responder aos pedidos de reajuste e de repactuação no prazo de 1 (um) mês (art. 92, § 6º, da Lei nº 14.133/2021) e aos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo de 1 (um) mês, prorrogável por igual período (art. 123, parágrafo único);
- não assumir compromissos firmados pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução contratual;
- designar o gestor e os fiscais do contrato (art. 117 da Lei nº 14.133/2021); e
- aplicar as sanções legais e contratuais em caso de descumprimento.

Cláusula Décima – Da gestão e da fiscalização

10.1. A execução será acompanhada e fiscalizada por representantes do CONTRATANTE especialmente designados, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, sem que a fiscalização exclua ou reduza a responsabilidade da CONTRATADA.

10.2. O gestor coordenará a execução e instruirá os pedidos de alteração; o fiscal técnico verificará a conformidade dos cardápios, dos per capitas, da qualidade nutricional e sanitária e das Boas Práticas, com o apoio do nutricionista responsável técnico; e o fiscal administrativo conferirá a documentação e verificará mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

10.3. Identificada não conformidade, a CONTRATADA será notificada e implementará a correção no prazo fixado, sem prejuízo das providências imediatas necessárias à segurança alimentar. A fiscalização registrará as falhas constatadas, que subsidiarão a medição e as glosas, com identificação da obrigação descumprida, da parcela afetada e do critério de cálculo.

Cláusula Décima Primeira – Da medição

11.1. A medição será quinzenal, compreendendo os períodos do 1º ao 15º dia e do 16º ao último dia de cada mês, e corresponderá às refeições solicitadas pelo CONTRATANTE no período, por unidade, etapa de ensino, tipo de refeição e turno, conforme as solicitações registradas no sistema informatizado, que prevalecerão para fins de apuração.

11.2. O CONTRATANTE pagará as refeições por ele solicitadas e efetivamente produzidas e disponibilizadas aos estudantes pela CONTRATADA, conforme os registros do sistema, independentemente da frequência efetiva dos estudantes, deduzidos exclusivamente as glosas por falha da CONTRATADA e o desconto dos gêneros por ele fornecidos (Cláusula 4.3).

11.3. Ao final de cada quinzena, a CONTRATADA apresentará o Boletim de Medição, com o conteúdo do item 7.6.7 do Termo de Referência, cujos quantitativos deverão corresponder às solicitações registradas no sistema.

11.4. A fiscalização conferirá o Boletim. Constatadas divergências, a medição será devolvida para correção, suspendendo-se a autorização para faturamento até a regularização.

11.5. Não serão pagas as refeições não produzidas, não disponibilizadas ou executadas em desconformidade com as especificações contratuais, ressalvada a correção ou substituição aceita pela fiscalização, e serão glosados os valores das hipóteses do item 7.6.11 do Termo de Referência, assegurada a manifestação prévia da CONTRATADA. As glosas têm natureza de ajuste do valor à execução e não se confundem com as sanções.

11.6. Aprovada a medição, a fiscalização emitirá autorização formal para faturamento, específica para cada quinzena, vedada a emissão de nota fiscal por iniciativa própria da CONTRATADA.

Cláusula Décima Segunda – Do pagamento

12.1. O pagamento será quinzenal, efetuado após a aprovação da medição, a autorização para faturamento, a apresentação da nota fiscal e a verificação documental, mediante ordem bancária na conta indicada pela CONTRATADA, observada a ordem cronológica das exigibilidades (art. 141 da Lei nº 14.133/2021).

12.2. A CONTRATADA emitirá, para cada medição, nota fiscal específica para os gêneros alimentícios, em nome do CONTRATANTE e identificada com o nome do FNDE e do PNAE, separada da nota fiscal relativa aos serviços, ambas instruídas na forma do item 7.6.17 do Termo de Referência. Somente a nota fiscal de gêneros poderá ser paga com recursos federais do PNAE (arts. 13, 51 e 52, § 1º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

12.3. Serão observados os prazos do item 7.6.21 do Termo de Referência: Boletim, até 5 dias úteis; conferência, até 5; correção, até 3; reanálise, até 2; nota fiscal, até 2; e pagamento, até 10 dias úteis após a liquidação.

12.4. O pagamento fica condicionado à comprovação da quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato. Em caso de inadimplemento, o CONTRATANTE poderá pagar diretamente as verbas aos empregados, deduzindo o valor correspondente (art. 50 e art. 121, § 3º, incisos II e IV, da Lei nº 14.133/2021).

12.5. A irregularidade fiscal ou cadastral superveniente, inclusive o vencimento temporário de certidões, não autoriza, por si só, a retenção dos valores devidos pelos serviços regularmente executados, medidos e atestados, devendo o CONTRATANTE notificar a CONTRATADA para saneamento, ressalvada a condição da Cláusula 12.4.

12.6. Serão efetuadas as retenções tributárias legais, admitidos o pagamento proporcional e a compensação de glosas e débitos apurados em razão do contrato.

12.7. O atraso por culpa exclusiva do CONTRATANTE ensejará atualização monetária pelo IPCA/IBGE, pro rata die (art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021). Não se caracteriza atraso quando o pagamento depender de pendência imputável à CONTRATADA.

Cláusula Décima Terceira – Da garantia de execução

13.1. A CONTRATADA prestará garantia de execução de 5% (cinco por cento) do valor deste Contrato, em uma das modalidades do art. 96, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contado da assinatura, assegurado, no seguro-garantia, o prazo mínimo de 1 (um) mês contado da homologação (art. 96, § 3º), prevalecendo o que terminar por último. A garantia terá vigência que cubra todo o prazo do Contrato e mais 90 (noventa) dias após o seu término e assegurará o cumprimento das obrigações, o ressarcimento de prejuízos, o pagamento de multas e as verbas trabalhistas e previdenciárias inadimplidas (art. 121, § 3º, inciso I).

13.2. Utilizada a garantia, alterado o valor ou prorrogada a vigência do Contrato, a CONTRATADA promoverá sua complementação ou renovação no prazo fixado. A garantia será liberada após a fiel execução do Contrato (art. 100).

Cláusula Décima Quarta – Do reajuste, da repactuação e do reequilíbrio econômico-financeiro

14.1. Os preços são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, admitidos, como institutos distintos e complementares, o reajuste, a repactuação e o reequilíbrio econômico-financeiro, na forma desta Cláusula e dos itens 16.11 a 16.13 do Edital.

14.2. Reajuste. Decorridos 12 (doze) meses da data do orçamento estimado, a parcela dos preços correspondente aos custos diversos da mão de obra (gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos e logística) será reajustada pela variação acumulada do IPCA/IBGE, ou do índice

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

oficial que o suceder (art. 25, § 7º, e art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021), observado o mesmo interregno para os reajustes subsequentes.

14.3. Repactuação. A parcela dos custos de mão de obra será repactuada conforme a variação decorrente de acordo, convenção ou dissídio coletivo aplicável à categoria, com data-base no respectivo instrumento, mediante demonstração analítica (art. 25, § 8º, inciso II, e art. 135, inciso II), feita por instrumento coletivo aplicável a este Contrato.

14.4. A proporção entre a parcela de mão de obra e a dos demais custos será a da planilha aceita na licitação, vedada a incidência cumulativa do reajuste e da repactuação sobre a mesma parcela.

14.5. O reajuste e a repactuação dependerão de requerimento formal da CONTRATADA, instruído com memória de cálculo analítica, planilha revisada, instrumento coletivo, índice oficial e demais documentos comprobatórios, cabendo-lhe o ônus da prova; o CONTRATANTE poderá exigir documentos complementares e promover diligências.

14.6. O pedido deverá ser formulado durante a vigência do Contrato e antes de sua eventual prorrogação, sob pena de preclusão do direito em relação ao período encerrado.

14.7. Os efeitos financeiros do reajuste contarão da data em que completado o interregno; os da repactuação observarão a data-base da categoria ou a data de início de vigência do instrumento coletivo, desde que o pedido esteja regularmente instruído. O reajuste e a repactuação serão formalizados por apostilamento (art. 136).

14.8. Reequilíbrio. Os preços poderão ser revistos, a qualquer tempo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses do art. 124, inciso II, alínea "d", do art. 130 e do art. 134 da Lei nº 14.133/2021, respeitada a matriz de riscos, mediante demonstração do nexo de causalidade e formalização por termo aditivo, não se admitindo a recomposição por eventos da álea ordinária empresarial ou por riscos alocados à CONTRATADA.

14.9. O CONTRATANTE responderá aos pedidos de reajuste e de repactuação no prazo de 1 (um) mês, contado do fornecimento da documentação prevista no art. 135, § 6º, da Lei nº 14.133/2021 (art. 92, § 6º), e ao pedido de reequilíbrio no prazo de 1 (um) mês, contado da conclusão de sua instrução, admitida prorrogação motivada por igual período (art. 123, parágrafo único), suspendendo-se os prazos durante o atendimento de diligências.

Cláusula Décima Quinta – Da matriz de riscos

15.1. A alocação de riscos entre as partes observa a Matriz de Alocação de Riscos do Anexo IX do Edital, que define o equilíbrio econômico-financeiro inicial deste Contrato (art. 103 da Lei nº 14.133/2021).

Cláusula Décima Sexta – Das sanções

16.1. A CONTRATADA sujeitar-se-á, garantidos o contraditório e a ampla defesa, às sanções dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021 e do Capítulo 19 do Edital, observadas, na execução, as seguintes multas:

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

- multa de mora de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento de obrigação, sobre o valor da obrigação em atraso, limitada a 10% (dez por cento) desse valor (art. 162);
- multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, em caso de inexecução parcial;
- multa compensatória de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, em caso de inexecução total.

16.2. As multas poderão ser descontadas dos pagamentos ou da garantia, ou cobradas judicialmente (art. 156, § 8º), e não excluem a obrigação de reparar o dano.

Cláusula Décima Sétima – Do recebimento

17.1. O objeto será recebido provisoriamente ao término de cada período quinzenal de medição, pelo fiscal, e definitivamente pelo gestor do contrato, mediante termo detalhado, após a verificação do atendimento das exigências contratuais (art. 140, inciso I, da Lei nº 14.133/2021). O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade e segurança das refeições.

Cláusula Décima Oitava – Das alterações e da subcontratação

18.1. O Contrato poderá ser alterado nas hipóteses do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, obrigando-se a CONTRATADA a aceitar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado (art. 125), respeitado o quantitativo máximo do CONTRATANTE na Ata.

18.2. É vedada a subcontratação do núcleo do objeto (preparo, distribuição e mão de obra). Admite-se, mediante autorização prévia e expressa, a subcontratação de atividades acessórias, sem prejuízo da responsabilidade integral da CONTRATADA (art. 122).

Cláusula Décima Nona – Da extinção e do encerramento

19.1. O Contrato poderá ser extinto nas hipóteses dos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, de forma motivada e assegurados o contraditório e a ampla defesa. A extinção por culpa da CONTRATADA autorizará a execução da garantia e a retenção de créditos até o limite dos prejuízos (art. 139).

19.2. Em qualquer hipótese de extinção, a CONTRATADA manterá a regular prestação até a assunção do serviço pelo novo prestador ou pelo CONTRATANTE, no prazo fixado, entregará os dados do sistema em formato aberto, devolverá as instalações cedidas em condições adequadas e apresentará a documentação trabalhista e previdenciária do período.

Cláusula Vigésima – Do sigilo e da proteção de dados

20.1. A CONTRATADA, na condição de operadora (art. 5º, inciso VII, da Lei nº 13.709/2018), tratará os dados pessoais de estudantes, inclusive dados de saúde relativos a dietas especiais, e de agentes públicos exclusivamente para as finalidades deste Contrato, observará o Termo de Sigilo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

e Responsabilidade de Dados (Anexo V.6 do Edital) e, extinto o Contrato, eliminará ou devolverá os dados a que teve acesso.

Cláusula Vigésima Primeira – Das disposições finais e do foro

21.1. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 14.133/2021, da legislação do PNAE e das normas sanitárias aplicáveis. O extrato deste Contrato será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas (art. 94 da Lei nº 14.133/2021).

21.2. Fica eleito o foro da Comarca de _____/MG, sede do CONTRATANTE, para dirimir as questões decorrentes deste Contrato (art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

_____/MG, ____ de _____ de 2026.

_____

CONTRATANTE – Município de _____ (Prefeito)

_____

CONTRATADA – representante legal

Testemunhas: 1) _____ CPF: _____ 2) _____ CPF: _____

Anexos do Contrato: I – Unidades educacionais do CONTRATANTE; II – Preços unitários e quantitativos do CONTRATANTE; III – Termo de Sigilo e Responsabilidade de Dados.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO IV — MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL E DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços | Processo Administrativo nº ____/2026

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação escolar, no âmbito do PNAE, para as unidades educacionais dos Municípios participantes do COMSAF, com dedicação exclusiva de mão de obra, compreendendo o recebimento, a conferência, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, o fornecimento dos gêneros alimentícios não adquiridos diretamente pela Administração e o fornecimento dos insumos, materiais, utensílios e equipamentos atribuídos à contratada.

1. Identificação do licitante

Campo	Informação
Razão social / denominação	
CNPJ	
Inscrição estadual / municipal	
Endereço completo	
Município/UF e CEP	
Telefone e e-mail	
Banco / agência / conta corrente	
Representante legal (nome e CPF)	
Cargo / função	
Regime tributário	( ) Simples Nacional ( ) Lucro Presumido ( ) Lucro Real
Data de apresentação da proposta	____/____/2026
Validade da proposta	60 (sessenta) dias, contados da data de apresentação

2. Declarações

Ao subscrever esta proposta, o licitante declara expressamente:

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nº	Declaração
I	Que não incorre nas condições impeditivas do art. 14 da Lei nº 14.133/2021.
II	Que atende aos requisitos de habilitação (art. 63, inciso I, da Lei nº 14.133/2021).
III	Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social (art. 63, inciso IV).
IV	Que a proposta está em conformidade com as exigências do Edital e se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos.
V	Que a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta (art. 63, § 1º).
VI	Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto (art. 67, inciso VI).
VII	Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos (art. 68, inciso VI, e art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal).
VIII	Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado (art. 1º, incisos III e IV, e art. 5º, inciso III, da Constituição Federal).
IX	Que cumpre a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), especialmente quanto ao tratamento de dados pessoais dos trabalhadores alocados e dos estudantes.

3. Proposta de preços

Os preços unitários não poderão ser superiores aos preços máximos do Quadro 2 do Edital, e o valor global não poderá ser superior ao valor estimado (Capítulo 11 do Edital).

Quadro 1 – Proposta de preços por Card

Card	Descrição	Nº dias letivos	Qtd. refeição/ano	Gêneros alimentícios (A) (R$)	Serviços e demais custos (B) (R$)	Valor da refeição (A + B) (R$)	Total (R$)
	Creche – 4 a 5 meses						
Card 1	Desjejum	240	77.100				
Card 2	Colação	240	77.100				
Card 3	Almoço	240	77.100				
Card 4	Lanche Tarde	240	77.100				
Card 5	Janta	240	77.100				
	Creche – 6 a 11 meses						
Card 6	Desjejum	240	437.700				
Card 7	Colação	240	437.700				

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Descrição	Nº dias letivos	Qtd. refeição/ano	Gêneros alimentícios (A) (R$)	Serviços e demais custos (B) (R$)	Valor da refeição (A + B) (R$)	Total (R$)
Card 8	Almoço	240	437.700				
Card 9	Lanche Tarde	240	437.700				
Card 10	Janta	240	437.700				
	Creche – 1 a 2 anos e 11 meses						
Card 11	Desjejum	240	558.000				
Card 12	Colação	240	558.000				
Card 13	Almoço	240	558.000				
Card 14	Lanche Tarde	240	558.000				
Card 15	Janta	240	558.000				
	Educação infantil – 3 a 5 anos						
Card 16	Desjejum	200	1.549.000				
Card 17	Colação	200	1.549.000				
Card 18	Almoço	200	1.549.000				
Card 19	Lanche Tarde	200	1.549.000				
Card 20	Janta	200	1.549.000				
	Ensino fundamental						
Card 21	Desjejum	200	8.514.750				
Card 22	Almoço	200	8.514.750				
Card 23	Lanche Tarde	200	8.514.750				
Card 24	Janta	200	8.514.750				
	Ensino médio						
Card 25	Desjejum	200	2.584.750				
Card 26	Almoço	200	2.584.750				
Card 27	Lanche Tarde	200	2.584.750				
Card 28	Janta	200	2.584.750				
	Comunidades quilombolas						
Card 29	Desjejum	200	55.000				
Card 30	Almoço	200	55.000				
Card 31	Lanche Tarde	200	55.000				
Card 32	Janta	200	55.000				

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Card	Descrição	Nº dias letivos	Qtd. refeição/ano	Gêneros alimentícios (A) (R$)	Serviços e demais custos (B) (R$)	Valor da refeição (A + B) (R$)	Total (R$)
	EJA						
Card 33	Jantar	200	312.000				
Card 34	Kit Lanche I	200	892.000				
Card 35	Kit Lanche II	200	695.000				
	Fruta extra – todas as etapas						
Card 36	Fruta (extra)	200	8.879.600				
TOTAL			**68.505.600**				**R$**

Preenchimento: para cada Card, o licitante informará: (A) Gêneros alimentícios, correspondente ao custo dos alimentos da refeição, coerente com a composição de custo dos gêneros por cardápio (seção 5); e (B) Serviços e demais custos, correspondente a todos os demais custos da refeição, inclusive mão de obra e encargos, materiais, utensílios, equipamentos, gás, logística, sistema informatizado, custos indiretos, tributos e lucro, coerente com a planilha de custos e formação de preços (seção 4). O valor da refeição corresponde exatamente à soma (A + B), com duas casas decimais, e o total ao valor da refeição multiplicado pela quantidade anual. O preço máximo do Quadro 2 do Edital aplica-se ao valor da refeição (A + B).

Observação: o valor anual refere-se a 12 (doze) meses. A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada por igual período, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, e os contratos dela decorrentes, na forma dos arts. 106 e 107.

4. Planilha de custos e formação de preços

Preencher uma planilha para cada categoria profissional ofertada (merendeira, nutricionista e demais), conforme o modelo abaixo, que segue a estrutura de planilha de custos para serviços com dedicação exclusiva de mão de obra adotada no âmbito federal, aplicada por adoção (art. 187 da Lei nº 14.133/2021). Os percentuais indicados são os do modelo de referência e deverão ser ajustados pelo licitante ao seu regime tributário, ao seu enquadramento de risco (RAT/FAP), à convenção coletiva aplicável e à legislação vigente.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Discriminação dos serviços

Item	Dado
Nº do processo	
Pregão nº	
Data de apresentação da proposta	____/____/2026
Município/UF de execução	
Convenção coletiva de trabalho (ano / número de registro)	
Nº de meses de execução contratual	12 meses
Categoria profissional / CBO	
Salário normativo da categoria e data-base	
Jornada de trabalho	
Quantidade total de postos	

Item	Módulo 1 – Composição da remuneração	Valor (R$)
A	Salário-base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Adicional de hora noturna reduzida	
F	Outros (especificar)	
	Total do Módulo 1	

Item	Submódulo 2.1 – 13º salário, férias e adicional de férias	%	Valor (R$)
A	13º (décimo terceiro) salário	8,33%	
B	Férias e adicional de férias	12,12%	
	Subtotal	**20,45%**	

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Submódulo 2.2 – GPS, FGTS e outras contribuições	%	Valor (R$)
A	INSS	20,00%	
B	Salário-educação	2,50%	
C	Seguro Acidente de Trabalho – SAT, incluído o RAT ajustado pelo FAP	6,00%	
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI ou SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	
G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
	Total	**39,80%**	

Item	Submódulo 2.3 – Benefícios mensais e diários	Valor (R$)
A	Vale-transporte	
B	Auxílio-refeição/alimentação	
C	Benefícios previstos na CCT (especificar)	
D	Outros (especificar)	
	Total	

Item	Módulo 3 – Provisão para rescisão	%	Valor (R$)
A	Aviso prévio indenizado	0,42%	
B	Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o aviso prévio indenizado	0,80%	
D	Aviso prévio trabalhado	1,94%	
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o aviso prévio trabalhado	0,77%	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o aviso prévio trabalhado	3,20%	
	Total	**7,17%**	

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Módulo 4 – Custo de reposição do profissional ausente	%	Valor (R$)
A	Substituto na cobertura de férias	0,93%	
B	Substituto na cobertura de ausências legais	0,83%	
C	Substituto na cobertura de licença-paternidade	0,02%	
D	Substituto na cobertura de ausência por acidente de trabalho	1,66%	
E	Substituto na cobertura de ausência por doença	1,25%	
F	Substituto na cobertura de outras ausências (especificar)	0,00%	
	Subtotal 4.1 – Substituto nas ausências legais	4,69%	
G	Submódulo 4.2 – Substituto na intrajornada		
	Total do Módulo 4		

Item	Módulo 5 – Insumos diversos	Valor (R$)
A	Uniformes	
B	EPIs	
C	Materiais e insumos de limpeza e higienização	
D	Equipamentos e utensílios (depreciação/amortização)	
E	Gás (GLP)	
F	Sistema informatizado de gestão	
G	Outros (especificar)	
	Total	

Item	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	%	Valor (R$)
A	Custos indiretos	____%	
B	Lucro	____%	
C.1.A	PIS	1,65%	
C.1.B	COFINS	7,60%	
C.2	Tributos estaduais	0,00%	
C.3	Tributos municipais (ISS do local da prestação)	5,00%	
C.4	Outros tributos	0,00%	
	Total de tributos	14,25%	
	Total do Módulo 6		

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Quadro-resumo do custo por empregado	Valor (R$)
A	Módulo 1 – Composição da remuneração	
B	Módulo 2 – Encargos e benefícios anuais, mensais e diários	
C	Módulo 3 – Provisão para rescisão	
D	Módulo 4 – Custo de reposição do profissional ausente	
E	Módulo 5 – Insumos diversos	
	Subtotal (A + B + C + D + E)	
F	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	
	Valor total por empregado	

5. Composição do custo dos gêneros por cardápio

Preencher, para cada etapa e tipo de refeição, a composição de custo dos gêneros dos cardápios de referência, em duas tabelas (1ª e 2ª semanas; 3ª e 4ª semanas), conforme o modelo abaixo, observados os per capitas do Termo de Referência. A composição de custo dos gêneros por cardápio, com o preço unitário de cada insumo, constitui a base para o cálculo do desconto dos gêneros fornecidos pelo Município, inclusive os da agricultura familiar (item 16.2 do Edital).

Cardápio por categoria – 1ª e 2ª semanas (repetir para as 3ª e 4ª semanas)

Dia da semana	Cardápio	Insumo	Quantidade	Unidade	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
Segunda-feira						
Terça-feira						
Quarta-feira						
Quinta-feira						
Sexta-feira						

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Dia da semana	Cardápio	Insumo	Quantidade	Unidade	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
					Média semanal	

6. Condições gerais da proposta

Condição	Definição
Validade da proposta	60 (sessenta) dias, contados da data de apresentação
Vigência da Ata de Registro de Preços	1 (um) ano, prorrogável por igual período (art. 84 da Lei nº 14.133/2021)
Vigência dos contratos	12 (doze) meses, prorrogáveis até 10 (dez) anos (arts. 106 e 107)
Medição e pagamento	Quinzenais, por ordem bancária, em até 10 dias úteis da liquidação de cada quinzena, conforme o Capítulo 16 do Edital
Início dos serviços	Conforme a ordem de serviço de cada Município, após a assinatura do contrato e o prazo de mobilização do Termo de Referência
Foro	Comarca de Varzelândia/MG, ressalvado o foro da sede de cada Município contratante quanto ao respectivo contrato

Nos valores propostos estão incluídos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto. O licitante se compromete a:

- realizar o recrutamento, a seleção, a contratação, a administração e a substituição do pessoal necessário à execução dos serviços;
- responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto;
- fornecer uniformes e EPIs e promover o treinamento e a supervisão técnica dos profissionais;
- cumprir as convenções coletivas de trabalho aplicáveis, indicadas na planilha de custos;
- garantir a continuidade dos serviços, substituindo os profissionais ausentes nos prazos do Termo de Referência;
- manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- apresentar mensalmente a documentação de comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

7. Local, data e assinatura

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Nota: esta proposta deverá ser enviada exclusivamente pela plataforma Licitar Digital, conforme o Capítulo 7 do Edital.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.1 — DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS (ART. 63 DA LEI Nº 14.133/2021)

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP | Processo Administrativo nº ____/2026

Identificação do licitante	
Razão social / denominação	
CNPJ	
Endereço / Município / UF	
Representante legal	
CPF do representante	
Cargo / função	

A empresa acima identificada, por meio de seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços, promovido pelo COMSAF, que:

I – não incorre nas condições impeditivas do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

II – atende aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, inciso I, da Lei nº 14.133/2021;

III – cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, inciso IV);

IV – a proposta apresentada está em conformidade com as exigências do Edital, responsabilizando-se pela veracidade e autenticidade de todos os documentos apresentados;

V – a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta (art. 63, § 1º);

VI – tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto (art. 67, inciso VI);

VII – não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo a partir dos 14 anos na condição de aprendiz (art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021 e art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal);

VIII – não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado (art. 1º, incisos III e IV, e art. 5º, inciso III, da Constituição Federal).

A falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.2 — DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP | Processo Administrativo nº ____/2026

Identificação do licitante	
Razão social / denominação	
CNPJ	
Endereço / Município / UF	
Representante legal	
CPF do representante	
Cargo / função	

A empresa acima identificada, por meio de seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços, promovido pelo COMSAF, que:

I – não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública nem foi declarada inidônea para licitar ou contratar;

II – não consta do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA nem do Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP/MG;

III – não se encontra em processo de falência e, caso esteja em recuperação judicial, possui plano de recuperação homologado judicialmente e atende aos demais requisitos de habilitação do Edital;

IV – não foi condenada, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

V – não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigentes do COMSAF ou dos Municípios participantes, ou com agentes públicos que desempenhem função na licitação ou atuem na fiscalização ou na gestão do contrato, nem é cônjuge, companheiro ou parente deles em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV);

VI – não participou, a qualquer título, da elaboração do Estudo Técnico Preliminar ou do Termo de Referência desta contratação.

Declara, ainda, que comunicará ao COMSAF, imediatamente, qualquer alteração da situação acima declarada, comprometendo-se a manter as condições de habilitação durante toda a execução do contrato.

A falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.3 — DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE AGENTE PÚBLICO NO QUADRO SOCIETÁRIO

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP | Processo Administrativo nº ____/2026

Identificação do licitante	
Razão social / denominação	
CNPJ	
Endereço / Município / UF	
Representante legal	
CPF do representante	
Cargo / função	

A empresa acima identificada, por meio de seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços, promovido pelo COMSAF, que:

I – não possui, em seu quadro societário, agente público do COMSAF ou dos Municípios participantes, nos termos do art. 9º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021;

II – assume a responsabilidade pela manutenção desta condição durante toda a vigência contratual, comprometendo-se a comunicar ao COMSAF qualquer alteração;

III – está ciente de que a inobservância desta vedação poderá ensejar a extinção do contrato e a aplicação das sanções cabíveis.

A falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.4 — DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE TRABALHO DE MENORES E DE TRABALHO DEGRADANTE

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP | Processo Administrativo nº ____/2026

Identificação do licitante	
Razão social / denominação	
CNPJ	
Endereço / Município / UF	
Representante legal	
CPF do representante	
Cargo / função	

A empresa acima identificada, por meio de seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços, promovido pelo COMSAF, que:

I – não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e do art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021;

II – não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, na forma dos arts. 428 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho;

III – não possui, em sua cadeia produtiva ou na execução das atividades contratadas, trabalho degradante ou forçado (art. 1º, incisos III e IV, e art. 5º, inciso III, da Constituição Federal);

IV – compromete-se a manter essas condições durante toda a vigência do contrato, inclusive nas subcontratações de atividades acessórias autorizadas.

A falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.5 — DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP | Processo Administrativo nº ____/2026

Identificação do licitante	
Razão social / denominação	
CNPJ	
Endereço / Município / UF	
Representante legal	
CPF do representante	
Cargo / função	

A empresa acima identificada, por meio de seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços, promovido pelo COMSAF, que:

I – cumpre a Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e suas regulamentações, especialmente quanto ao tratamento, armazenamento, proteção e descarte de dados pessoais e sensíveis dos trabalhadores alocados, dos estudantes, inclusive dados de saúde relativos a dietas especiais, e dos agentes públicos envolvidos na execução;

II – possui política de privacidade e proteção de dados, com medidas técnicas e organizacionais adequadas à segurança e à confidencialidade das informações (art. 46 da LGPD);

III – indicará encarregado pelo tratamento de dados pessoais, quando exigível, com canal de comunicação acessível aos titulares;

IV – tratará os dados exclusivamente para as finalidades do contrato, vedado o uso para fins diversos sem autorização expressa do Município contratante;

V – comunicará ao Município contratante e ao COMSAF, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares (art. 48 da LGPD);

VI – assinará o Termo de Sigilo e Responsabilidade de Dados (Anexo V.6) como condição para a formalização do contrato.

A falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.6 — TERMO DE SIGILO E RESPONSABILIDADE DE DADOS

Pelo presente Termo, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede em _____, doravante denominada CONTRATADA, por seu representante legal, assume perante o Município de _____ (CONTRATANTE) e o COMSAF os seguintes compromissos:

Cláusula 1ª – Do sigilo. A CONTRATADA manterá absoluto sigilo sobre os dados, informações e documentos a que tiver acesso em razão do contrato, de natureza pessoal, sensível, estratégica, financeira ou operacional.

Cláusula 2ª – Do tratamento de dados pessoais. A CONTRATADA tratará os dados pessoais estritamente de acordo com a Lei nº 13.709/2018, exclusivamente para as finalidades do contrato, vedada cessão ou compartilhamento sem autorização prévia e expressa do CONTRATANTE.

Cláusula 3ª – Das medidas de segurança. A CONTRATADA adotará medidas técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão (art. 46 da LGPD).

Cláusula 4ª – Dos incidentes. Em caso de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares, a CONTRATADA comunicará o CONTRATANTE em até 72 (setenta e duas) horas da ciência, informando a natureza do incidente, os titulares afetados e as medidas adotadas (art. 48 da LGPD).

Cláusula 5ª – Das responsabilidades. A CONTRATADA responderá pelos danos causados em decorrência do descumprimento deste Termo, sem prejuízo das sanções da Lei nº 14.133/2021 e das penalidades aplicáveis pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados.

Cláusula 6ª – Da vigência. As obrigações deste Termo vigoram durante toda a execução do contrato e por 5 (cinco) anos após seu término, quanto às informações obtidas durante a vigência contratual.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

_____

Representante do Município contratante

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.7 — DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP | Processo Administrativo nº ____/2026

Identificação do licitante	
Razão social / denominação	
CNPJ	
Endereço / Município / UF	
Representante legal	
CPF do representante	
Cargo / função	

A empresa acima identificada, por meio de seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços, promovido pelo COMSAF, que:

I – a proposta foi elaborada de forma independente, sem comunicação, ajuste ou entendimento com outros licitantes, resultando os preços exclusivamente das condições comerciais e operacionais da empresa;

II – não participou de acordo, combinação ou ajuste prévio com outros concorrentes destinado à fixação artificial de preços, à divisão do mercado ou à prática de qualquer conduta que caracterize cartel ou infração à ordem econômica;

III – não manteve e não manterá, até o encerramento do certame, contato com representantes de outros licitantes com o objetivo de coordenar as propostas;

IV – está ciente de que atos que configurem cartel ou infração à ordem econômica sujeitam a empresa às sanções da Lei nº 12.529/2011 e da Lei nº 14.133/2021.

A falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO V.8 — DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL

Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP | Processo Administrativo nº ____/2026

Identificação do licitante	
Razão social / denominação	
CNPJ	
Endereço / Município / UF	
Representante legal	
CPF do representante	
Cargo / função	

A empresa acima identificada, por meio de seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026 – Sistema de Registro de Preços, promovido pelo COMSAF, que:

I – possui capacidade técnica e operacional para executar o objeto, consistente na prestação de serviços continuados de alimentação escolar, com dedicação exclusiva de mão de obra, nas unidades educacionais dos 18 Municípios participantes do COMSAF;

II – possui experiência mínima de 3 (três) anos na execução de serviços de alimentação escolar, comprovada por atestado(s) de capacidade técnica registrado(s) ou averbado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas competente, na forma do item 9.5 do Edital;

III – está regularmente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas competente, e o nutricionista responsável técnico indicado está regularmente inscrito e possui vínculo com a empresa, comprovado na forma do item 9.5.6 do Edital.

A falsidade desta declaração sujeitará a empresa às sanções da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO VI — FUNCIONALIDADES OBRIGATÓRIAS DO SISTEMA INFORMATIZADO E ROTEIRO DA PROVA DE CONCEITO

1. Objetivo

1.1. Este Anexo estabelece as funcionalidades obrigatórias do sistema informatizado de gestão e os procedimentos, critérios e instrumentos da Prova de Conceito prevista no Capítulo 12 do Edital, destinada a verificar, mediante demonstração prática, se a solução apresentada atende às funcionalidades necessárias à execução do objeto em todas as unidades educacionais dos Municípios participantes, antes da contratação.

2. Regras gerais

2.1. A Prova de Conceito será realizada pelo licitante classificado em primeiro lugar, após a aceitação da proposta, presencialmente na sede do COMSAF, em Varzelândia/MG, nas condições do Capítulo 12 do Edital.

2.2. O licitante levará e instalará, sem ônus para a Administração, toda a infraestrutura necessária, compreendendo, no mínimo, projetor multimídia, conexão própria de internet, computador e aparelho celular. A falta de qualquer desses itens, ou sua falha que impeça a realização ou a conclusão da demonstração, implicará a reprovação e a desclassificação da proposta (item 12.4.2 do Edital).

2.3. O licitante terá acesso ao local a partir de 60 (sessenta) minutos antes do horário fixado na convocação, para instalação e teste da infraestrutura, e deverá iniciar a demonstração no horário convocado, com toda a estrutura montada e em funcionamento, sob pena de reprovação e desclassificação da proposta (item 12.4.3 do Edital).

2.4. As funcionalidades deverão ser demonstradas na prática, diretamente no sistema, disponíveis e operacionais no momento da Prova de Conceito. Não serão aceitos vídeos previamente gravados, imagens, capturas de tela ou manuais desacompanhados de demonstração prática, nem funcionalidade que dependa de desenvolvimento, customização, contratação posterior de módulo, aquisição adicional, implementação futura ou integração não disponível.

2.5. A comissão poderá solicitar a execução de operações com dados fictícios ou previamente definidos e a repetição de operação para esclarecimento ou confirmação do resultado. A avaliação seguirá o roteiro deste Anexo, será registrada em ata e consolidada no Relatório Técnico de Validação (Anexo VII).

2.6. Compete à comissão técnica solicitar os testes necessários, registrar as ocorrências e as evidências observadas, classificar cada funcionalidade, calcular o percentual de atendimento, elaborar o Relatório Técnico de Validação e apresentar a conclusão quanto à aprovação ou à reprovação.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

3. Critério de atendimento

3.1. ATENDE: a funcionalidade está disponível no sistema, é efetivamente demonstrada durante a Prova de Conceito, funciona de acordo com a descrição deste Anexo e permite a execução da operação solicitada pela comissão.

3.2. NÃO ATENDE: a funcionalidade não existe, não está disponível para demonstração, apresenta erro que impede sua utilização, depende de desenvolvimento ou implementação futura, não corresponde ao requisito deste Anexo ou não pode ser demonstrada nas condições estabelecidas pela comissão.

3.3. Não será admitido atendimento parcial de funcionalidade.

4. Apuração do resultado

Parâmetro	Valor
Total de funcionalidades	29
Percentual mínimo para aprovação	80% (oitenta por cento)
Quantidade mínima de funcionalidades atendidas	24 (vinte e quatro)
Fórmula	Percentual = (funcionalidades atendidas ÷ 29) × 100

5. Roteiro das funcionalidades

Grupo I — Gestão, Acesso e Segurança da Informação

Item	Funcionalidade	Demonstração na Prova de Conceito
I.1	Acesso multiplataforma	Acessar a solução por navegador web e por aplicativo ou navegador de dispositivo móvel.
I.2	Cadastro de Municípios e unidades	Cadastrar um Município participante e uma unidade educacional a ele vinculada.
I.3	Trilha de auditoria (logs)	Exibir o histórico de auditoria dos lançamentos, com usuário, data e hora.
I.4	Segurança e proteção de dados (LGPD)	Apresentar as configurações de segurança, a política de backup e a exportação de dados em formato aberto.

Grupo II — Funcionalidades Operacionais e de Mão de Obra

Item	Funcionalidade	Demonstração na Prova de Conceito
II.1	Gestão de usuários	Cadastrar usuário, atribuir perfil e vinculá-lo a um Município e a uma unidade.
II.2	Cadastro de colaboradores	Cadastrar um profissional alocado na execução, com seus dados funcionais.
II.3	Controle de ponto	Demonstrar o registro eletrônico da jornada e da frequência de um colaborador.
II.4	Jornadas e escalas	Definir ou visualizar a jornada e a escala de um colaborador ou de uma unidade.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Funcionalidade	Demonstração na Prova de Conceito
II.5	Banco de horas	Exibir a apuração de horas a partir dos registros de ponto.
II.6	Afastamentos e licenças	Registrar um afastamento e refletir seu efeito na frequência.
II.7	Férias	Registrar ou visualizar o período de férias de um colaborador.
II.8	Substituições e coberturas	Registrar a substituição de um colaborador em uma unidade.
II.9	Gestão documental	Anexar e consultar documento vinculado a um colaborador.
II.10	Controle de EPIs	Registrar a entrega de equipamento de proteção individual a um colaborador.
II.11	Controle de uniformes	Registrar a entrega de uniforme a um colaborador.
II.12	Treinamentos e capacitações	Registrar um treinamento e seus participantes.
II.13	Alocação por unidade	Exibir a distribuição dos colaboradores por Município e por unidade.
II.14	Auditoria dos registros operacionais	Exibir o histórico dos lançamentos operacionais, com responsável, data e hora.
II.15	Relatórios operacionais	Gerar e exportar relatório de frequência, escala ou alocação.

Grupo III — Solicitação e Medição das Refeições

Item	Funcionalidade	Demonstração na Prova de Conceito
III.1	Lançamento das solicitações pelo Município e pela contratada	Demonstrar que o Município contratante pode lançar diretamente no sistema a solicitação de refeições de uma unidade.
III.2	Identificação da unidade solicitante	Demonstrar que a solicitação identifica o Município e a unidade solicitante.
III.3	Identificação da data da solicitação	Demonstrar que a solicitação registra a data.
III.4	Tipo de refeição	Demonstrar o registro do tipo de refeição e do turno.
III.5	Quantidade solicitada	Demonstrar o registro da quantidade solicitada.
III.6	Cadastro do cardápio semanal pelo Município	Demonstrar que o nutricionista responsável técnico do Município pode cadastrar diretamente o cardápio semanal.

Grupo IV — Relatórios, Consultas e Exportação de Dados

Item	Funcionalidade	Demonstração na Prova de Conceito
IV.1	Consultas aos registros	Consultar os registros por diferentes critérios, inclusive por Município.
IV.2	Filtros por período	Filtrar registros e relatórios por intervalo de datas.
IV.3	Histórico de registros	Exibir o histórico dos lançamentos efetuados.
IV.4	Exportação de dados em formato aberto	Exportar dados e relatórios em formato aberto e de leitura universal.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO VII — MODELO DE RELATÓRIO TÉCNICO DE VALIDAÇÃO DA PROVA DE CONCEITO

Campo	Informação
Pregão Eletrônico nº	
Licitante	
CNPJ	
Data e local da Prova de Conceito	____/____/2026 – sede do COMSAF, Varzelândia/MG
Horário de chegada do licitante ao local	____h____
Horário de início da demonstração	____h____
Membros da comissão técnica	

Objeto: registrar e fundamentar o resultado da Prova de Conceito realizada pelo licitante acima identificado, nos termos do Capítulo 12 do Edital e do Anexo VI.

Metodologia: demonstração prática das 29 funcionalidades obrigatórias do Anexo VI, cada uma classificada como ATENDE ou NÃO ATENDE, vedado o atendimento parcial.

Grupo I — Gestão, Acesso e Segurança da Informação

Item	Funcionalidade	Atende	Não atende	Evidência / observação
I.1	Acesso multiplataforma	( )	( )	
I.2	Cadastro de Municípios e unidades	( )	( )	
I.3	Trilha de auditoria (logs)	( )	( )	
I.4	Segurança e proteção de dados (LGPD)	( )	( )	

Grupo II — Funcionalidades Operacionais e de Mão de Obra

Item	Funcionalidade	Atende	Não atende	Evidência / observação
II.1	Gestão de usuários	( )	( )	
II.2	Cadastro de colaboradores	( )	( )	
II.3	Controle de ponto	( )	( )	
II.4	Jornadas e escalas	( )	( )	
II.5	Banco de horas	( )	( )	
II.6	Afastamentos e licenças	( )	( )	
II.7	Férias	( )	( )	
II.8	Substituições e coberturas	( )	( )	

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Item	Funcionalidade	Atende	Não atende	Evidência / observação
II.9	Gestão documental	( )	( )	
II.10	Controle de EPIs	( )	( )	
II.11	Controle de uniformes	( )	( )	
II.12	Treinamentos e capacitações	( )	( )	
II.13	Alocação por unidade	( )	( )	
II.14	Auditoria dos registros operacionais	( )	( )	
II.15	Relatórios operacionais	( )	( )	

Grupo III — Solicitação e Medição das Refeições

Item	Funcionalidade	Atende	Não atende	Evidência / observação
III.1	Lançamento das solicitações pelo Município e pela contratada	( )	( )	
III.2	Identificação da unidade solicitante	( )	( )	
III.3	Identificação da data da solicitação	( )	( )	
III.4	Tipo de refeição	( )	( )	
III.5	Quantidade solicitada	( )	( )	
III.6	Cadastro do cardápio semanal pelo Município	( )	( )	

Grupo IV — Relatórios, Consultas e Exportação de Dados

Item	Funcionalidade	Atende	Não atende	Evidência / observação
IV.1	Consultas aos registros	( )	( )	
IV.2	Filtros por período	( )	( )	
IV.3	Histórico de registros	( )	( )	
IV.4	Exportação de dados em formato aberto	( )	( )	

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Resultado da avaliação

Grupo	Total de itens	Atende	Não atende
Grupo I	4		
Grupo II	15		
Grupo III	6		
Grupo IV	4		
TOTAL	**29**		

Funcionalidades atendidas: _____ Percentual de atendimento: _____ %

Ocorrências registradas:

_____

O licitante estava com a estrutura montada e apto a iniciar a demonstração no horário convocado? ( ) Sim ( ) Não – Observação: _____

Houve interrupção da demonstração? ( ) Não ( ) Sim. Houve funcionalidade cuja demonstração não pôde ser concluída? ( ) Não ( ) Sim – item(ns): _____

Conclusão da comissão: a solução apresentada pelo licitante ( ) ATENDE ao percentual mínimo de 80% e é considerada APROVADA ( ) NÃO ATENDE ao percentual mínimo de 80% e é considerada REPROVADA.

Fundamentação:

_____

Varzelândia/MG, ____ de _____ de 2026.

_____ _____

_____

Membro da comissão (nutrição) Membro da comissão (TI) Representante do licitante (ciente)

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO VIII.1 — MODELO DE DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede em _____, por seu representante legal, referente ao Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP do COMSAF, DECLARA que realizou, em ____/____/2026, vistoria técnica na(s) unidade(s) educacional(is) abaixo, do Município de _____/MG, tomando pleno conhecimento das condições das instalações, das cozinhas, dos acessos e das peculiaridades da execução do objeto.

Unidade(s) vistoriada(s):

_____

Local e data: _____, ____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Atesto do servidor municipal: ATESTO que o(a) representante acima identificado(a) compareceu e realizou a vistoria nas condições descritas nesta Declaração, na data e nas unidades indicadas.

_____

Servidor responsável – Secretaria Municipal de Educação de _____/MG

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO VIII.2 — MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA TÉCNICA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede em _____, por seu representante legal, referente ao Pregão Eletrônico nº ____/2026 – SRP do COMSAF, DECLARA que optou por NÃO realizar a vistoria técnica facultativa às unidades educacionais dos Municípios participantes e que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades da execução do objeto, inclusive quanto à dispersão das unidades, às condições de acesso das unidades rurais e à infraestrutura das cozinhas, assumindo integral responsabilidade por esse fato e renunciando a qualquer alegação de desconhecimento para fins de descumprimento de obrigações, revisão de preços ou reequilíbrio econômico-financeiro (art. 63, § 3º, da Lei nº 14.133/2021).

Local e data: _____, ____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal – nome, CPF e cargo

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

ANEXO IX — MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

IX.1. Esta Matriz integra o Edital e os contratos, nos termos do art. 22, § 3º, e do art. 103 da Lei nº 14.133/2021, e foi elaborada a partir da análise de riscos do Capítulo 16 do Estudo Técnico Preliminar. São alocados à CONTRATADA os riscos que ela tem melhor condição de gerenciar, inerentes à sua atividade; ao CONTRATANTE, os decorrentes de suas decisões e competências; e são compartilhados os riscos extraordinários.

Quadro IX.1 – Matriz de alocação de riscos

Risco	Alocação	Tratamento e consequência
Não entrega, entrega parcial ou atraso dos gêneros da agricultura familiar	Contratada	Fornecimento pela contratada dos gêneros necessários, já cotados no preço, sem desconto sobre as quantidades por ela fornecidas.
Atraso na mobilização e no início do atendimento	Contratada	Prazo e planos de implantação do TR; multa de mora; execução da garantia; cadastro reserva.
Interrupção do fornecimento por falta de gêneros, pessoal, gás ou equipamentos	Contratada	Plano de contingência; substituição de pessoal; glosas e sanções.
Ocorrência sanitária ou surto de doença transmitida por alimento	Contratada	Boas Práticas, POPs, guarda de amostras, laudos e supervisão nutricional; responsabilização pelos danos.
Inadimplemento de obrigações trabalhistas e previdenciárias	Contratada	Pagamento condicionado à comprovação mensal; pagamento direto aos empregados; garantia com cobertura trabalhista.
Variação ordinária de custos de gêneros, insumos e mão de obra	Contratada	Coberta pelo reajuste anual pelo IPCA (demais custos) e pela repactuação conforme a convenção coletiva (mão de obra).
Variação extraordinária e imprevisível de custos	Compartilhado	Reequilíbrio econômico-financeiro (art. 124, II, "d"), mediante comprovação.
Caso fortuito ou força maior (eventos climáticos, interrupção de acessos, emergência sanitária)	Compartilhado	Suspensão ou readequação da execução e reequilíbrio, quando cabível; pagamento apenas pelas refeições solicitadas e fornecidas.
Alteração da legislação tributária com repercussão nos preços	Contratante	Revisão dos preços (art. 103, § 5º, II, e art. 134).
Alteração unilateral do contrato pela Administração	Contratante	Revisão do equilíbrio econômico-financeiro (art. 103, § 5º, I, e art. 130).
Alteração das normas do PNAE ou sanitárias que modifique cardápios, per capitas ou rotinas	Compartilhado	Readequação do contrato e revisão dos preços, quando comprovado o impacto.
Variação da frequência dos estudantes em relação às refeições solicitadas	Contratante	Solicitação pelo próprio Município com base na frequência prevista e ajuste das solicitações a partir dos registros de distribuição; ausência de garantia de faturamento mínimo.
Atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração	Contratante	Atualização monetária pelo IPCA pro rata die (art. 92, V).
Falha na manutenção predial ou no fornecimento de água e energia	Contratante	Manutenção pelo Município; a contratada aciona o plano de contingência e não responde pela falha estrutural.

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026

Risco	Alocação	Tratamento e consequência
Dificuldade de acesso às unidades rurais	Compartilhado	Plano logístico da contratada; informação prévia de interdições pelo Município.
Tratamento inadequado de dados pessoais	Contratada	Obrigações da LGPD e do Termo de Sigilo; responsabilização pelos danos.
Responsabilização subsidiária por encargos trabalhistas	Contratante	Fiscalização mensal das obrigações trabalhistas (art. 121, § 2º).

IX.2. Atendidas as condições do contrato e desta Matriz, será considerado mantido o equilíbrio econômico-financeiro, renunciando as partes aos pedidos de restabelecimento relativos aos riscos por elas assumidos, ressalvadas as alterações unilaterais e a variação de tributos por legislação superveniente (art. 103, § 5º).

Este documento foi assinado digitalmente, para verificar validade das assinaturas, acesse o link:
https://comsaf.sintesetecnologia.com.br/sigpprocessodigital/consultaDocumento.xhtml?controle=C000000094-E02-A2026