

RELATÓRIO FINAL - COMISSÃO CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2021

Quadro 1 - Estimativa Investimentos 2021 para Implantação da Merenda Escolar IFMS – ref. 300 estudantes

Estimativa Oferta de Merenda 2021	Alimentos (300 alunos)	Custo Mão de Obra (300 alunos)	Custo de Implantação (Infraestrutura, Equipamentos)	Manutenção e Contratações Correlatas	Total ANUAL 2021 (300 alunos)
Merenda Quente (Mista)	R\$ 254.400,00	R\$ 103.562,52	R\$ 90.754,74	R\$ 13.710,00	R\$ 462.474,26
Merenda Fria (Mista)	R\$ 210.000,00	R\$ 49.469,40	R\$ 21.700,00*	R\$ 13.710,00	R\$ 294.879,40
Merenda Seca (Mista)	R\$ 139.600,00	R\$ 49.469,40	R\$ 21.700,00*	R\$ 13.710,00	R\$ 224.479,40

*Os custos com infraestrutura física poderão sofrer alterações. Cada campi deverá avaliar as condições locais com base no anexo a;

** Os custos com gêneros alimentícios levam em consideração a precificação de 2021 e poderão sofrer alterações.

Valor para os 10 campi

Merenda Quente: 4.624.74,26

Merenda Fria: 2.948.794,00

Merenda Seca: 2.224.794,00

Terceirização Fria (R\$5,10-per capita)

R\$ 6.681.615,60

Terceirização Quente (R\$9,00-per capita)

R\$ 17.834.718,00

Terceirização Seca

As empresas consultadas declararam só atender empresa privada (Sabor em Ilhas e All Line Foods) e não trabalham com essa modalidade fora da capital.
GF - Aguardando retorno empresa.

Observações:

- Os dados apresentados são uma estimativa baseada nos valores identificados em órgãos públicos (PROCON), e na experiência da oferta de alimentação escolar dos *campi* CB e AQ;
- A experiência dos *campi* CB e AQ demonstra que metade dos estudantes matriculados demandam a alimentação escolar. Apesar dos custos serem planejados para o montante total.
- Evidencia-se a dificuldade de segregar a distribuição da merenda escolar aos estudantes da educação básica e do ensino superior;
- Os custos com implantação podem variar de acordo com as condições materiais e humanas prévias dos *campi*, tais como (Infraestrutura, Equipamentos e Pessoal), sendo necessária uma avaliação local; (Anexo A)
- Há oscilação de preço dos gêneros alimentos por região;
- Há oscilação entre o kg previsto no cardápio de acordo com as normas e o consumido pelo estudante (tempo de alimentação, qualidade do alimento comprado e do seu preparo, adequação ao paladar local);
- Para referência, no ano de 2021, o PNAE destinou para o IFMS R\$ 426.869,20.

Quadro 2 - CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA SECA

Campus	Qtde de Alunos	Valor Anual 2021*
AQ	570	R\$ 265.240,00
CG	932	R\$ 433.690,67

CB	620	R\$ 288.506,67
CX	444	R\$ 206.608,00
DR	550	R\$ 255.933,33
JD	335	R\$ 155.886,67
NV	406	R\$ 188.925,33
NA	435	R\$ 202.420,00
PP	660	R\$ 307.120,00
TL	573	R\$ 266.636,00
Total	5525	R\$ 2.570.966,67

*estão excluídos gastos com compra de equipamentos, mão de obra de preparo, preparo e cocção e distribuição, gás, aquisição e manutenção de equipamentos. –

** ref. Valores Procon 2021, cardápio elaborado nutricionista IFMS

Quadro 3 - CUSTOS IMPLANTACÃO

(Merenda seca + custo mão de obra + custo de manutenção + custo de infraestrutura e equipamentos)

Campus	N. aluno	Alimento	Mão de Obra	Manutenção	Implantação	TOTAL
AQ	570	R\$ 265.240,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 348.419,40
CG	932	R\$ 433.690,67	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 516.870,07
CB	620	R\$ 288.506,67	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 371.686,07
CX	444	R\$ 206.608,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 289.787,40
DR	550	R\$ 255.933,33	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 339.112,73
JD	335	R\$ 155.886,67	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$240.766,07
NV	406	R\$ 188.925,33	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 272.104,73
NA	435	R\$ 202.420,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 285.599,40
PP	660	R\$ 307.120,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 390.299,40
TL	573	R\$ 266.636,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 21.700,00	R\$ 349.815,40
Total	5525	R\$ 2.570.966,67	R\$ 494.694,00	R\$ 137.100,00	R\$ 217.000,00	3.419.760,67

Quadro 4 - CUSTO IMPLEMENTACÃO

(Merenda seca + custo mão de obra + custo de manutenção)

Campus	Qtde de Alunos	Gêneros Alimentícios	Mão de Obra	Manutenção	Total
AQ	570	R\$ 265.240,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 328.419,40
CG	932	R\$ 433.690,67	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 496.870,07
CB	620	R\$ 288.506,67	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 351.686,07
CX	444	R\$ 206.608,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 269.787,40
DR	550	R\$ 255.933,33	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 319.112,73
JD	335	R\$ 155.886,67	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 219.066,07
NV	406	R\$ 188.925,33	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 252.104,73
NA	435	R\$ 202.420,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 265.599,40
PP	660	R\$ 307.120,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 370.299,40
TL	573	R\$ 266.636,00	R\$ 49.469,40	R\$ 13.710,00	R\$ 329.815,40
Total	5525	R\$ 2.570.966,67	R\$ 494.694,00	R\$ 137.100,00	R\$ 3.202.760,67

Parecer da Comissão Central de Alimentação Escolar:

A Lei n.º 12.796, de 4 de abril de 2013, que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para dispor sobre a formação dos profissionais da educação e dar outras providências, prevê no Inciso VIII, do Art. 4º o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica,

por meio de **programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.**

Já a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Em que pese a garantia legal da alimentação escolar aos estudantes da educação básica, historicamente no Brasil, as políticas públicas aplicadas de financiamento da educação básica são dissonantes aos custos necessários para garantia dos direitos sociais aos cidadãos brasileiros. Isto posto, coloca os gestores locais da educação básica e superior em constante tensionamento entre o que é legal e o que é exequível, consideradas as insipientes políticas de adequação de recursos humanos e orçamentários para a garantia do previsto em lei, especialmente, no que tange ao atendimento das normativas sanitárias e nutricionais e tem inúmeras vezes inviabilizado o atendimento de demandas imediatas dos sujeitos, que podem vir a influir nos resultados da permanência e êxito educacional.

Para exemplificar esse desafio da gestão pública posto que se vincula à garantia de direitos sociais, especificamente, a alimentação escolar, observa-se que do ponto de vista do orçamento, o FNDE destinou em 2021, ao IFMS, via Programa Nacional de Alimentação Escolar, o montante suplementar de R\$ 426.869,20 exclusivo para aquisição de gêneros alimentícios. (FNDE: R \$0,36 - estudante - dia - 1 refeição).

A partir da análise do histórico dos repasses, aponta-se que a média de valores repassados pelo FNDE para Alimentação escolar ao IFMS, observa que os valores claramente não suprem o número de matrículas da educação básica da instituição, bem como precificação dos gêneros alimentícios por região. (parâmetros estabelecidos pelo FNDE - oferta de 1 refeição nutricionalmente ideal: mínimo de 543 Kcal). Além de desconsiderar as especificidades locais no que tange à infraestrutura física e humana mínima necessária para oferta de alimentação escolar de acordo com as diferentes leis que a regem. (em especial sanitárias e nutricionais)

Há consonância dos membros desta comissão sobre a defesa prioritária de que a instituição empreenda esforços para a oferta da merenda quente, como aquela que mais se aproxima da garantia da segurança alimentar, objeto deste estudo. Reconhecemos, no entanto, após experiência profissional na instituição que esta demandaria maior tempo e investimentos para sua criação, além de adequação da infraestrutura física e humana atual, inclusive no que cerne à adequação de quadro técnico de profissionais da Nutrição para a gestão de um serviço de alimentação de nível mais complexo. Tempo, recursos humanos e físicos e orçamento que recorrentemente têm sido incompatíveis com a demanda imediata dos estudantes, e que dão indícios da inviabilidade histórica da oferta de alimentação escolar na instituição.

Nessa dinâmica, a Comissão Central de Alimentação Escolar do IFMS aponta como necessária a análise do cenário físico, administrativo, de recursos humanos e orçamentário de cada localidade, pelos gestores, voltados, **inicialmente, à proposição de solução paliativa e possível,** em um menor tempo, visando a concessão imediata de alimentos para contribuir com a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, em especial em tempos de crise econômica e sanitária, assim como apoiar a permanência e o êxito destes.

Deste modo, considerando a saúde e garantia da segurança higiênico sanitária dos estudantes, recomenda-se que, inicialmente, sejam empenhados esforços para **implantação da oferta da merenda seca, preferencialmente sem manipulação, tendo como norte a médio prazo, a oferta de merenda quente.** Essa recomendação ampara-se na percepção de que essa decisão garantirá o impulso inicial para que a alimentação escolar no IFMS se consolide e se fortaleça

Cumpre salientar que os equipamentos e adequações mínimas necessários para a oferta da merenda seca são compatíveis com os previstos nas outras modalidades, conforme apresentado no Anexo A deste documento, o que justifica a legalidade e usabilidade dos investimentos orçamentários a partir da modalidade da merenda seca.

Após o levantamento preliminar realizado pela Comissão Central de Alimentação Escolar apresenta-se que para oferta da merenda seca no IFMS tem-se como estimativa de provisão do orçamento no montante de R\$ **3.419.760,67** para investimentos e/ou adequações na infraestrutura física, compra de equipamentos e alimentos e contratação de servidores terceirizados para pré-preparo, preparo e cocção, e distribuição dos alimentos. E para a manutenção da

merenda anualmente, tendo como referência o número de alunos da educação básica utilizado para cálculo, o valor estimado de **R\$ 3.202.760,67**. Estes cálculos têm como referência o atendimento de **5.525 estudantes**.

Cabe reforçar a necessidade de planejamento concomitante de **recursos para aquisição de sistema de gestão da merenda escolar**, tendo em vista que esta ação tem interface com os setores de compras, licitações, nutrição, almoxarifado e prestação de conta e perpassa pela necessidade de adequação dos recursos humanos da instituição. Sobre essa questão, sugere-se a apreciação dos gestores locais sobre a viabilidade de:

1. Destinar recursos para aquisição de software de gestão da alimentação escolar (Cheff Escolar ou similar) e paralelamente; (
2. Elaborar editais de pesquisa com fomento específico para a elaboração de soluções tecnológicas para as necessidades da instituição.

Por fim, infere-se que apenas com a operacionalização da oferta pelos campi é que será possível identificar a média real de investimentos anuais para oferta da merenda, tendo em vista que os valores apresentados nesse relatório são uma estimativa baseada em valores dimensionados a partir dos dados do PROCON e nas experiências dos campi AQ e CB, e não conseguem captar as inúmeras variáveis que incidem sobre a alimentação, que atende a uma necessidade humana, portanto contingente, e as quais são diversas (adequações de infraestrutura local, adaptação dos estudantes ao cardápio, qualidade dos produtos adquiridos, perfil dos comensais, etc.).

Tipo de Oferta	Prós	Contras
Merenda Seca	Menor Custo com investimentos em equipamentos, utensílios e mão de obra; Menor necessidade de investimentos de infraestrutura física; Maior velocidade de entrega aos estudantes Menor velocidade de consumo; Menor tempo para distribuição da merenda; Menor risco higiênico sanitário Menor complexidade do acompanhamento e avaliação (testes de aceitabilidade) O investimento em recursos físicos pode ser aproveitados para os demais tipos de oferta	Baixo teor nutricional (não atende os parâmetros mínimos exigidos por lei)
Merenda Fria	Necessidade mediana de investimentos de infraestrutura física; Controle mais complexo da validade dos alimentos Complexidade mediana das compras (validade dos alimentos) Complexidade mediana do acompanhamento e avaliação (testes de aceitabilidade)	Custo equivalente com investimentos em equipamentos, utensílios e mão de obra da merenda quente; Teor nutricional mediano (não atende os parâmetros mínimos exigidos por lei) Velocidade mediana de distribuição e consumo dos alimentos Risco higiênico sanitário mediano Complexidade mediana do acompanhamento e avaliação (testes de aceitabilidade)
Merenda Quente	Mais completa nutricionalmente; Maior aporte de fibras, verduras frutas e legumes, Maior teor de vitaminas e minerais e de proteína Maior variação de alimentos; Custo da refeição mais barato; Atende Melhor a Agricultura Familiar	Maior custo com investimentos em equipamentos, utensílios e mão de obra; Maior necessidade de investimentos em infraestrutura física e de recursos humanos especializados; Controle higiênico sanitário mais complexo; Maior tempo de distribuição e consumo dos alimentos Maior complexidade das compras (validade dos alimentos) Maior risco higiênico sanitário; Maior complexidade do acompanhamento e avaliação (testes de aceitabilidade)

- Foram tomadas como ref. para análise de prós e contras da oferta da merenda as condições reais materiais (orçamento, infraestrutura física e recursos humanos disponíveis) e não o previsto nas diferentes normativas que se relacionam a temática. Caso a referência seja a oferta de alimentação ideal, deverá ter como indicador principal o “teor nutricional”.

ANEXO A

Neste anexo estão contidas orientações mais específicas acerca de 4 dimensões, sendo elas:

Dimensão 1 – Custos Gêneros Alimentícios

Nesta dimensão estão apresentados os custos com gêneros alimentícios per capita diário, mensal diário e anual para atendimento de 300 alunos por campi, por 200 dias letivos, de acordo com os dados obtidos no PROCON/2021. Esses resultados foram cotejados com o executado pelos campi CB e AQ. As diferenças decorrem especialmente, pela oferta mista de merenda (fria e quente); pelos custos dos alimentos (PROCON/Região); pela diferença entre a previsão das porções a serem oferecidas e o consumo efetivo dos estudantes, entre outros.

Dimensão 2 - Custos Recursos Humanos

Nesta dimensão estão apresentados os custos com mão de obra terceirizada para pré-preparo, preparo e cocção e distribuição dos gêneros alimentícios.

Cabe ressaltar que a terceirização da mão de obra diretamente ligada à distribuição, não exige que servidores sejam envolvidos em outras etapas do processo (compras, licitações, fiscal de contrato, gestão da alimentação, monitoramento e avaliação)

Orientações gerais mais detalhadas para a oferta da Alimentação estão disponíveis em: Tipos de Alimentação Escolar: características

Dimensão 3 - Estrutura Física para Implantação

Nesta dimensão estão apresentados os ambientes mínimos necessários para início da oferta de merenda escolar. Cumpre salientar que a maioria dos itens previstos para a modalidade de merenda seca atendem as demais, portanto, poderiam ser os primeiros a serem incluídos nos planejamentos das compras pelos campi, ainda em 2021.

Dimensão 4 - Equipamentos para Implantação

Nesta dimensão estão apresentados os equipamentos mínimos necessários para início da oferta de merenda escolar. Assim como na dimensão da estrutura física, a maioria dos itens previstos para a modalidade de merenda seca atendem as demais, portanto, poderiam ser os primeiros a serem incluídos nos planejamentos das compras pelos campi, ainda em 2021.

Quadro 1 - Tipos e Características da Alimentação Escolar.

Merenda SECA	Merenda FRIA	Merenda Quente
(É composta basicamente por frutas unitárias e biscoitos/bolos/pães. Estes alimentos geralmente são entregues aos estudantes sem manipulação, já higienizados e embalados, e de preferência adquiridos integralmente da agricultura familiar da região) *Distribuição	(Se diferencia da merenda seca por incluir os leites e derivados e exige manipulação dos alimentos) *Pré-preparo, distribuição	(Diferencia-se da merenda quente e da fria, *Pré-preparo, preparo, cocção e distribuição.

Quadro 2 – Dimensão 1: Estimativa custos gêneros alimentícios

Autogestão, (Compra, armazenamento e Distribuição)		
<u>Estimativa Merenda QUENTE - PROCON</u>	<u>Estimativa Merenda FRIA - PROCON</u>	<u>Estimativa Merenda SECA - PROCON</u>
R\$ 4,24 - per capita (dia)	R\$ 3,50 per capita (dia)	R\$ 2,33 per capita (dia)
84,80 - per capita (20 dias letivos)	R\$ 70,00 - per capita (20 dias letivos)	R\$ 46,60 - per capita (20 dias letivos)
25.440,00 - (300 alunos/mês)	R\$ 21.000,00 - (300 alunos/mês)	R\$ 13.980,00 - (300 alunos/mês)
254.400,00 (300 alunos/ 200 dias letivos)	R\$ 210.000,00 (300 alunos/ 200 dias letivos)	R\$139.600,00 (300 alunos/ 200 dias letivos)
Gasto Campus CB 2019 - R\$ 86.408,85 (300 estudantes) *De abril a dezembro. Oferta mista fria e quente. Comensais 250/300. Redução per capita de saladas e arroz. Tempo de alimentação.	Gasto Campus AQ - 2019 - R\$ 58.222,47 (570 estudantes)	N/A

Quadro 2.1 – Dimensão 1: Estimativa custos gêneros alimentícios

Terceirização (Preparo)			
Autogestão (Compra, Armazenamento e Distribuição)			
<u>Merenda Fria</u>		<u>Merenda Quente</u>	
AQ - 570	R\$ 639.540,00 / 63.954,00 (mensal)	AQ - 570	1.850.904,00 / 185.904,00 (mensal)
CG- 932	R\$ 1.021.099,20/ 102.109,92 (mensal)	CG- 932	2.952.576,00/295.257,60 (mensal)
CB- 620	R\$ 859.320,00 / 85.932,00 (mensal)	CB- 620	2.176.944,00/217.69,40 (mensal)
CX- 444	R\$ 509.889,60 / 50.988,96 (mensal)	CX- 444	1.377.288,00/ 137.769,33 (mensal)
DR-550	R\$ 631.620,00/ 63.162,00 (mensal)	DR-550	1.778.700,00/177.870,00 (mensal)
JD- 335	R\$ 375.870,00 / 37.587,00 (mensal)	JD- 335	986.106,00/ 98.610,60 (mensal)
NV - 406	R\$ 476.968,80 / 47.968,80 (mensal)	NV - 406	1.189.742,40/118.974,24 (mensal)
NA- 435	R\$ 545.490,00 / 54.549,00 (mensal)	NA- 435	1.527.372,00/152.737,20 (mensal)
JD-660	R\$ 827.640,00 / 82.640,00 (mensal)	JD-660	2.134.440,00/213.444,00 (mensal)

TL - 573		TL - 573	
Total	R\$ 6.681.615,60/668.161,56 (mensal)	Total	15.974.072,40/1.597.407,24 (mensal)

Quadro 3 – Dimensão 2 - Estimativa de Custos – Recursos Humanos

Terceirizados	Merenda Quente - (Terceirização do pré-preparo, preparo cocção e distribuição)		Merenda SECA/FRIA (somente porcionamento/ vedada o preparo/cocção)	
	Cozinheiro 44h (CCT 2021)	R\$ 4.507,76 (mensal)	R\$ 54.093,12 (anual)	
Auxiliar de cozinha 44h (CCT2021)	R\$ 4.122,45	R\$ 49.469,40	R\$ 4.122,45	R\$ 49.469,40
Total	R\$ 8.630,21	R\$ 103.562,52	R\$ 4.122,45	R\$ 49.469,40

Quadro 3 – Estimativa Estrutura Física para implantação

Merenda SECA	Merenda FRIA	Merenda Quente	Check - List	Custo Total
(É composta basicamente por frutas unitárias e biscoitos/bolos/pães. Estes alimentos geralmente são entregues aos estudantes sem manipulação, já higienizados e embalados, e de preferência adquiridos integralmente da agricultura familiar da região) *Distribuição	(Se diferencia da merenda seca por incluir os leites e derivados e exige manipulação dos alimentos) *Pré-preparo, distribuição	(Diferencia-se da merenda quente e da fria, *Pré-preparo, preparo, cocção e distribuição.		
Obs: informações complementares: Tipos de Alimentação Escolar: características				
Merenda SECA	Merenda FRIA	Merenda Quente	Check - List	Custo Total para Adaptação
Área de Estocagem de Alimentos: Sala bem arejada com janelas teladas.	Área de Recepção/Pré-Higienização de matéria-prima;	Área de Recepção/Pré-Higienização de matéria-prima;		

Local para higienização de frutas (se necessário): bancadas com cubas reservadas para esta finalidade (de preferência em aço inox).	Área para Estocagem de matéria-prima;	Área para Estocagem de matéria-prima;		
Local para porcionamento de biscoitos: com superfície plana clara e impermeável para dispor os biscoitos em bandejas.	Áreas de Pré-preparo;	Áreas de Pré-preparo;		
Local para higienização de mãos dos manipuladores: contendo pia com torneira de acionamento automático, dispenser de papel toalha não reciclado, coletor de lixo com acionamento por pedal ou outro método de secagem de mãos não contaminante e sabonete antisséptico ou sabão neutro e álcool em gel.	Área de Cocção;	Área de Cocção;		
Local para higienização de mãos dos estudantes: próximo à área de distribuição de alimentos, contendo pia com torneira de acionamento automático, dispenser de papel toalha não reciclado, coletor de lixo com acionamento por pedal ou outro método de secagem de mãos não contaminante e sabonete antisséptico ou sabão neutro e álcool em gel.	Refeitório;	Refeitório;		
Local para distribuição de alimentos: com mesa clara, impermeável e lavável para disponibilizar os alimentos aos estudantes.	Sanitários para usuários;	Sanitários para usuários;		
Depósito de lixo;	Depósito de lixo;	Depósito de lixo;		
Depósito de Material de Limpeza (DML);	Depósito de Material de Limpeza (DML);	Depósito de Material de Limpeza (DML);		
Sanitários/Vestiários para funcionários.	Sanitários/Vestiários para funcionários.	Sanitários/Vestiários para funcionários.		

Quadro 4 – Dimensão 4 – Estimativa Equipamentos para Implantação

<u>Merenda SECA</u>	<u>Merenda FRIA</u>	<u>Merenda QUENTE</u>	<u>Check - List</u>	<u>Custo Total</u>
<u>Balança Industrial - R\$ e BALANÇA ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 30kg, bateria interna, função tara, prato em inox, saída para impressora.</u>	<u>MESA INOX COM 2 (DUAS) CUBAS - mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos da cuba.</u>	<u>MESA INOX COM 2 (DUAS) CUBAS - mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos da cuba.</u>		<u>1.100,00</u>
<u>Refrigerador industrial -</u>	<u>MESA INOX LISA FIXA/BANCADA – mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos.</u>	<u>MESA INOX LISA FIXA/BANCADA – mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos.</u>		<u>R\$ 7.800,00</u>
<u>Utensílios (inox - garfos, facas, colher)</u>	<u>BALANÇA de chão, móvel, com display digital e capacidade de 500Kg – sensibilidade 100g. Plataforma de pesagem em aço inox nas dimensões: 750x750mm.</u>	<u>BALANÇA de chão, móvel, com display digital e capacidade de 500Kg – sensibilidade 100g. Plataforma de pesagem em aço inox nas dimensões: 750x750mm.</u>		<u>4.500,00</u>
<u>- Estrados polietileno -</u>	<u>CARRO PLATAFORMA – Construído integralmente em aço inoxidável.</u>	<u>CARRO PLATAFORMA – Construído integralmente em aço inoxidável.</u>		<u>500,00</u>
<u>- Prateleiras de inox reforçada -</u>	<u>GRELHAS PARA PISO – removíveis, em aço inox.</u>	<u>GRELHAS PARA PISO – removíveis, em aço inox.</u>		<u>2.300,00</u>
<u>- Coletor de Lixo com Acionamento por Pedal - 2 unid -</u>	<u>PALLETS - de polietileno de alta densidade, vazado, resistente, empilhável, lavável, impermeável.</u>	<u>PALLETS - de polietileno de alta densidade, vazado, resistente, empilhável, lavável, impermeável.</u>		<u>800,00</u>
<u>- Bacias de Polietileno - 10 unid. -</u>	<u>MESA INOX LISA COM FURO PARA DESPEJO DE GRÃOS- mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos.</u>	<u>MESA INOX LISA COM FURO PARA DESPEJO DE GRÃOS- mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos.</u>		<u>500 reais</u>
<u>- Caixas de Polietileno - 5 unid. -</u>	<u>ESTANTES METÁLICAS – Perfuradas – Confeccionadas com tubos de aço inoxidável.</u>	<u>ESTANTES METÁLICAS – Perfuradas – Confeccionadas com tubos de aço inoxidável.</u>		<u>500 reais</u>

<p>- Bandejas de Inox ou Polietileno (quantidade de estudantes) - 5 unidades</p>	<p><u>CARRO PARA DETRITOS – Capacidade para 80 Litros. Confeccionado em aço inox.</u></p>	<p><u>CARRO PARA DETRITOS – Capacidade para 80 Litros. Confeccionado em aço inox.</u></p>		<p>- 700,00</p>
<p>- Dispenser de Papel Toalha - 10 unid.</p>	<p><u>BALANÇA ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 30kg, bateria interna, função tara, prato em inox, saída para impressora.</u></p>	<p><u>BALANÇA ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 30kg, bateria interna, função tara, prato em inox, saída para impressora.</u></p>		<p>- 500 reais</p>
<p>- Dispenser de Sabonete e Álcool em gel -10 unid. -</p>	<p><u>CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELAMENTO COM ANTECÂMARA - Revestidos de chapa de aço inox pré-pintada, acabamento em primer epóxi e poliéster. Deverá conter rede elétrica e iluminação interna. Alvenaria ou painel com chapa branca plastificada, alumínio ou inox, isolamento em poliestireno ou poliuretano.</u></p>	<p><u>CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELAMENTO COM ANTECÂMARA - Revestidos de chapa de aço inox pré-pintada, acabamento em primer epóxi e poliéster. Deverá conter rede elétrica e iluminação interna. Alvenaria ou painel com chapa branca plastificada, alumínio ou inox, isolamento em poliestireno ou poliuretano.</u></p>		<p>500 reais</p>
<p>- Mesas de Inox ou Polietileno - 2 unid. -</p>	<p><u>CÂMARA FRIGORÍFICA PARA REFRIGERAÇÃO — Revestidos de chapa de aço inox pré-pintada, acabamento em primer epóxi e poliéster. Alvenaria ou painel com chapa branca plastificada, alumínio ou inox, isolamento em poliestireno ou poliuretano.</u></p>	<p><u>CÂMARA FRIGORÍFICA PARA REFRIGERAÇÃO — Revestidos de chapa de aço inox pré-pintada, acabamento em primer epóxi e poliéster. Alvenaria ou painel com chapa branca plastificada, alumínio ou inox, isolamento em poliestireno ou poliuretano.</u></p>		<p>2.000,00</p>
<p>Materiais de Higienização</p>	<p><u>MESA INOX COM UMA CUBA- mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos.</u></p>	<p><u>MESA INOX COM UMA CUBA- mesa em aço inox, com ressalto para contenção de líquidos.</u></p>		
<p>- Álcool em Gel 70°</p>	<p><u>DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS- Equipado com pés antiderrapantes e com saída de água. Gabinete em aço inox e tampa com abertura para inspeção visual do produto.</u></p>	<p><u>DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS- Equipado com pés antiderrapantes e com saída de água. Gabinete em aço inox e tampa com abertura para inspeção visual do produto.</u></p>		

- Hipoclorito a 2,5%	<u>Processador de Alimentos – Gabinete em aço inoxidável</u>	<u>Processador de Alimentos – Gabinete em aço inoxidável</u>		
<u>Papel Toalha não reciclado</u>	<u>Liquidificador Industrial- Capacidade para 25 Litros – Em aço inoxidável</u>	<u>Liquidificador Industrial- Capacidade para 25 Litros – Em aço inoxidável</u>		
- Sabão Neutro ou Sabão com Ação Antisséptica	<u>MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO PARA DESCASCADOR - Construída em aço inox.</u>	<u>MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO PARA DESCASCADOR - Construída em aço inox.</u>		
- Materiais Diversos	<u>CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS – em aço inox</u>	<u>CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS – em aço inox</u>		
- Guardanapos (se necessário)	<u>REFRIGERADOR INDUSTRIAL- Horizontal com três portas. Externamente em aço inoxidável.</u>	<u>REFRIGERADOR INDUSTRIAL- Horizontal com três portas. Externamente em aço inoxidável.</u>		
- Sacos Plásticos (se necessário)	<u>MESA EM AÇO INOX COM ENCOSTO DE TAMPA EM POLIETILENO – mesa esqueleto em aço inox</u>	<u>MESA EM AÇO INOX COM ENCOSTO DE TAMPA EM POLIETILENO – mesa esqueleto em aço inox</u>		
- Máscaras duplas com elástico	<u>Moedor de Carnes – Com bandeja em inox polida e com pés antiderrapantes- borracha.</u>	<u>Moedor de Carnes – Com bandeja em inox polida e com pés antiderrapantes- borracha.</u>		
- Face Shield	<u>Amaciador de Carnes – Estrutura em aço inox.</u>	<u>Amaciador de Carnes – Estrutura em aço inox.</u>		
- Luvas	<u>FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 (SEIS) BOCAS – em aço inoxidável.</u>	<u>FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 (SEIS) BOCAS – em aço inoxidável.</u>		
	<u>COIFA EM INOX COM FILTROS INERCIAIS (FOGÃO)- Captador de vapores e vapores gordurosos, confeccionada em painéis de aço inox.</u>	<u>COIFA EM INOX COM FILTROS INERCIAIS (FOGÃO)- Captador de vapores e vapores gordurosos, confeccionada em painéis de aço inox.</u>		
- Toucas de TNT	<u>FORNO COMBINADO A GÁS – Com capacidade para 40 recipientes tipo GN.</u>	<u>FORNO COMBINADO A GÁS – Com capacidade para 40 recipientes tipo GN.</u>		
	<u>COIFA EM INOX SEM FILTROS (FORNO COMBINADO – Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável.</u>	<u>COIFA EM INOX SEM FILTROS (FORNO COMBINADO – Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável.</u>		

	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTO-GERADOR DE VAPOR – (Gás Natural). Capacidade 500L, com tampa articulável dotada de puxador. Confeccionado em aço inox.</u></p>	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTO-GERADOR DE VAPOR – (Gás Natural). Capacidade 500L, com tampa articulável dotada de puxador. Confeccionado em aço inox.</u></p>		
	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL À GÁS DO TIPO AUTOCLAVADO (Capacidade para 500 L)- Confeccionado em inox.</u></p>	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL À GÁS DO TIPO AUTOCLAVADO (Capacidade para 500 L)- Confeccionado em inox.</u></p>		
	<p><u>COIFA EM INOX SEM FILTROS (CALDEIRÕES A GÁS) Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável.</u></p>	<p><u>COIFA EM INOX SEM FILTROS (CALDEIRÕES A GÁS) Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável.</u></p>		
	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTO-GERADOR DE VAPOR – (Gás Natural). Capacidade 500L, com tampa articulável dotada de puxador. Confeccionado em aço inox.</u></p>	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTO-GERADOR DE VAPOR – (Gás Natural). Capacidade 500L, com tampa articulável dotada de puxador. Confeccionado em aço inox.</u></p>		
	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL À GÁS DO TIPO AUTOCLAVADO (Capacidade para 500 L)- Confeccionado em inox.</u></p>	<p><u>CALDEIRÃO INDUSTRIAL À GÁS DO TIPO AUTOCLAVADO (Capacidade para 500 L)- Confeccionado em inox.</u></p>		
	<p><u>COIFA EM INOX SEM FILTROS (CALDEIRÕES A GÁS) Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável.</u></p>	<p><u>COIFA EM INOX SEM FILTROS (CALDEIRÕES A GÁS) Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável.</u></p>		
	<p><u>ESTUFA VERTICAL TIPO "PASS-TROUGH" – DUAS PORTAS DE CADA LADO – Gabinete com monobloco estrutural fabricado inteiramente em aço inox. Paredes duplas com isolamento térmico especial em poliuretano de alta densidade.</u></p>	<p><u>ESTUFA VERTICAL TIPO "PASS-TROUGH" – DUAS PORTAS DE CADA LADO – Gabinete com monobloco estrutural fabricado inteiramente em aço inox. Paredes duplas com isolamento térmico especial em poliuretano de alta densidade.</u></p>		

	<u>REFRIGERADOR VERTICAL. TIPO "PASS TROUGH" – DUAS PORTAS DE CADA LADO - Gabinete com monobloco estrutural fabricado inteiramente em aço inox. Paredes duplas com isolamento térmica especial em poliuretano de alta densidade.</u>	<u>REFRIGERADOR VERTICAL. TIPO "PASS TROUGH" – DUAS PORTAS DE CADA LADO - Gabinete com monobloco estrutural fabricado inteiramente em aço inox. Paredes duplas com isolamento térmica especial em poliuretano de alta densidade.</u>		
	<u>CARRO ESQUELETO PARA TRANSPORTE DE GN- Em inox</u>	<u>CARRO ESQUELETO PARA TRANSPORTE DE GN- Em inox</u>		
	<u>CHAPA BIFETEIRA REMOVÍVEL</u>	<u>CHAPA BIFETEIRA REMOVÍVEL</u>		
	<u>CHAPA BIFETEIRA À GÁS – Em aço inox</u>	<u>CHAPA BIFETEIRA À GÁS – Em aço inox</u>		
	<u>BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO C/ CORRE-BANDEJA. Encaixe de 6 GN – Em aço inox</u>	<u>BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO C/ CORRE-BANDEJA. Encaixe de 6 GN – Em aço inox</u>		
	<u>BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO C/ CORRE- BANDEJA – Encaixe para 5 GN -Em aço inox</u>	<u>BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO C/ CORRE-BANDEJA – Encaixe para 5 GN -Em aço inox</u>		
	<u>REFRESQUEIRA INDUSTRIAL – Capacidade 180 L. Gabinete e Tampa em aço inox.</u>	<u>REFRESQUEIRA INDUSTRIAL – Capacidade 180 L. Gabinete e Tampa em aço inox.</u>		
	<u>ESTANTE PRATELEIRA GRADEADA COM 4 (QUATRO) PLANOS – Em aço inox</u>	<u>ESTANTE PRATELEIRA GRADEADA COM 4 (QUATRO) PLANOS – Em aço inox</u>		
	<u>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS – Capacidade Mecânica: 120 gavetas/hora. Lavagem: 55°C a 65 °C; Enxague: 80 a 90°C.</u>	<u>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS – Capacidade Mecânica: 120 gavetas/hora. Lavagem: 55°C a 65 °C; Enxague: 80 a 90°C.</u>		
	<u>TANQUE DE HIGIENIZAÇÃO - DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML) – Aço Inox</u>	<u>TANQUE DE HIGIENIZAÇÃO - DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML) – Aço Inox</u>		
	<u>FRITADEIRA INDUSTRIAL À GÁS – capacidade total 24 L de óleo.</u>	<u>FRITADEIRA INDUSTRIAL À GÁS – capacidade total 24 L de óleo.</u>		

	<u>Exaustor Axial – Fabricação em chapa de aço carbono especial e pintura em esmalte martelado. Com grade externa de proteção.</u>	<u>Exaustor Axial – Fabricação em chapa de aço carbono especial e pintura em esmalte martelado. Com grade externa de proteção.</u>		
	<u>Cafeteira Industrial</u>	<u>Cafeteira Industrial</u>		
	<u>Triturador de Alimentos</u>	<u>Triturador de Alimentos</u>		
	<u>Freezer Industrial 4 portas</u>	<u>Freezer Industrial 4 portas</u>		
	<u>Refrigerador Industrial 4 portas</u>	<u>Refrigerador Industrial 4 portas</u>		
	<u>Forno Industrial a gás</u>	<u>Forno Industrial a gás</u>		

Documento Digitalizado Público

Relatório Final - Grupo de Trabalho Alimentação Escolar 2021 - Errata - item terceirização p.1

Assunto: Relatório Final - Grupo de Trabalho Alimentação Escolar 2021 - Errata - item terceirização p.1
Assinado por: Juliana Miguel
Tipo do Documento: Relatório de Atividades
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Danielly de Rezende Miguel, PEDAGOGO-AREA, em 20/07/2021 11:13:03.

Este documento foi armazenado no SUAP em 20/07/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 267800

Código de Autenticação: e94c8f06f2

