



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
NOTA FISCAL ELETRÔNICA DE SERVIÇO - NFS-e

Número da
NFS-e
1412



9

Data e Hora da Emissão	30/09/2024 09:14:31	Competência	30/9/2024	Código de Verificação	WTKVEQ7FQ
Número do RPS		No. da NFS-e substituída		Local da Prestação	CONTAGEM - MG

Prestador de Serviço					
Razão Social/Nome	CONNECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA				
Nome Fantasia	CONNECTA INFORMATICA				
CNPJ/CPF	19.403.882/0001-64	Inscrição Municipal	72080710	Município	CONTAGEM - MG
Endereço e CEP	AVENI AV. RETIRO DOS IMIGRANTES ,380 - RETIRO DAS ESPERANCAS CEP: 32050-710				
Complemento		Telefone	(31)9919-8608	e-mail	DANNYCANDIDA210313@GMAIL.COM

Tomador de Serviço					
Razão Social/Nome	SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG				
CNPJ/CPF	15.621.747/0001-34	Inscrição Municipal	72076381	Município	CONTAGEM - MG
Endereço e CEP	RUA HONORITA A.OLIVEIRA ,29 - CENTRO/PLANO DIRETOR CEP: 32040-640				
Complemento		Telefone	(31)3212-5834	e-mail	GUSTAVO_MARTINS@ROCHACONTABILIDADEMG.COM.BR

Discriminação do Serviço

20 APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B COM CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDAS ENCADERNADAS

PAGUE-SE: 06/10/24

FINALIDADE: Disp. el

Mat. em curso

Assinatura Ordenador Despesa

Atesto que o serviço prestado e/ou mercadoria foi fornecido

Ass: [Assinatura] Mat: 252

Ass: [Assinatura] Mat: 106

Código do Serviço / Atividade

Ricardo de Sousa Menandes
CPF: 044.642.106-51
RG: MG 8.494.448

Henrique A. S. dos Reis
MG 18.387.326
122.506.676-08

13.04 / 821990100 - fotocópias

Detalhamento Específico da Construção Civil

Código da Obra		Código ART	
----------------	--	------------	--

Tributos Federais					
PIS (R\$)		COFINS (R\$)		IR (R\$)	
				INSS (R\$)	
					CSLL (R\$)

Detalhamento de Valores - Prestador do Serviço		Outras Informações		Cálculo do ISSQN devido no Município	
Valor do Serviço R\$	434,00	Natureza Operação	Valor do Serviço R\$		434,00
(-) Desconto Incondicionado	0,00	1-Tributação no município	(-) Deduções Permitidas em Lei		0,00
(-) Desconto Condicionado	0,00	Regime Especial Tributação	(-) Desconto Incondicionado		0,00
(-) Retenções Federais	0,00	0-Nenhum	Base de Cálculo		434,00
(-) Outras Retenções	0,00	Opção Simples Nacional	(x) Alíquota %		3,93
(-) ISSQN Retido	17,06	1 - Sim	ISSQN a Reter		(X) Sim () Não
(=) Valor Líquido R\$	416,94	Incentivador Cultural	(=) Valor do ISSQN R\$		17,06
		1 - Sim			
		2 - Não			

Avisos

- Uma via desta Nota Fiscal será enviada através do e-mail fornecido pelo Tomador do Serviço.
- A autenticidade desta Nota Fiscal poderá ser verificada no site, <http://contagem.ginfes.com.br> com a utilização do Código de Verificação.
- Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de ISS e IPI.

DOC ou TED Eletrônico

Q

Debitado

Agência 503-7
Conta corrente 2619-0 SOCIEDADE C R M GERAIS

Creditado

Banco 136 CONF NAC COOP CENTRAIS UNICRED
Agência (sem DV) 6301 PAC NOVA LIMA
Conta corrente (com DV) 9901973
CNPJ 19.403.882/0001-64
Nome favorecido CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS
Finalidade CREDITO EM CONTA
Número documento 100.103
Valor 416,94
Destinação 0
Data transferência 01/10/2024
"C" - CPF/CNPJ diferente
Autenticação SISBB A8E8472E78D4215D

Assinada por JA008136 DANIEL JUVENCIO SOARES DOS SANTOS 01/10/2024 16:36:13
JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE 01/10/2024 16:44:05

Transação efetuada com sucesso.

Transação efetuada com sucesso por: JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE.

Economia Solidaria

De: Projetos <projetos@scrmg.org.br>
Enviado em: quinta-feira, 26 de setembro de 2024 16:44
Para: 'Evelyn Candida de Freitas Silva'; 'Coordenação Pedagógica'; 'Economia Solidaria'
Assunto: RES: Impressão de Apostila de panetone
Anexos: image001.jpg; image002.png; PANETONE E PÃES ARTESANAIS.pdf

Keila,
Segue o arquivo em PDF correto para a impressão das 20 unidades da apostila solicitadas.

Atenciosamente
Yara Stefânia Da Silva
Técnico Administrativo Financeiro – SCRMG
projetos@scrmg.org.br
Telefone: (31) 3398-3653 Celular: (31) 98978-2683
Endereço: Rua Honorita Alves de Oliveira nº 29
Centro, Contagem MG CEP: 32.040-640
Site: www.scrmg.org.br



De: Evelyn Candida de Freitas Silva [mailto:evelyn.freitas@contagem.mg.gov.br]
Enviada em: quinta-feira, 26 de setembro de 2024 14:30
Para: Projetos; 'Coordenação Pedagógica'; 'Economia Solidaria'
Assunto: RE: Impressão de Apostila de panetone

Keila/ Yara, boa tarde!

Segue apostila formatada

Att,

Evelyn

Diretoria de Qualificação Profissional
Subsecretaria de Trabalho e Geração de Renda
3352 8020

De: Projetos <projetos@scrmg.org.br>
Enviado: quinta-feira, 26 de setembro de 2024 11:02
Para: 'Coordenação Pedagógica' <coordenacaopedagogicaql@gmail.com>; 'Economia Solidaria' <economiasolidaria@scrmg.org.br>; Evelyn Candida de Freitas Silva <evelyn.freitas@contagem.mg.gov.br>
Assunto: RES: Impressão de Apostila de panetone

ORÇAMENTO

Cliete: Sociedade Cultural De Minas Gerais - SCRMG

CNPJ: 15.621.747/0001-34

Endereço: Rua Honorita Alves De Oliveira, 29, Centro, Contagem-MG

E-mail: administrativo@scrmg.org.br

Contato: (31) 3398-3653

Unid.	Serviços	Valor	Valor total
20	APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B COM CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDAS ENCADERNADAS	R\$ 434,00	R\$ 434,00

19.403.882/0001-64
CONECTA INFORMÁTICA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
Rua Retiro dos Imigrantes nº380
Bairro: Retiro CEP:32050-710
Contagem - MG

conecta
INFORMÁTICA TOTAL: R\$ 434,00

VIRGÍNIA ANDRADE – Administrativo

Contagem, 27 de setembro de 2024.

Proposta válida por 90 dias

Q

SET – SERVIÇOS TECNICOS EM INFORMÁTICA LTDA

CNPJ: 23.393.267/0001-91

SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS – SCRMG

CNPJ: 15.621.747/0001-34

ENDEREÇO: RUA HONORITA ALVES DE OLIVEIRA, 29, CENTRO, CONTAGEM – MG

E-MAIL: administrativo@scrmg.org.br

TEL: (31) 3398-3653

PROPOSTA COMERCIAL

UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR	VALOR TOTAL
20	APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B C/ CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDAS ENCADERNADAS	R\$ 528,00	R\$ 528,00

CONTAGEM, 27 DE SETEMBRO DE 2024.

TOTAL: R\$ 528,00

Vendedora: Silvania
Proposta válida: 90 dias

CNPJ 23.393.267/0001-91
SET-Serviços Técnico em Informática LTDA
Av. Nossa Senhora de Fátima, 2620
ANDAR: 1º - Carlos Prates
CEP: 30710-020 Belo Horizonte - MG

SET- SERVIÇOS TECNICOS EM INFORMÁTICA LTDA

CNPJ: 23.393.267/0001-91

Av. Nossa Senhora de Fátima, 2620 Loja: 01; Loja: 02; Loja 03; andar: 1º - Carlos Prates – Belo Horizonte- MG

Cep:30710-020

Telefone: (31) 98652-0023

Q



RAJA SOLUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ: 40.730.708/0001-12 - INSCRIÇÃO ESTADUAL: 39640290009
Rua Coronel Augusto Camargos nº 540; Bairro - Centro Loja 01
Contagem-MG - (31) - 9313-3895

SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG / CNPJ: 15.621.747/0001-34
RUA HORRITA ALVES DE OLIVEIRA, 29, CENTRO
CONTAGEM /MG
E-MAIL: administrativo@scrmg.org.br
TELEFONE: (31) 3398-3653

PROPOSTA COMERCIAL

Descrição	Valor	Valor Total
20 apostilas impressas p&b encadernadas com capa fotográfica colorida	R\$ 480,00	R\$ 480,00

total R\$ 480,00

Vendedor: Alexandre (31) 9 9313 3896
Validade da proposta: 90 dias
Contagem, 27 de setembro de 2024.

40.730.708/0001-12
Raja Soluções e Serviços Eireli
R. Coronel Augusto Camargos nº 540 Loja 01
CEP: 32.015-740 Bairro: Contagem
Contagem - MG

Boa tarde,
Peço que configurem a apostila.
Segue o print para analisarem.
Tentei realizar as modificações e não conseguir deixar nos padrões necessários

Q

Atenciosamente

Yara Stefânia Da Silva

Técnico Administrativo Financeiro – SCRMG

projetos@scrmg.org.br

Telefone: (31) 3398-3653 Celular: (31) 98978-2683

Endereço: Rua Honorita Alves de Oliveira nº 29

Centro, Contagem MG CEP: 32.040-640

Site: www.scrmg.org.br





		açúcar na batedeira baixa.
	2º	Adicione a água, o s com a batedeira em
	3º	Aumente a velocidade
	4º	Adicione a manteiga até homogeneizar.
	5º	Deixe a massa desc
	6º	Abra a massa, colo
		coloque na forma p chegar a 1 dedo da



	7º	Temperatura do for 180°C por 40 minut
--	----	---------------------------------------

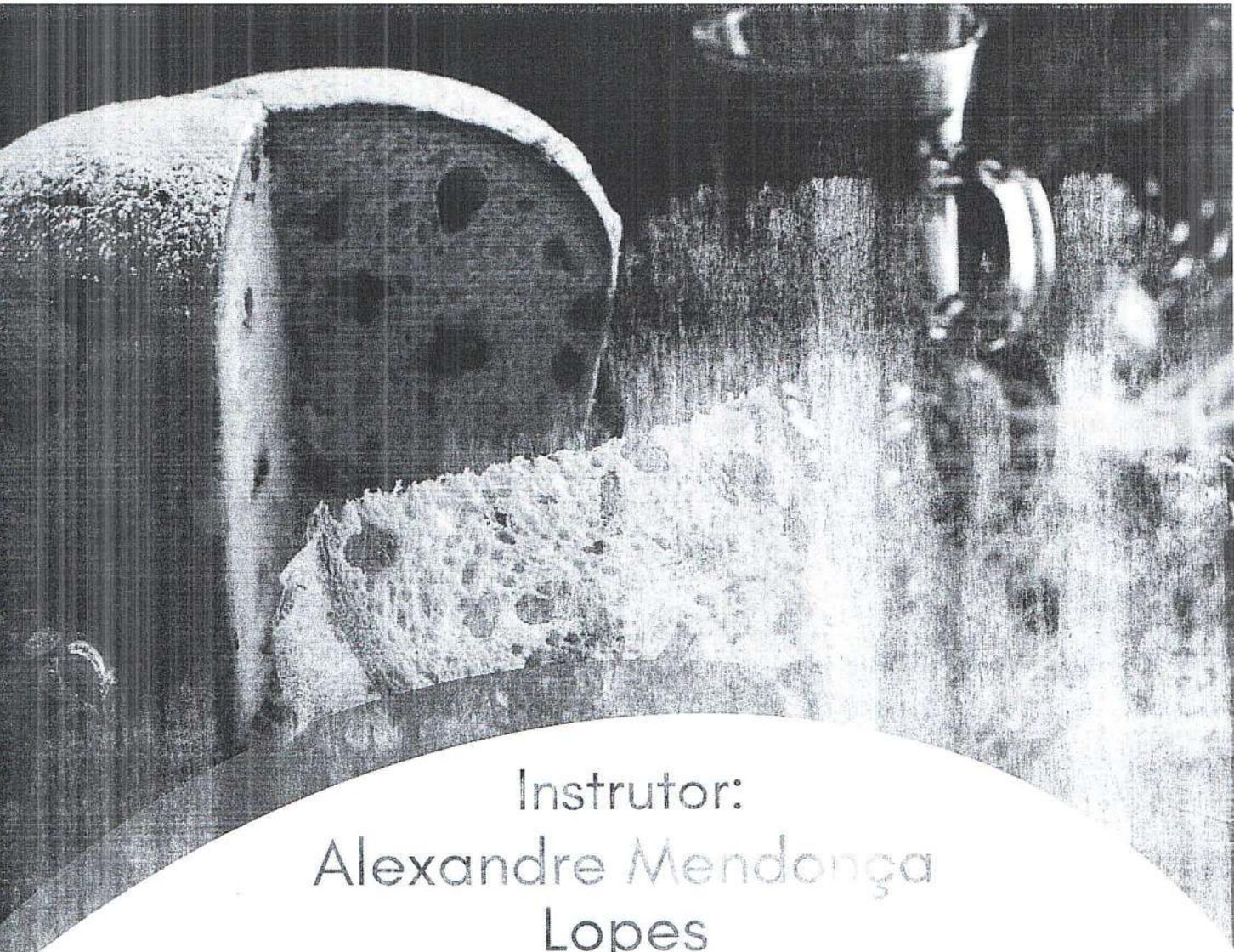


De: Coordenação Pedagógica [mailto:coordenacaopedagogicaql@gmail.com]
Enviada em: quinta-feira, 26 de setembro de 2024 09:43
Para: Economia Solidaria; Projetos; evelyn.freitas@contagem.mg.gov.br
Assunto: Impressão de Apostila de panetone

Prezada yara, bom dia.

Solicitamos a gentileza de providenciar a impressão de 20 unidades da apostila em anexo do curso de panetone que terá início 08 /10.

Atenciosamente,
Vanea



Q

Instrutor:
Alexandre Mendonça
Lopes

PANETONE E PÃES ARTESANAIS



Secretaria Municipal
de Desenvolvimento
Social, trabalho e
Segurança Alimentar



PREFEITURA DE
CONTAGEM

Q

Sumário

1. AGENTES DE FERMENTAÇÃO	2
Fermento Biológico	2
Tipos de fermentos biológicos.....	3
2. FARINHAS DE TRIGO	3
Farinhas Brasileiras	3
Tipos de Farinhas de Trigo Importadas da Argentina	4
Tipos de Farinhas de Trigo Importadas da Itália	5
3. SEMOLINA	5
4. GORDURAS	6
5. AÇÚCARES	6



Os Principais ingredientes da panificação

1. AGENTES DE FERMENTAÇÃO

Na fermentação, as leveduras produzem **etanol e dióxido de carbono**, esse é retirado na rede de glúten com formação de alvéolos no miolo do pão, e as bactérias convertem esse etanol em ácido orgânico.

Os ácidos produzidos auxiliam no sabor, na formação da rede de glúten e ampliam a retenção de gás.

Fermento Biológico

O fermento biológico é o agente fermentativo da maioria dos pães doces e salgados, roscas, pizzas e similares.

As leveduras são fungos microscópicos que realizam o processo de fermentação por meio da produção de enzimas.

Algumas dessas enzimas transformam açúcares complexos (sacarose e maltose) em açúcares simples.

Outras transformam açúcares simples em dióxido de carbono e álcool.

Como a levedura é um organismo vivo, é sensível à temperatura.

- 1°C - Inativo (temperatura de armazenamento);
- 15 a 20°C - Ação lenta ;
- 20 a 32°C - Temperatura ideal de crescimento; (fermentação de massas de pão)
- Acima de 38°C - Diminuição da atividade;
- 60°C - Morte da levedura;

Além dos gases fermentativos, o fermento também dá sabor à massa do pão.

As moléculas de sabor são produzidas pelo fermento durante o crescimento.

Por isso, os pães com longos períodos de fermentação, em geral, têm um sabor mais acentuado que os de fermentação curta.

Tipos de fermentos biológicos:

O **fermento fresco**, também chamado de fermento de padaria, é úmido e perecível – é o preferido pelos padeiros profissionais. É comprado em pacotes de 500 g.

Sob refrigeração e cuidadosamente embrulhado para evitar o ressecamento, pode durar até 2 semanas.

Para armazená-lo por mais tempo, deve ser mantido congelado. Deve-se evitar o uso de fermento fresco que esteja descorado ou embolorado.



Alguns padeiros esfurelam o fermento fresco e o adicionam diretamente à massa, usando o método direto.

No entanto, o fermento tem uma melhor distribuição se for primeiramente amolecido em água morna (38°C), na proporção de 2x o seu peso.

O **fermento biológico seco** consiste em grânulos secos de fermento. Deve ser reidratado em água morna (até 41°C), na proporção de 4 vezes o seu peso, antes de ser usado.

Ao empregar o fermento biológico seco em uma fórmula de pão, deve-se usar parte da água mencionada na fórmula para dissolver o fermento.

Não se deve acrescentar água extra. Cerca de 25% das células de fermento no fermento biológico seco são mortas durante o procedimento agressivo de secagem.

A presença dessas células mortas pode ter um efeito negativo sobre a qualidade da massa. Por isso, o fermento biológico seco nunca foi muito popular em panificação profissional

Na maioria das receitas, o fermento biológico usado é o fresco. Para substituí-lo por fermento biológico seco ou instantâneo, use as seguintes equivalências:

- Para converter a quantidade de fermento fresco em fermento seco comum, divida por 3;
- Por exemplo, se a fórmula requer 60 g de fermento fresco, divida por 3 para chegar a 20 g de fermento seco;
- Para converter a quantidade de fermento fresco em fermento seco, multiplique por 0,3;
- Por exemplo, se a fórmula requer 40 g de fermento fresco, multiplique por 0,30 para chegar a 12 g de fermento instantâneo;
- Além de propiciar o crescimento, o fermento também fornece sabor.

2. FARINHAS DE TRIGO

Apesar de bastante consumida entre os brasileiros, o que muita gente não sabe é identificar o tipo de farinha, sua qualidade e as principais indicações para uso de cada uma.

O grão passa por diversos estágios de moagem através de cilindros de inox.

Esses estágios dizem respeito ao número de repetições na moagem e à proximidade dos cilindros entre si, que vai diminuindo aos poucos. Depois que passa pelo cilindro e vai para uma peneira. Uma parte desce pela peneira e a outra, não.

Essa parte que não passou vai para o próximo estágio. Portanto, quanto maior o processo de moagem/peneiragem, mais zeros terá o tipo da farinha de trigo.





Para selecionar a farinha de trigo ideal, **existem diversas terminologias**, as quais classificam a utilidade dela, entre outras características. No entanto, essas classificações variam de acordo com o país em que você está.

Farinhas Brasileiras

Farinhas Brasileiras	Utilização	Teor de proteína mínimo %	Teor de cinzas
Tipo 1	Massas, confeitaria, panificação	7,5	Até 0,8
Tipo 2	Uso doméstico para produtos que não requerem farinha clara	8	Entre 0,8 e 1,4
Integral	Produtos integrais	8	Entre 1,4 e 2,5

Tipos de Farinhas de Trigo Importadas da Argentina

- A classificação argentina é baseada em uma sequência de zeros.
- Cada uma delas tem uma porcentagem máxima de teor de cinzas (sais minerais obtidos no processo de queima).

Farinhas argentinas	Utilização	Teor de cinzas
Farinha 0000	Confeitaria e massas	0,493
Farinha 000	Panificação, bolos e tortas	0,650
Farinha 00	Panificação	0,678
Farinha 0	Pais artesanais e rústicos	0,873
Farinha ½ 0	Massas e pães integrais	1,35
Farinha de primeira	Usos variados	Entre 1,35 e 2,0



Farinha de segunda

Usos Variados

Entre 2,0 e 3,0



- Esses são valores oficiais do Código Alimentar Argentino, sem arredondamentos.
- Vale dizer que alguns países sul americanos, como Paraguai e Uruguai, também seguem esse padrão. Porém, as **terminologias italianas**, embora adotem o zero do mesmo modo, são completamente **distintas das argentinas**.
- Na Itália, por exemplo, a Farinha de Trigo Tipo 00 é equivalente à farinha mais pura e refinada, com teor de cinzas mais baixo, semelhante à farinha Tipo 0000 da Argentina e à Puríssima Farinha Famiglia Venturelli e Famiglia Venturelli Gourmet.

Tipos de Farinhas de Trigo Importadas da Itália

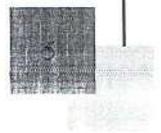
A **classificação italiana também é numérica**. No entanto, a farinha tipo 00 italiana não tem relação com a tipo 00 argentina, e assim por diante. Além disso, costuma-se usar o termo “grano tenero” para a farinha branca comum e os termos “sêmola” ou “grano duro” para a farinha de semolina.

- **Farina tipo 00**
Teor máximo de cinzas de 0,55%. Indicada para confeitaria e massa fresca.
- **Farina tipo 0**
Teor máximo de cinzas de 0,65%. Farinha para pães e pizzas.
- **Farina tipo 1**
Teor máximo de cinzas de 0,80%. Para pães artesanais e rústicos.
- **Farina tipo 2**
Teor máximo de cinzas de 0,95%.
- **Farina integrale**
Teor máximo de cinzas de 1,70%. Para preparação de pães e massas integrais.

A **Análise de Cinzas**, por sua vez, indica a **quantidade de minerais presentes no grão de trigo**, principalmente ferro, fósforo, magnésio, potássio e sódio.

Como no grão de trigo os minerais se concentram mais na casca, quanto maior a quantidade de partículas de farelo na farinha, maior o teor resultante de cinzas.

- Quanto menor o teor de cinzas – por ter menos presença de partículas casca (farelo) – mais clara será a farinha de trigo e vice versa.
- Na prática, para a indústria de massas, o teor de cinzas deve ser baixo.
- Pois, na indústria de massas, por exemplo, este parâmetro é essencial para obter um produto desejável pelo cliente no momento da compra da massa.



Q

3. SEMOLINA

A **farinha semolina** é um subproduto da moagem do trigo T. durum, que é importado e é mais duro, ideal para a produção de massas como a do macarrão ou da lasanha.

4. GORDURAS

As principais funções da gordura na panificação e na confeitaria são:

- Conferir umidade e untuosidade.
- Melhorar a conservação.
- Dar sabor.
- Auxiliar na fermentação, quando usada no método cremoso, ou conferir textura quebradiça a massas folhadas, massas de torta e produtos semelhantes.
- Aumenta a vida útil do produto

5. AÇÚCARES

Os açúcares ou agentes adoçantes têm as seguintes funções em panificação:

- Adoçam e dão sabor ao alimento;
- Proporcionam maciez e textura fina, em parte porque enfraquecem as estruturas de glúten;
- Dão cor à casca dos produtos;
- Aumentam a validade do produto, por conservarem a umidade;

Servem de alimento para o fermento biológico;

5.1 – Tipos de açúcares:

- Açúcar invertido;
- Açúcar comum ou sacarose: Cristal, refinado, granulado;
- Açúcar de confeitador e açúcar impalpável;
- Açúcar demerara;
- Açúcar mascavo;
- Glucose, Dextrose;

Adoçantes não calóricos; etc



Q

FICHA TÉCNICA

Curso: Panetones e Pães Natalinos

Receita

Aula: 2

Categoria

Rendimento

 Tempo Médio de
Preparo


	Panetone Saldado
	Pães natalinos
	1.300kg
	4h

Ingredientes	Quant	Medida	Pré-preparo
Massa			
Farinha de trigo 00	500	g	
Água	250	g	
Açúcar refinado	70	g	
Fermento biológico seco	7	g	
Gema	100	g	
Sal	10	g	
Manteiga	125	g	
Leite em pó	40	g	
Melhorador de farinha	10	g	
Essência de bacon	5	g	
Recheio – Salgado 1			
Bacon	100	g	Fritar
Calabresa	100	g	Fritar
Cheiro verde	Q.B.		Picar
Recheio – Salgado 2			
Muçarela	100	g	
Presunto cozido	100	g	
Finalização			
Queijo Parmesão	30	g	Ralar
Manteiga sem sal	30	g	





Passos	
1º	Coloque a farinha, o melhorador, o leite em pó, o fermento e o açúcar na batedeira ou na masseira e misture em velocidade baixa.
2º	Adicione a água, o sal, as gemas e a essência de bacon, ainda com a batedeira em movimento.
3º	Aumente a velocidade e bata até dar ponto de semi-vel.
4º	Adicione a manteiga aos poucos e bata em velocidade média até homogeneizar.
5º	Deixe a massa descansar por 40 min coberta com um plástico filme.
6º	Abra a massa coloque o recheio (já frito e seco), pese e coloque na forma para panetone. Deixe fermentar até a massa chegar a 1 dedo da borda da forma.
7º	Temperatura do forno: Turbo 150°C por 40 minutos, Lastro: 180°C por 40 minutos

