



Prefeitura Municipal de Vitória
Estado do Espírito Santo
Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente Termo de Referência o fornecimento de alimentação escolar pronta (transportada) - Projeto Cidadania Fundamental/Procon Jovem, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

LOTE ÚNICO			
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
01	Fornecimento, Tipo: Alimentação Escolar; Aplicação: EMEF, Cardápio [Tipo]: Lanche	Unid.	8120
02	Fornecimento, Tipo: Alimentação Escolar; Aplicação: EMEF Cardápio [Tipo]: Almoço	Unid.	3710

1.2 JUSTIFICATIVA DE LOTE ÚNICO

1.2.1. A licitação para a contratação de que trata o objeto deste Termo de Referência e seus Anexos, em lote único justifica-se pela necessidade de manter a padronização/qualidade da refeição produzida. Além disso, ter mais de um fornecedor poderá implicar dificuldades gerenciais e aumento dos custos.

1.3 DO CRONOGRAMA ESTIMADO DE ENTREGA

Unidades de Ensino a serem atendidas pelo Projeto(Turmas do 9º ano)	Datas das Entregas	Quantidade /Almoço	Quantidade/ Lanche	Local de Entrega
Álvaro de Castro Mattos	16/08/24	128	256	
Maria Madalena Oliveira Domingues				
EMEF 01 – EJA Noturno	21/08/24	-	40	
Éber Louzada Zippinotti	23/08/24	87	174	
EMEF 02 – EJA Noturno	28/08/24	-	40	
Elzira Vivacqua dos Santos	30/08/24	123	246	
Padre Guido Ceotto	06/09/2024	105	210	
Aristóbulo Barbosa Leão				
Moacyr Avidos	13/09/24	115	230	
Anaclea Schneider Lucas				
Adevalni Sysesmundo Ferreira de Azevedo				
EMEF 03 – EJA Noturno	18/09/24	-	40	

Paulo Reglus Neves Freire	20/09/24	61	122	Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(Semcid). Av. Maruípe. 2544, Itararé-Vitória, esquina com a Rua Marins Alvarino, CEP: 29.047-495.
Eunice Pereira Silveira(GM)				
Izaura Marques	27/09/24	92	184	
Otto Ewald Júnior				
Marieta Escobar				
Ceciliano Abel de Almeida	04/10/24	103	206	
Octacílio Lomba				
EMEF 04 – EJA Noturno	09/10/24	-	60	
Orlandina D'Almeida Lucas	11/10/24	111	222	
Irmã Jacinta Soares de Souza Lima				
Prezideu Amorim	18/10/24	112	224	
Prof. Vercenílio da Silva Pascoal				
Suzete Cuendet	25/10/24	84	168	
Padre Anchieta	01/11/24	131	262	
São Vicente de Paulo				
Escola Experimental de Vitória/UFES	08/11/24	105	210	
Juscelino Kubitschek de Oliveira				
EMEF 05 – EJA Noturno	20/11/24	-	60	
Marechal Mascarenhas de Moraes	22/11/24	133	266	
Adão Benezath				
EMEF 06 – EJA Noturno	04/12/24	-	60	
TOTAL		1490	3280	

Unidades de Ensino a serem atendidas pelo Projeto(Turmas do 9º ano)	Datas das Entregas	Quantidade /Almoço	Quantidade/ Lanche	Local de Entrega
Marechal Mascarenhas de Moraes	12/04/2025	133	266	Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(Semcid). Av. Maruípe. 2544, Itararé-Vitória, esquina com a Rua Marins Alvarino, CEP: 29.047-495.
Adão Benezath				
Escola Experimental de Vitória/UFES	26/04/2025	105	210	
Juscelino Kubitschek de Oliveira				
Padre Anchieta	09/05/2025	131	262	
São Vicente de Paulo				
Suzete Cuendet	16/05/2025	84	168	
Prezideu Amorim	30/05/2025	112	224	
Prof. Vercenílio da Silva Pascoal				
Orlandina D'Almeida Lucas	06/06/2025	111	222	
Irmã Jacinta Soares de Souza Lima				
EMEF 01 – EJA Noturno	11/06/2025	-	60	
Ceciliano Abel de Almeida	13/06/2025	103	206	
Octacílio Lomba				
EMEF 02 - EJA Noturno	18/06/2025	-	60	
Otto Ewald Júnior	27/06/2025	92	184	
Marieta Escobar				
Paulo Reglus Neves Freire	04/07/2025	61	122	
Eunice Pereira Silveira(GM)				
Izaura Marques				
Moacyr Avidos	01/08/2025	115	230	
Anacleta Schneider Lucas				
(ASF)Adevalni Sysesmundo Ferreira de Azevedo				
Aristóbulo Barbosa Leão	08/08/2025	105	210	

Padre Guido Ceotto			
EMEF 03 – EJA Noturno	13/08/2025	-	70
Elzira Vivacqua dos Santos	15/08/2025	123	246
Éber Louzada Zippinotti	22/08/2025	87	174
EMEF 04 – EJA Noturno	27/08/2025	-	70
Álvaro de Castro Mattos	29/08/2025	128	256
Maria Madalena Oliveira Domingues			
EMEF 05 – EJA Noturno	03/09/2025	-	70
Profª Maria Stella de Novaes	12/09/2025	134	268
Mauro Braga			
EMEF 06-EJA Noturno	17/09/2025	-	70
Prof. João Bandeira	19/09/2025	110	220
Adilson da Silva Castro			
Heloisa Abreu Júdice de Mattos	26/09/2025	104	208
Regina Maria Silva			
Alvimar Silva	03/10/2025	87	174
Alberto de Almeida	10/10/2025	128	256
Maria Leonor Pereira da Silva			
Rita de Cássia Oliveira	24/10/2025	104	208
Arthur da Costa e Silva			
José Áureo Monjardim (T. Integral)	07/11/2025	63	126
Edna de Mattos Siqueira Gaudio(TI)			
TOTAL		2.220	4840

a) Para as entregas destinadas aos estudantes do 9º ano, serão realizadas 03 refeições em cada edição do Projeto, sendo 01(um) almoço e 02(dois) lanches para cada estudante. Horários de entregas: Lanche/Matutino às 07h. Almoço às 11h. Lanche/Vespertino às 14h.

b) Para as entregas destinadas aos estudantes da EJA, será realizada 01(uma) refeição em cada edição do Projeto, sendo 01(um) lanche para cada estudante. Horário de entrega: 17h30

c) O cronograma poderá ser alterado de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho ou da Secretaria Municipal de Educação.

1.3.1 Os quantitativos estimados para cada parcela do cronograma poderão variar de acordo com as necessidades da Administração.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 20.934/2022.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Na busca de uma educação de qualidade e inclusiva, de uma sociabilidade democrática e solidária no ambiente escolar, onde a diversidade cultural e as diferenças humanas possam ser reconhecidas, respeitadas e valorizadas a Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho (Semcid) em parceria com a Secretaria Municipal de Educação (Seme), desenvolve,

desde 2010, o Projeto Cidadania Fundamental/ Procon Jovem. O Projeto é executado nas dependências da Semcid e atende estudantes do 9º ano e da Educação de Jovens e Adultos (EJA) de 100% das Unidades de Ensino da Prefeitura Municipal de Vitória. As atividades, para o ensino diurno, são realizadas semanalmente, às sextas-feiras, no horário de 08h às 16h e para o ensino noturno são realizadas mensalmente, no horário de 18h30 às 21h30. O projeto faz parte da política de educação em direitos humanos do Município, que está amparada no Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos, no Plano Nacional de Consumo e Cidadania, na Constituição da República Federativa Brasileira, no Código de Defesa do Consumidor nos tratados e convenções de direitos humanos de que o Brasil é signatário, além de se fundamentar na lei de diretrizes e bases da educação brasileira.

Por entendermos que pela via da educação podem ser construídas novas subjetividades, comprometidas com a promoção e defesa dos direitos humanos, um dos objetivos de fundamental importância do Projeto é contribuir para a construção de uma cultura dos direitos humanos e o fortalecimento do exercício da cidadania na Cidade e, para isso, serão desenvolvidas ações de educação em cidadania e direitos humanos, quando serão abordadas temáticas de prevenção à violência contra a mulher, relações étnico-raciais, diversidade sexual, gravidez na adolescência, direitos do consumidor, educação financeira, serviços do PROCON, educação ambiental, prevenção à saúde, prevenção à violência contra crianças e adolescentes, políticas para juventude, dentre outras. Em relação ao diagnóstico sobre a garantia de acesso à documentação civil básica, pode-se afirmar que, na prática, muitas pessoas encontram dificuldades para obter estes documentos: longas distâncias e gastos de deslocamento, pagamento de taxas de emissão e outras exigências. Somam-se a essas dificuldades, a excessiva quantidade de documentos obrigatórios e à desinformação da população de como obtê-los, usá-los e conservá-los, além do desconhecimento sobre os requisitos para emissão dos documentos. Em suma, a questão da garantia do acesso à documentação básica é uma preocupação nacional e o projeto busca contribuir para a resolução do problema, garantindo acesso à documentação civil básica para os estudantes da rede pública municipal de ensino de Vitória/ES.

E no intuito de viabilizar a permanência dos estudantes nos espaços da Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(Semcid) para a realização das atividades do Projeto Cidadania Fundamental/Procon Jovem, oferecendo-lhes alimentação em consonância ao exposto no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE consoante os preceitos da Resolução/CD/FNDE, nº 06 de 08 de maio de 2020 –, a Semcid justifica a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar pronta para o consumo, a ser distribuída aos estudantes das Unidades de Ensino que participarão das atividades do Projeto.

Abaixo seguem as especificações dos tipos de alimentação transportada e os quantitativos a serem adquiridos:

Item	Descrição	Unidade de	Quantidade
-------------	------------------	-------------------	-------------------

		Medida	
01	a) Fornecimento, Tipo: Alimentação Escolar; Aplicação: EMEF, Cardápio [Tipo]: LANCHE b) Seguir cardápio e per capita preestabelecidos pela Contratante, bem como a lista de alimentos permitidos e não permitidos conforme Anexo V do Termo de Referência	Unid.	8120
02	a) Fornecimento, Tipo: Alimentação Escolar; Aplicação: EMEF Cardápio [Tipo]: ALMOÇO b) Seguir cardápio e per capita preestabelecidos pela Contratante, bem como a lista de alimentos permitidos e não permitidos conforme Anexo V do Termo de Referência	Unid.	3710

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1 A presente contratação será realizada com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021.

4. DA MODALIDADE LICITATÓRIA

4.1 Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA.

5. DO MODO DE DISPUTA

Em conformidade com o Decreto Municipal nº 20.934/2022, será adotado para o envio de lances o modo de disputa: **ABERTO E FECHADO**.

6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos orçamentários necessários ao pagamento das despesas inerentes a esta contratação de serviços correrão à conta da Dotação Orçamentária 14.422.0011.2.0063, Categoria 3.3.90.30.07 e Fonte de Recurso do Procon: 1759.0010.000

7. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

7.1 Por se tratar de objeto de baixa complexidade, não será admitida a participação de empresas constituídas sob a forma de consórcio.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Para julgamento das propostas será adotado critério de MENOR PREÇO.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A Contratada que infringir as normas constantes deste Termo de Referência ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I. Advertência, nos casos de inexecução parcial que não acarretem prejuízos significativos para a Administração.

II. Multas nos seguintes casos e percentuais:

a) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) em até 02 (duas) horas: 3% (três por cento) à hora sobre o valor total do produto entregue com atraso;

b) Multa Compensatória: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 02 (duas) horas: 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial;

c) Multa Compensatória: Por recusa injustificada do adjudicatário em aceitar ou assinar a Autorização de Fornecimento (AF) e/ou Contrato, injustificadamente, uma vez que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida: 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato;

d) Multa Compensatória: Por entregar em desconformidade, injustificadamente, o objeto contemplado na Autorização de Fornecimento (AF): 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato e possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial;

e) Multa Compensatória: Por deixar de manter as condições de habilitação durante toda a vigência contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial;

f) Multa Compensatória: Por inexecução parcial, injustificada, da Autorização de Fornecimento (AF): 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor total do contrato;

g) Multa Compensatória: Por inexecução total injustificada da Autorização de Fornecimento (AF). Caracterizada pela verificação da não entrega do produto após 03 (três) horas: 20% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial.

III. Impedimento de licitar e contratar com o Município de Vitória:

a) Dar causa à inexecução parcial da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo: até 02 (dois) anos;

b) Dar causa à inexecução total da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato, caracterizada pela não entrega dos itens após 04 (quatro) horas: até 03 (três) anos;

c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: até 02 (dois) anos;

d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: até 03 (três) anos;

e) Não celebrar o contrato/instrumento congênere ou não entregar a documentação exigida para a

contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: até 03 (três) anos;
f) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, superior a 04(quatro) horas: até 03 (três) anos.

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos seguintes casos:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação; e,
- e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

10. DA PROPOSTA COMERCIAL

A Proposta Comercial deverá ser apresentada em moeda nacional utilizando-se até 2 (duas) casas decimais para o valor unitário, desprezando-se as demais, incluindo todos os impostos, seguros, transportes, embalagens, contribuições sociais, bem como quaisquer outros custos relacionados com a entrega do produto, com base nas especificações do objeto.

11. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Para Qualificação Técnica da licitante, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

I. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA: Atestado(s) de fornecimento(s) emitido(s) por entidade(s) de direito público ou privado comprovando a aptidão da licitante para o fornecimento do(s) produto(s) idêntico(s) ou similar(es) aos objetos licitados, devidamente assinado e, preferencialmente, em papel timbrado da empresa ou órgão tomador do fornecimento;

II. ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual ou Municipal da sede do licitante.

III. DECLARAÇÃO, expedida pela licitante assumindo a obrigação de instalar, no prazo máximo de 15 (quinze) dias consecutivos, contados da assinatura do contrato, estrutura operacional (cozinha) situada na Região Metropolitana da Grande Vitória, devendo, ainda, apresentar o Alvará de Vigilância Sanitária do referido local. (exigido para as empresas sediadas fora da região metropolitana da Grande Vitória).

IV. CERTIDÃO DO REGISTRO NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS (CRN), expedida para a empresa licitante, pelo Conselho da Região de onde desenvolve suas atividades, com indicação do(s) respectivo(s) responsável(is) técnico(s) devidamente habilitado(s) para o desempenho do objeto desta licitação, dentro do prazo de validade.

a) Caso a empresa à qual o objeto licitatório for adjudicado, seja registrada em CRN de outra jurisdição que não a 4ª REGIÃO RJ/ES (CRN4), deverá apresentar, no momento da assinatura do

contrato, a comprovação do registro e CRQ ou protocolo de registro no CRN/4ª Região, bem como deverá providenciar todos os procedimentos para a correta emissão da ART (Atestado de Responsabilidade Técnica), em conformidade com a legislação do CRN.

V- DECLARAÇÃO, expedida pela empresa licitante, comprometendo-se a utilizar, na execução do contrato, apenas veículos novos ou seminovos, com utilização exclusiva para transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente (PORTARIA 069-R, de 26 de setembro de 2007; e item 4.9 da RDC nº 216/2004 ou alterações posteriores).

12. DAS INFORMAÇÕES DA FISCALIZAÇÃO

12.1 A Gestão desta contratação será realizada pela servidora Renata Segóvia Ferreira, telefone (27) 99645-0902, e a Fiscalização será realizada pela servidora Arielly Moura Prata, telefone (27)99936-8432, ou por outro servidor designado, por meio de Ato de Designação do(a) Secretário(a) da Pasta requisitante.

13. DOS LOCAIS, PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

13.1 A entrega do objeto da presente licitação dar-se-á no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados da solicitação por demanda.

13.2 As entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(Semcid), localizada na Av. Maruípe. 2544, Itararé – Vitória, esquina com a Rua Marins Alvarino, CEP: 29.047-495.

13.3 Os horários de recebimento serão: 07h para as entregas do lanche/matutino; 11h para as entregas do almoço e 14h para as entregas do lanche/vespertino, sendo que essas 03(três) entregas serão realizadas no mesmo dia, conforme cronograma descrito no item 1.3 deste Termo de Referência. As entregas para estudantes da EJA(Educação de Jovens e Adultos) serão realizadas no horário de 17h30, conforme datas descritas no item 1.3 deste Termo de Referência.

13.4 O local de fornecimento poderá sofrer alteração, a critério da administração, mediante prévia comunicação ao Fornecedor.

13.5 O fornecedor deverá atentar para o cumprimento dos prazos, sob pena de aplicação de sanção, em caso de atraso injustificado.

13.6 Será encaminhado ao fornecedor, até o décimo dia útil de cada mês, o cardápio do mês subsequente, a ser seguido, para entrega da alimentação escolar pronta na Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho a fim de cumprir o cronograma de execução do Projeto Cidadania Fundamental/Procon Jovem no ano de 2024 e 2025.

13.7 Para a execução dos cardápios pela CONTRATANTE, deve-se seguir as normas da legislação vigente do PNAE assim como as orientações e per capita/porções do ANEXO V.

13.8 A CONTRATADA deverá aguardar a devida conferência da refeição entregue, os devidos registros, a assinatura do responsável pela Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos (gerente ou profissional designado para tal função) no Comprovante de Recebimento da

Alimentação Escolar Pronta (ANEXO III), em duas (02) vias carbonadas.

13.9 A CONTRATADA deverá aferir a temperatura da refeição no ato da entrega, na presença do responsável pelo recebimento da refeição, e registrar no Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta.

13.10 A CONTRATANTE poderá solicitar com antecedência de 06(seis) horas a suspensão ou remanejamento das entregas das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

13.11 A CONTRATANTE poderá, durante a vigência do contrato e nas mesmas condições originais, incluir novos locais para fornecimento dos gêneros, bem como acrescer ou reduzir a correspondente quantidade, sem alteração do preço unitário, observados os limites para supressão e acréscimo, de acordo com a lei 14.133/2021.

13.12 A entrega deverá acompanhar cópia da Autorização de Fornecimento (AF) ou a Nota Fiscal que deverá conter os dados principais do processo de aquisição (nº Processo e nº AF) a fim de facilitar o recebimento do objeto e agilizar o processo de pagamento.

13.13 O fornecedor fará constar da nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante da correspondente nota de empenho ou contrato, atentando para as inexatidões que poderão decorrer de eventuais arredondamentos.

13.14 O fornecedor deverá garantir a qualidade do objeto, devendo, ainda, quando solicitado, substituir prontamente o que porventura não atenda aos requisitos contratados, sob pena das sanções cabíveis.

13.15 O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, com verificação imediata da conformidade do material com as exigências constantes neste Termo de Referência e na proposta.

13.16 O recebimento provisório deverá ocorrer de forma imediata (no ato da entrega do objeto).

13.17 O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.18 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da contratação.

14. DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato será de 502 dias consecutivos, a contar da data de sua assinatura, sendo que o prazo para início do fornecimento iniciar-se-á no prazo máximo de 05(cinco) consecutivos, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF).

15. DAS SUPRESSÕES OU ACRÉSCIMOS

A Contratada obrigará-se a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas na Autorização de Fornecimento (AF) e/ou Contrato, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

17. DO PAGAMENTO

17.1 O pagamento deverá ser solicitado pela CONTRATADA por meio da apresentação no Protocolo Virtual do Município de Vitória (protocolo.vitoria.es.gov.br) da Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente acompanhada dos documentos exigidos no Edital.

17.2 A liquidação da despesa será realizada no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo do objeto.

17.2.1 Após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo do objeto, o fiscal da contratação deverá encaminhar imediatamente (no mesmo dia) o processo para o setor responsável pela liquidação da despesa.

17.3 O pagamento será efetuado no prazo de até 07 (sete) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

17.3.1 Para atesto do fornecimento serão observados os seguintes aspectos:

a) Critério de Avaliação: Fornecimento

b) Tipo de Pagamento: Mensal

17.4 A(S) NOTA(S) FISCAL(IS) OU DOCUMENTO(S) DE COBRANÇA EQUIVALENTE(S) DEVERÁ(ÃO) SER EMITIDA(S) PARA CADA FONTE DE RECURSO, COM A RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO COMPLETO DO ÓRGÃO REQUISITANTE, CONSTANTES NA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

17.5 Na emissão da Nota Fiscal, o fornecedor deverá descrever: o objeto, obrigatoriamente, em conformidade com a descrição contida em sua proposta; o número do processo que originou a contratação; número do contrato; número da Autorização de Fornecimento; e dados bancários, com indicação do banco, agência e conta.

17.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

17.7 A Nota Fiscal ou Documento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação prevista no Edital, em conformidade com a Norma de Procedimento de Liquidação de Despesa.

17.8 Constatada a situação de irregularidade em quaisquer das certidões da CONTRATADA, ela

será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, num prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, sob pena de rescisão contratual.

17.9 Os pagamentos poderão ser suspensos pela Contratante nos seguintes casos:

I- Não cumprimento das obrigações assumidas que possam, de alguma forma, prejudicar o requisitante;

II- Inadimplência de obrigações assumidas pelo fornecedor para com o Município de Vitória, por conta do estabelecido neste Termo de Referência;

III – Erros ou vícios na(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s).

17.10 É vedada a antecipação de pagamentos sem a contraprestação.

17.11 É expressamente vedado a contratada a cobrança ou desconto de duplicatas através de rede bancária ou de terceiros.

17.12 A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pelo fornecedor, em decorrência de inadimplemento das obrigações aqui assumidas, facultando o exercício do contraditório.

17.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser atualizado monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$VM = VP \times \frac{I}{360} \times N$$

Onde:

VM = Valor da multa financeira;

VP = Valor da nota fiscal referente ao mês em atraso;

I = IPCA-IBGE;

N = Número de dias em atraso.

18.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

18.1 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

18.1.2 Fornecer os materiais, estritamente de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência, bem como nos prazos e quantitativos estabelecidos pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar estarem em desacordo com as referidas especificações.

18.1.3 Entregar o(s) material(is) no prazo e horários preestabelecidos e de acordo com as especificações.

18.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (vinte e quatro) horas que antecede a

data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

18.1.5 Possuir cozinha industrial situada na Grande Vitória e disponível para a execução no ato da proposta.

18.1.6 Dispor de toda a infraestrutura necessária e adequada à realização/fornecimento do OBJETO do presente processo licitatório;

18.1.7 Fornecer e manter às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança dos trabalhadores indispensáveis para a execução do contrato.

18.1.8 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta licitação.

18.1.9 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Município de Vitória.

18.1.10 O adjudicatário deverá apresentar, antes da assinatura/recebimento do Contrato ou da Autorização de Fornecimento (AF) ou da Ordem de Serviços (OS), a Prova de Regularidade com a Fazenda Pública Municipal de Vitória.

18.1.11 Entregar a Alimentação Escolar Pronta (transportada) de acordo com o quantitativo de alunos no endereço constante no ANEXO II.

18.1.12 Seguir cardápio e per capita preestabelecida pela CONTRATANTE, bem como a lista de alimentos permitidos e não permitidos conforme ANEXO V.

18.1.13 A CONTRATADA deverá preparar e fornecer a Alimentação Escolar Pronta (transportada) obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, atendendo ao per capita estabelecido pela CONTRATANTE (ANEXO V), obedecendo às exigências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando as exigências da Vigilância Sanitária e utilizando mão de obra especializada.

18.1.14 A CONTRATADA obriga-se a atender o quantitativo de refeições solicitadas pela contratante, nunca inferior em número ou incompatível com a solicitação.

18.1.15 A CONTRATADA deverá encaminhar as refeições quentes e ou geladas acondicionando-as em recipientes hermeticamente fechados, isotérmicos (isobox), impermeáveis e resistentes, e quando se tratar de frutas inteiras, em caixas plásticas hermeticamente fechadas apropriadas para tal, em bom estado de conservação e limpeza, conforme exigência de legislação sanitária vigente.

18.1.16 A CONTRATADA deverá se responsabilizar por todo material descartável (pratos, copos, talheres, guardanapos, sacolas plásticas), a ser eventualmente utilizado no acondicionamento e distribuição da alimentação escolar.

18.1.17 A CONTRATADA obriga-se a atender às solicitações da Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos/SEMCID com alimentação diferenciada para os estudantes que as necessitem, quer seja para recuperação nutricional, quer seja em decorrência de doenças metabólicas, genéticas ou adquiridas, de acordo com cardápio encaminhado pela CONTRATANTE para este fim, especificando os itens de acordo com a necessidade de cada

estudante.

18.1.18 A CONTRATADA obriga-se a possuir equipamentos e utensílios específicos e de uso exclusivo para o preparo e distribuição da alimentação aos alunos com doença celíaca.

18.1.19 A CONTRATADA obriga-se a armazenar separadamente os gêneros e alimentos isentos de glúten dos demais itens.

18.1.20 Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer fornecimento que não esteja sendo executado de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e/ou com características organolépticas exigidas pela legislação vigente.

18.1.21 Não utilizar gêneros alimentícios citados no artigo 22 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, transcritos a seguir:

“Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura cheia, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.”

18.1.22 A CONTRATADA deverá ter mão de obra especializada, cumprir rigorosamente as disposições legais e regulamentares pertinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimento dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores, de acordo com legislação vigente.

18.1.23 Participar de reunião sempre que solicitado, na sede da CONTRATANTE, enviando responsável técnico/representante legal, com poderes específicos para prestar todas as informações e justificativas relativas à execução do Contrato.

18.1.24 Cumprir integralmente, sem alterações, o cardápio elaborado pela CONTRATANTE, salvo escusa legítima, previamente informada e justificada à CONTRATANTE e por ela autorizada.

18.1.25 A CONTRATADA é obrigada a produzir todas as preparações na cozinha apresentada, não sendo permitida a produção em empresas de terceiros, sendo obrigatório realizar coleta de amostra diariamente conforme previsto na legislação vigente, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta.

18.1.26 A CONTRATADA deverá coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos estudantes, obrigatoriamente e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada (data, horário, nome de quem coletou e período que foi servido), observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente:

18.1.27 Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob congelamento a – 18°C.

18.1.28 A CONTRATADA deverá possuir em sua unidade de produção uma planilha de controle do binômio tempo temperatura. Os alimentos de cadeia quente deverão estar a uma temperatura

superior a 85°C antes da montagem da preparação e superior a 70°C na finalização da montagem. Os alimentos de cadeia fria deverão estar a uma temperatura inferior 5°C antes da montagem e inferior a 10°C após a montagem.

18.1.29 A produção e montagem das preparações deverá ser o mais próximo possível do horário do transporte, no máximo 1 hora antes da entrega aos locais designados pelo contratante.

18.1.30 Os alimentos da cadeia quente deverão chegar a uma temperatura superior a 65°C no local da entrega.

18.1.31 Os alimentos da cadeia fria deverão chegar a uma temperatura inferior a 10°C no local da entrega, incluem-se aqui as frutas que sofreram algum tipo de processo (descascamento, divisão, entre outros).

18.1.32 A CONTRATADA deverá manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.1.33 A CONTRATADA deverá manter sempre um profissional nutricionista com poderes para tomar decisão, deliberar e/ou atender solicitação do CONTRATANTE, relativa execução plena dos serviços contratados.

18.1.34 A CONTRATADA deverá fornecer uniformes a todos os seus profissionais, zelando para que os mesmos se apresentem de acordo com exigências da legislação vigente.

18.1.35 A CONTRATADA deverá apresentar no ato da contratação o Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) dos profissionais que fazem parte da equipe, bem como mantê-lo devidamente atualizado conforme legislação trabalhista vigente.

18.1.36 A CONTRATADA obriga-se a atender às solicitações de preparações similares, em relação a composição e custo, às contidas no ANEXO V, deste Termo de Referência.

18.1.37 A CONTRATADA obriga-se produzir em material gráfico o Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta, conforme modelo (ANEXO III).

18.1.38 A CONTRATADA deverá emitir planilha de resumo das entregas, com os quantitativos para cada edição/ data do Projeto. Essa planilha deverá ser entregue juntamente com a NOTA FISCAL e os COMPROVANTES RECEBIMENTO (ANEXOS III e IV) para comporem o processo de pagamento.

18.1.39 Responsabilizar-se total, direta e indiretamente, quanto a todas as despesas decorrentes da produção e fornecimento de refeições, bem como despesas com combustíveis, carga, descarga, armazenagem, frete, todos os impostos, mão de obra, taxas, contribuições, encargos sociais, laudos laboratoriais.

18.1.40 Responsabilizar-se pelo transporte das até os locais designados.

18.1.41 Realizar imediatamente a substituição da(s) preparação(ões) não conforme(s) para o consumo, a contar da notificação realizada pela CONTRATANTE por meio de contato telefônico e/ou correio eletrônico, mesmo que já tenha sido entregue e assinado os seus respectivos comprovantes de recebimento.

18.1.42 Comunicar imediatamente ao órgão fiscalizador qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

18.1.43 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais.

18.1.44 Manter o entregador designado pela CONTRATADA devidamente uniformizado, no qual deverá constar a identificação da empresa, utilizando Equipamento de Proteção Individual (EPI) tais como touca, calça e calçado fechado, limpos e em boas condições de uso.

18.1.45 A CONTRATADA deverá estar com o Manual de Boas Práticas atualizado e disponibilizar uma cópia para a CONTRATANTE no início do contrato e sempre que solicitado.

18.1.46 A CONTRATADA deverá utilizar material de limpeza/higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos e ambientes conforme legislação vigente.

18.1.47 A CONTRATADA deverá aguardar a conferência da quantidade e qualidade da alimentação pronta entregue, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, por um (01) servidor da Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos/SEMCID e registrar em campo próprio, conforme ANEXO III, as assinaturas e carimbo da contratante.

18.1.48 Caso o Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta não seja assinado e carimbado pelos designados, o entregador se encontrará no direito de recusar a fazer a entrega dos gêneros. Qualquer impropriedade nos produtos que enseja recusa em seu recebimento, deverá ser informada imediatamente a SEMCID.

18.1.49 A CONTRATADA deverá permitir o acesso dos técnicos da SEMCID ao local de produção das refeições a serem entregues, para verificar as condições de atendimento à proposta.

18.1.50 A CONTRATADA estará sujeita a apresentar laudos laboratoriais das refeições no decorrer da vigência do contrato caso a comissão técnica julgue necessário. Os laudos deverão ser das mesmas refeições entregues para a análise da referida Comissão e deverão conter análise físico-química e/ou microbiológica e/ou microscópica e/ou toxicológica, de acordo com o definido em legislação para cada grupo de alimento, realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

18.1.51 As comunicações relativas ao presente contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta registrada, correio eletrônico ou fax, com a devida confirmação de recebimento e leitura.

18.1.52 A CONTRATADA, ao ser solicitada pelo setor requisitante, fornecerá o kit tempero composto por 1 vidro de 500mL de Azeite de oliva extra virgem, 1 vidro de 750mL de Vinagre de maçã e 1kg de Sal refinado. Os produtos deverão ser entregues nos prazos e locais descritos neste Termo de Referência, sendo assegurado à CONTRATANTE o direito de verificar a perfeita execução do contrato.

18.1.53 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

18.1.54 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

18.1.55 Atender a todas as demais exigências do Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade da alimentação fornecida, através de controle e registro dos gêneros a serem recebidos verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas. A Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos/SEMCID disponibilizará funcionário responsável pelo recebimento da Alimentação Escolar Pronta, sendo 01 (um/uma) servidor/a e preferencialmente profissional efetivo ou pelo próprio Gerente da SEMCID/GPCDH, ou na ausência destes, por profissional efetivo, que deverá comunicar imediatamente qualquer impropriedade à SEMCID/GPCDH.

19.2 No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador da CONTRATANTE o direito de verificar a perfeita execução do contrato.

19.3 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle quanto ao cumprimento do contrato, em especial, quanto à quantidade e qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, fazendo cumprir a legislação em vigor e as disposições do Edital da Licitação.

19.4 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências contratuais e legais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.º 14133/2021.

19.5 A fiscalização não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer.

19.6 A CONTRATANTE fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como o processamento e distribuição da alimentação, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

19.7 Eventualmente será aplicado o teste de aceitabilidade conforme a Resolução CD/FNDE Nº 26, de 17 de Junho de 2013;

19.8 Para efeito de fiscalização compartilhada, a CONTRATANTE exercerá tal função, por meio dos responsáveis pelo recebimento da alimentação escolar pronta (transportada), que procederão a contagem e a verificação das características organolépticas (cor, odor, sabor, textura), assim como as condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios no momento da entrega. Condições estas indispensáveis para o atesto no Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta (ANEXO III);

19.9 A equipe da SEMCID/GPCDH, por meio do fiscal do contrato, ou outro servidor, em qualquer tempo, poderá realizar visita técnica ao fornecedor para inspeção do local de produção das refeições a serem entregues pelo fornecedor, verificando as condições de atendimento à proposta;

19.10 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e formas estabelecidos neste Termo de Referência.

19.11 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Vitória (ES), 08 de agosto de 2024.

Arielly Moura Prata
Responsável elaboração do Termo de Referência

Renata Segóvia Ferreira
Gestor

Arielly Moura Prata
Fiscal

APROVO OS TERMOS CONSTANTES DO PRESENTE DOCUMENTO E AUTORIZO O PROSSEGUIMENTO DA CONTRATAÇÃO. NA OPORTUNIDADE, DESIGNO O(S) SERVIDOR(ES) ARIELLY MOURA PRATA COMO RESPONSÁVEL(EIS) PARA RESPONDER EVENTUAIS QUESTIONAMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS ADMINISTRATIVOS, DESDE QUE DE CUNHO TÉCNICO E REALIZAR A ANÁLISE DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E AMOSTRAS, CONFORME O CASO.

Marcello Pinto Rodrigues
Subsecretário de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho
Presidente do Fundo Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor



Prefeitura Municipal de Vitória
Estado do Espírito Santo
Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho

ANEXO I (DO TERMO DE REFERÊNCIA) - MINUTA DOS TERMOS DO CONTRATO

Contrato de Fornecimento nº **XXX/XXXX**
Processo Administrativo nº **XXXXXXXX/XXXX**
XXXXXXXXXX nº **XXX/XXXX**

CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE CELEBRAM
ENTRE SI O MUNICÍPIO DE VITÓRIA E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXX.

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA**, por intermédio do **FUNDO MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR**, órgão de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº **21.786.593/0001-33**, com sede à Av. Maruípe, nº2544, Itararé, CEP:29.047-495 nesta Capital, representada legalmente pelo **PRESIDENTE DO FUNDO MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR, Sr. MARCELLO PINTO RODRIGUES** CPF n.º 074.109.927-60, adiante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ nº **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, estabelecida à Rua **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, doravante denominado **CONTRATADO**, celebram o presente contrato de **Fornecimento** nos termos da **Lei Federal nº 14.133/2021**, e do **XXXXXXX** nº **XXX/XXXX**, oriundo do Processo Administrativo nº **3699711/2024**, que passa a fazer parte deste instrumento, independente de transcrição, juntamente com a Proposta Comercial apresentada pela CONTRATADA, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas, as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste Contrato, que reger-se-á pelas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente Termo de Referência o fornecimento de alimentação escolar pronta (transportada) - Projeto Cidadania Fundamental/Procon Jovem, conforme descrição, quantidade e preços relacionados nos Anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR GLOBAL

2.1 O valor global do presente contrato é de **R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)**.

2.2 No preço já estão inclusos todos os custos e despesas, inclusive transportes, taxas, impostos, seguros, licenças e outros relacionados ao fornecimento, bem como garantia, quando for o caso.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1 O prazo de vigência do contrato será de 502 dias consecutivos, a contar da data de sua assinatura, sendo que o prazo para início do fornecimento iniciar-se-á no prazo máximo de 05(cinco) consecutivos, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF).

3.2 Nos contratos assinados eletronicamente, será considerada a data da última assinatura.

3.3 A eficácia do mesmo dar-se-á após a publicação resumida do instrumento na Imprensa Oficial do Município de Vitória (art. 52 da Lei Orgânica) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 Os recursos orçamentários necessários ao pagamento das despesas inerentes a esta contratação de serviços correrão à conta da Dotação Orçamentária 14.422.0011.2.0063, Categoria 3.3.90.30.07 e Fonte de Recurso do Procon: 1759.0010.000

CLÁUSULA QUINTA – DOS LOCAIS, PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 Homologada a licitação pela autoridade competente, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

5.2 O licitante vencedor será convocado pela Administração, para assinar o Termo de Contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Contrato e seus anexos.

5.3 O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada e desde que o motivo seja aceito pela Administração.

5.4 A Administração, quando o convocado não assinar o Termo de Contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

5.5 Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos deste Contrato, poderá:

I– Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

II- Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.6 A entrega do objeto da presente licitação dar-se-á no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados da solicitação por demanda.

5.7 As entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(Semcid), localizada na Av. Maruípe. 2544, Itararé – Vitória, esquina com a Rua Marins Alvarino, CEP: 29.047-495.

5.8 Os horários de recebimento serão: 07h para as entregas do lanche/matutino; 11h para as entregas do almoço e 14h para as entregas do lanche/vespertino, sendo que essas 03(três) entregas serão realizadas no mesmo dia, conforme cronograma descrito no item 1.3 deste Termo de Referência. As entregas para estudantes da EJA(Educação de Jovens e Adultos) serão realizadas no horário de 17h30, conforme datas descritas no item 1.3 deste Termo de Referência.

5.9 O local de fornecimento poderá sofrer alteração, a critério da administração, mediante prévia comunicação ao Fornecedor.

5.10 O fornecedor deverá atentar para o cumprimento dos prazos, sob pena de aplicação de sanção, em caso de atraso injustificado.

5.11 Será encaminhado ao fornecedor, até o décimo dia útil de cada mês, o cardápio do mês subsequente, a ser seguido, para entrega da alimentação escolar pronta na Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho a fim de cumprir o cronograma de execução do Projeto Cidadania Fundamental/Procon Jovem no ano de 2024 e 2025.

5.12 Para a execução dos cardápios pela CONTRATANTE, deve-se seguir as normas da legislação vigente do PNAE assim como as orientações e per capita/porções do ANEXO V do Termo de Referência.

5.13 A CONTRATADA deverá aguardar a devida conferência da refeição entregue, os devidos registros, a assinatura do responsável pela Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos (gerente ou profissional designado para tal função) no Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta (ANEXO III do Termo de Referência), em duas (02) vias carbonadas.

5.14 A CONTRATADA deverá aferir a temperatura da refeição no ato da entrega, na presença do responsável pelo recebimento da refeição, e registrar no Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta.

5.15 A CONTRATANTE poderá solicitar com antecedência de 06(seis) horas a suspensão ou remanejamento das entregas das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

5.16 A CONTRATANTE poderá, durante a vigência do contrato e nas mesmas condições originais, incluir novos locais para fornecimento dos gêneros, bem como acrescer ou reduzir a correspondente quantidade, sem alteração do preço unitário, observados os limites para supressão e acréscimo, de acordo com a lei 14.133/2021.

5.17 A entrega deverá acompanhar cópia da Autorização de Fornecimento (AF) ou a Nota Fiscal que deverá conter os dados principais do processo de aquisição (nº Processo e nº AF) a fim de facilitar o recebimento do objeto e agilizar o processo de pagamento.

5.18 O fornecedor fará constar da nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante da correspondente nota de empenho ou contrato, atentando para as inexatidões que poderão decorrer de eventuais arredondamentos.

5.19 O fornecedor deverá garantir a qualidade do objeto, devendo, ainda, quando solicitado, substituir prontamente o que porventura não atenda aos requisitos contratados, sob pena das sanções cabíveis.

5.20 O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, com verificação imediata da conformidade do material com as exigências constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.21 O recebimento provisório deverá ocorrer de forma imediata (no ato da entrega do objeto).

5.22 O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.23 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1 A Gestão desta contratação será realizada pela servidora Renata Segóvia Ferreira, telefone (27) 99645-0902, e a Fiscalização será realizada pela servidora Arielly Moura Prata, telefone (27)99936-8432, ou por outro servidor designado, por meio de Ato de Designação do(a) Secretário(a) da Pasta requisitante.

6.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios ocultos, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

6.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da contratação, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E SUSTAÇÃO

7.1 O pagamento deverá ser solicitado pela CONTRATADA por meio da apresentação no Protocolo Virtual do Município de Vitória (protocolo.vitoria.es.gov.br) da Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente acompanhada da documentação prevista no subitem 7.8 deste Contrato.

7.2 A liquidação da despesa será realizada no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo do objeto.

7.3 Após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo do objeto, o fiscal da contratação deverá encaminhar imediatamente (no mesmo dia) o processo para o setor responsável pela liquidação da despesa.

7.4 O pagamento será efetuado no prazo de até 07 (sete) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.4.1 Para atesto do fornecimento serão observados os seguintes aspectos:

a) Critério de Avaliação: Fornecimento

b) Tipo de Pagamento: Mensal

7.5 A(S) NOTA(S) FISCAL(IS) OU DOCUMENTO(S) DE COBRANÇA EQUIVALENTE(S) DEVERÁ(ÃO) SER EMITIDA(S) PARA CADA FONTE DE RECURSO, COM A RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO COMPLETO DO ÓRGÃO REQUISITANTE, CONSTANTES NA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

7.6 Na emissão da Nota Fiscal, o fornecedor deverá descrever: o objeto, obrigatoriamente, em conformidade com a descrição contida em sua proposta; o número do processo que originou a contratação; número do contrato; número da Autorização de Fornecimento; e dados bancários, com indicação do banco, agência e conta.

7.7 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.8 A Nota Fiscal ou Documento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada dos seguintes documentos:

I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II. Prova de Regularidade referente aos Tributos Federais;

III. Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Estado onde for sediada a empresa;

IV. Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Município onde for sediada a empresa, que deverá atender ao seguinte:

a) Comprovar a regularidade referente aos Tributos Mobiliários, inerentes às atividades comerciais (ISS/ISQN e outros);

b) Comprovar a regularidade referente aos Tributos Imobiliários, inerentes à posse, propriedade e/ou domínio útil de imóveis (IPTU e outros), ou documento equivalente quando não possuir registro junto ao respectivo Cadastro Imobiliário.

V. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

VI. Prova de Inexistência de Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

VII. Prova de Regularidade com a Fazenda Pública Municipal de Vitória.

7.9 Demais documentos comprobatórios e necessários ao pagamento à CONTRATADA encontram-se definidos na Norma de Procedimento do Sistema de Contabilidade nº 02 (SCO-NP 02) – Liquidação da Despesa, disponibilizada na íntegra no endereço eletrônico do Portal de Serviços da Prefeitura Municipal de Vitória (<https://portalservicos.vitoria.es.gov.br/>).

7.10 Constatada a situação de irregularidade em quaisquer das certidões da CONTRATADA, ela será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, num prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, sob pena de rescisão contratual.

7.11 Os pagamentos poderão ser suspensos pela Contratante nos seguintes casos:

I. Não cumprimento das obrigações assumidas que possam, de alguma forma, prejudicar o requisitante;

II. Inadimplência de obrigações assumidas pelo fornecedor para com o Município de Vitória, por conta do estabelecido neste Contrato;

III. Erros ou vícios na(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s).

7.12 É vedada a antecipação de pagamentos sem a contraprestação.

7.13 É expressamente vedado a contratada a cobrança ou desconto de duplicatas através de rede bancária ou de terceiros.

7.14 A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pelo fornecedor, em decorrência de inadimplemento das obrigações aqui assumidas, facultando o exercício do contraditório.

7.15 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser atualizado monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$VM = VP \times \frac{I}{360} \times N$$

Onde:

VM = Valor da multa financeira;

VP = Valor da nota fiscal referente ao mês em atraso;

I = IPCA-IBGE;

N = Número de dias em atraso.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1 DA CONTRATADA

8.1.2 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.3 Fornecer os materiais, estritamente de acordo com as especificações descritas no Termo de Referência, bem como nos prazos e quantitativos estabelecidos pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar estarem em desacordo com as referidas especificações.

8.1.4 Entregar o(s) material(is) no prazo e horários preestabelecidos e de acordo com as especificações.

8.1.5 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

8.1.6 Possuir cozinha industrial situada na Grande Vitória e disponível para a execução no ato da proposta.

8.1.7 Dispor de toda a infraestrutura necessária e adequada à realização/fornecimento do OBJETO do presente processo licitatório;

8.1.8 Fornecer e manter às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança dos trabalhadores indispensáveis para a execução do contrato.

8.1.9 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta licitação.

8.1.10 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Município de Vitória.

8.1.11 O adjudicatário deverá apresentar, antes da assinatura/recebimento do Contrato ou da Autorização de Fornecimento (AF) ou da Ordem de Serviços (OS), a Prova de Regularidade com a Fazenda Pública Municipal de Vitória.

8.1.12 Entregar a Alimentação Escolar Pronta (transportada) de acordo com o quantitativo de alunos no endereço constante no ANEXO II.

8.1.13 Seguir cardápio e per capita preestabelecida pela CONTRATANTE, bem como a lista de alimentos permitidos e não permitidos conforme ANEXO V.

8.1.14 A CONTRATADA deverá preparar e fornecer a Alimentação Escolar Pronta (transportada) obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, atendendo ao per capita estabelecido pela CONTRATANTE (ANEXO V), obedecendo às exigências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando as exigências da Vigilância Sanitária e utilizando mão de obra especializada.

8.1.15 A CONTRATADA obriga-se a atender o quantitativo de refeições solicitadas contratante, nunca inferior em número ou incompatível com a solicitação.

8.1.16 A CONTRATADA deverá encaminhar as refeições quentes e ou geladas acondicionando-as em recipientes hermeticamente fechados, isotérmicos (isobox), impermeáveis e resistentes, e quando se tratar de frutas inteiras, em caixas plásticas hermeticamente fechadas apropriadas para tal, em bom estado de conservação e limpeza, conforme exigência de legislação sanitária vigente.

8.1.16 A CONTRATADA deverá se responsabilizar por todo material descartável (pratos, copos, talheres, guardanapos, sacolas plásticas), a ser eventualmente utilizado no acondicionamento e distribuição da alimentação escolar.

8.1.17 A CONTRATADA obriga-se a atender às solicitações da Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos/SEMCID com alimentação diferenciada para os estudantes que as necessitem, quer seja para recuperação nutricional, quer seja em decorrência de doenças metabólicas, genéticas ou adquiridas, de acordo com cardápio encaminhado pela CONTRATANTE para este fim, especificando os itens de acordo com a necessidade de cada estudante.

8.1.18 A CONTRATADA obriga-se a possuir equipamentos e utensílios específicos e de uso exclusivo para o preparo e distribuição da alimentação aos alunos com doença celíaca.

8.1.19 A CONTRATADA obriga-se a armazenar separadamente os gêneros e alimentos isentos de glúten dos demais itens.

8.1.20 Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer fornecimento que não esteja sendo executado de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e/ou com características organolépticas exigidas pela legislação vigente.

8.1.21 Não utilizar gêneros alimentícios citados no artigo 22 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, transcritos a seguir:

“Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura cheia, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.”

8.1.22 A CONTRATADA deverá ter mão de obra especializada, cumprir rigorosamente as disposições legais e regulamentares pertinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimento dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores, de acordo com legislação vigente.

8.1.23 Participar de reunião sempre que solicitado, na sede da CONTRATANTE, enviando responsável técnico/representante legal, com poderes específicos para prestar todas as informações e justificativas relativas à execução do Contrato.

8.1.24 Cumprir integralmente, sem alterações, o cardápio elaborado pela CONTRATANTE, salvo escusa legítima, previamente informada e justificada à CONTRATANTE e por ela autorizada.

8.1.25 A CONTRATADA é obrigada a produzir todas as preparações na cozinha apresentada, não sendo permitida a produção em empresas de terceiros, sendo obrigatório realizar coleta de amostra diariamente conforme previsto na legislação vigente, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta.

8.1.26 A CONTRATADA deverá coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos estudantes, obrigatoriamente e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada (data, horário, nome de quem coletou e período que foi servido), observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente:

8.1.27 Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob congelamento a – 18°C.

8.1.28 A CONTRATADA deverá possuir em sua unidade de produção uma planilha de controle do binômio tempo temperatura. Os alimentos de cadeia quente deverão estar a uma temperatura superior a 85°C antes da montagem da preparação e superior a 70°C na finalização da montagem. Os alimentos de cadeia fria deverão estar a uma temperatura inferior 5°C antes da montagem e inferior a 10°C após a montagem.

8.1.29 A produção e montagem das preparações deverá ser o mais próximo possível do horário do transporte, no máximo 1 hora antes da entrega aos locais designados pelo contratante.

8.1.30 Os alimentos da cadeia quente deverão chegar a uma temperatura superior a 65°C no local da entrega.

8.1.31 Os alimentos da cadeia fria deverão chegar a uma temperatura inferior a 10°C no local da entrega, incluem-se aqui as frutas que sofreram algum tipo de processo (descascamento, divisão, entre outros).

8.1.32 A CONTRATADA deverá manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.1.33 A CONTRATADA deverá manter sempre um profissional nutricionista com poderes para tomar decisão, deliberar e/ou atender solicitação do CONTRATANTE, relativa execução plena dos serviços contratados.

8.1.34 A CONTRATADA deverá fornecer uniformes a todos os seus profissionais, zelando para que os mesmos se apresentem de acordo com exigências da legislação vigente.

8.1.35 A CONTRATADA deverá apresentar no ato da contratação o Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) dos profissionais que fazem parte da equipe, bem como mantê-lo devidamente atualizado conforme legislação trabalhista vigente.

8.1.36 A CONTRATADA obriga-se a atender às solicitações de preparações similares, em relação a composição e custo, às contidas no ANEXO V, deste Termo de Referência.

8.1.37 A CONTRATADA obriga-se produzir em material gráfico o Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta, conforme modelo (ANEXO III).

8.1.38 A CONTRATADA deverá emitir planilha de resumo das entregas, com os quantitativos para cada edição/ data do Projeto. Essa planilha deverá ser entregue com a NOTA FISCAL e os COMPROVANTES DE RECEBIMENTO (ANEXOS III e IV) para comporem o processo de pagamento.

8.1.39 Responsabilizar-se total, direta e indiretamente, quanto a todas as despesas decorrentes da produção e fornecimento de refeições, bem como despesas com combustíveis, carga, descarga, armazenagem, frete, todos os impostos, mão de obra, taxas, contribuições, encargos sociais, laudos laboratoriais.

8.1.40 Responsabilizar-se pelo transporte das entregas até o local designado.

8.1.41 Realizar imediatamente a substituição da(s) preparação(ões) não conforme(s) para o consumo, a contar da notificação realizada pela CONTRATANTE por meio de contato telefônico e/ou correio eletrônico, mesmo que já tenha sido entregue e assinado os seus respectivos comprovantes de recebimento.

8.1.42 Comunicar imediatamente ao órgão fiscalizador qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

8.1.43 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais.

8.1.44 Manter o entregador designado pela CONTRATADA devidamente uniformizado, no qual deverá constar a identificação da empresa, utilizando Equipamento de Proteção Individual (EPI) tais como touca, calça e calçado fechado, limpos e em boas condições de uso.

8.1.45 A CONTRATADA deverá estar com o Manual de Boas Práticas atualizado e disponibilizar uma cópia para a CONTRATANTE no início do contrato e sempre que solicitado.

8.1.46 A CONTRATADA deverá utilizar material de limpeza/higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos e ambientes conforme legislação vigente.

8.1.47 A CONTRATADA deverá aguardar a conferência da quantidade e qualidade da alimentação pronta entregue, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, por um (01) servidor da Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos/SEMCID e registrar em campo próprio, conforme ANEXO III do Termo de Referência, as assinaturas e carimbo da contratante.

8.1.48 Caso o Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta não seja assinado e carimbado pelos designados, o entregador se encontrará no direito de recusar a fazer a entrega dos gêneros. Qualquer impropriedade nos produtos que enseja recusa em seu recebimento, deverá ser informada imediatamente a Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(SEMCID).

8.1.49 A CONTRATADA deverá permitir o acesso dos técnicos da Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho (SEMCID) ao local de produção das refeições a serem entregues, para verificar as condições de atendimento à proposta.

8.1.50 A CONTRATADA estará sujeita a apresentar laudos laboratoriais das refeições no decorrer da vigência do contrato caso a comissão técnica julgue necessário. Os laudos deverão ser das mesmas refeições entregues para a análise da referida Comissão e deverão conter análise físico-química e/ou microbiológica e/ou microscópica e/ou toxicológica, de acordo com o definido em legislação para cada grupo de alimento, realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

8.1.51 As comunicações relativas ao presente contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta registrada, correio eletrônico ou fax, com a devida confirmação de recebimento e leitura.

8.1.52 A CONTRATADA, ao ser solicitada pelo setor requisitante, fornecerá o kit tempero composto por 1 vidro de 500mL de Azeite de oliva extra virgem, 1 vidro de 750mL de Vinagre de maçã e 1kg de Sal refinado. Os produtos deverão ser entregues nos prazos e locais descritos no Termo de Referência, sendo assegurado à CONTRATANTE o direito de verificar a perfeita execução do contrato.

8.1.53 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

8.1.54 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8.1.55 Atender a todas as demais exigências do Termo de Referência.

8.2 DA CONTRATANTE

8.2.1 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade da alimentação fornecida, através de controle e registro dos gêneros a serem recebidos verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas. A Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos/SEMCID disponibilizará funcionário responsável pelo recebimento da Alimentação Escolar Pronta, sendo 01 (um/uma) servidor/a e preferencialmente profissional efetivo ou pelo próprio Gerente da SEMCID/GPCDH, ou na ausência destes, por profissional efetivo, que deverá comunicar imediatamente qualquer impropriedade à SEMCID/GPCDH.

8.2.2 No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador da CONTRATANTE o direito de verificar a perfeita execução do contrato.

8.2.3 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle quanto ao cumprimento do contrato, em especial, quanto à quantidade e qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, fazendo cumprir a legislação em vigor e as disposições do Edital da Licitação.

8.2.4 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências contratuais e legais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal n.º 14133/2021.

8.2.5 A fiscalização não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer.

8.2.6 A CONTRATANTE fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como o processamento e distribuição da alimentação, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

8.2.7 Eventualmente será aplicado o teste de aceitabilidade conforme a Resolução CD/FNDE Nº 26, de 17 de Junho de 2013;

8.2.8 Para efeito de fiscalização compartilhada, a CONTRATANTE exercerá tal função, por meio dos responsáveis pelo recebimento da alimentação escolar pronta (transportada), que procederão a contagem e a verificação das características organolépticas (cor, odor, sabor, textura), assim como as condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios no momento da entrega. Condições estas indispensáveis para o atesto no Comprovante de Recebimento da Alimentação Escolar Pronta (ANEXO III do Termo de Referência);

8.2.9 A equipe da SEMCID/GPCDH, por meio do fiscal do contrato, ou outro servidor, em qualquer tempo, poderá realizar visita técnica ao fornecedor para inspeção do local de produção das refeições a serem entregues pelo fornecedor, verificando as condições de atendimento à proposta;

8.2.10 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e formas estabelecidos neste instrumento.

8.2.11 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 Ao contratado que infringir as normas constantes deste contrato ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I – Advertência, nos casos de inexecução parcial que não acarretem prejuízos significativos para a Administração.

II – Multas nos seguintes casos e percentuais:

a) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) em até 02 (duas) horas: 3% (três por cento) à hora sobre o valor total do produto entregue com atraso;

b) Multa Compensatória: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 02 (duas) horas: 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial;

c) Multa Compensatória: Por recusa injustificada do adjudicatário em aceitar ou assinar a Autorização de Fornecimento (AF) e/ou Contrato, injustificadamente, uma vez que caracteriza o

descumprimento total da obrigação assumida: 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato;

d) Multa Compensatória: Por entregar em desconformidade, injustificadamente, o objeto contemplado na Autorização de Fornecimento (AF): 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato e possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial;

e) Multa Compensatória: Por deixar de manter as condições de habilitação durante toda a vigência contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial;

f) Multa Compensatória: Por inexecução parcial, injustificada, da Autorização de Fornecimento (AF): 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor total do contrato;

g) Multa Compensatória: Por inexecução total injustificada da Autorização de Fornecimento (AF). Caracterizada pela verificação da não entrega do produto após 03 (três) horas: 20% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho Total ou Parcial.

III – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Vitória:

a) Dar causa à inexecução parcial da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo: até 02 (dois) anos;

b) Dar causa à inexecução total da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato, caracterizada pela não entrega dos itens após 04 (quatro) horas: até 03 (três) anos;

c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: até 02 (dois) anos;

d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: até 03 (três) anos;

e) Não celebrar o contrato/instrumento congênere ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: até 03 (três) anos;

f) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, superior a 04(quatro) horas: até 03 (três) anos.

III – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos seguintes casos:

a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e,

e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo específico que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário/contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

9.3 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos no Decreto Municipal nº 16.522/2015.

9.4 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública, previstas na Lei nº 12.846/2016 seguirão seu rito previsto na Lei nº 14.133/2021.

9.5 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

9.6 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

9.7 Na aplicação das sanções, serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública, e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SUPRESSÕES OU ACRÉSCIMOS

11.1 A Contratada obrigará-se-á a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste Contrato, os acréscimos e/ou supressões que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

12.1 A recomposição do equilíbrio econômico financeiro do contrato, além de obedecer aos requisitos previstos no artigo 124, inciso II, “d”, da Lei Federal nº 14.133/2021, será proporcional ao desequilíbrio efetivamente suportado, cuja existência e extensão deverão ser comprovados pela CONTRATADA ou pelo CONTRATANTE, conforme o caso, e darão ensejo à alteração do valor do contrato para mais ou para menos, respectivamente.

12.2 O reequilíbrio econômico-financeiro não possui data-base para ocorrer, não exige a fluência de prazo mínimo de transcurso contratual e nem pode retroagir, senão, até o mês da data do protocolo do respectivo pedido.

12.3 A resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando ocorrer, será concedida no prazo máximo de 01 (um) mês.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços serão fixos e irreeajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, a partir de quando poderá ser concedido reajuste, a contar da data do orçamento, com base no índice IPCA-IBGE ou outro índice que vier a substituí-lo, desde que devidamente comprovado e aceito pela Administração.

13.2 A resposta ao pedido de reajustamento, quando ocorrer, será concedida no prazo máximo de 01 (um) mês.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

14.1 Este contrato poderá ser rescindido pelo CONTRATANTE, independentemente de notificação ou interpelação judicial, atendido o disposto nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis a matéria e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 As comunicações relativas ao presente contrato serão consideradas como regularmente feitas, se entregues ou enviadas por carta protocolada, por telegrama, por fax ou por e-mail do fiscal deste contrato.

16.2 Para a execução do contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ela não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal, Comarca da Capital, Vitória, ES, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E assim, por estarem justos e acordados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma (assinatura física) e, no caso de utilização de assinatura digital qualificada, será em somente 01 (uma) via, para que surta um só efeito e a data do termo deverá ser considerada a data da última assinatura.

Vitória, XX de XXXXXXXXXX de 2024.

MARCELLO PINTO RODRIGUES
PRESIDENTE DO FUNDO MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____



Prefeitura Municipal de Vitória
Estado do Espírito Santo
Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho

**ANEXO II (DO TERMO DE REFERÊNCIA)
ESCOLAS ATENDIDAS, DATAS DE ATENDIMENTOS, ENDEREÇO DE ENTREGAS E QUANTITATIVO DE
ESTUDANTES, POR EDIÇÃO, A SEREM ATENDIDOS PELO PROJETO CIDADANIA FUNDAMENTAL/
PROCON JOVEM**

Unidades de Ensino a serem atendidas pelo Projeto(Turmas do 9º ano)	Datas das Entregas	Quantidade /Almoço	Quantidade/ Lanche	Local de Entrega
Álvaro de Castro Mattos	16/08/24	128	256	Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(Semcid). Av. Maruípe. 2544, Itararé-Vitória, esquina com a Rua Marins Alvarino, CEP: 29.047-495.
Maria Madalena Oliveira Domingues				
EMEF 01 EJA Noturno	21/08/24	-	40	
Éber Louzada Zippinotti	23/08/24	87	174	
EMEF 02 EJA Noturno	28/08/24	-	40	
Elzira Vivacqua dos Santos	30/08/24	123	246	
Padre Guido Ceotto	06/09/2024	105	210	
Aristóbulo Barbosa Leão				
Moacyr Avidos	13/09/24	115	230	
Anacleta Schneider Lucas				
Adevalni Sysesmundo Ferreira de Azevedo				
EMEF 05 EJA Noturno	18/09/24	-	40	
Paulo Reglus Neves Freire	20/09/24	61	122	
Eunice Pereira Silveira(GM)				
Izaura Marques	27/09/24	92	184	
Otto Ewald Júnior				
Marieta Escobar	04/10/24	103	206	
Ceciliano Abel de Almeida				
Octacílio Lomba	09/10/24	-	60	
EMEF06 EJA Noturno	11/10/24	111	222	
Orlandina D'Almeida Lucas				
Irmã Jacinta Soares de Souza Lima	18/10/24	112	224	
Prezideu Amorim				
Prof. Vercenílio da Silva Pascoal	25/10/24	84	168	
Suzete Cuendet	01/11/24	131	262	
Padre Anchieta				
São Vicente de Paulo	08/11/24	105	210	
Escola Experimental de Vitória/UFES				
Juscelino Kubitschek de Oliveira	20/11/24	-	60	
EMEF 07 EJA Noturno	22/11/24	133	266	
Marechal Mascarenhas de Moraes				
Adão Benezath	04/12/24	-	60	
EMEF 08-EJA Noturno				
TOTAL		1490	3280	

Unidades de Ensino a serem atendidas pelo Projeto(Turmas do 9º ano)	Datas das Entregas	Quantidade/ Almoço	Quantidade e/Lanche	Local de Entrega
---	--------------------	--------------------	---------------------	------------------

Marechal Mascarenhas de Moraes	12/04/2025	133	266	Secretaria Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho(Semcid). Av. Maruípe. 2544, Itararé-Vitória, esquina com a Rua Marins Alvarino, CEP: 29.047-495.
Adão Benezath				
Escola Experimental de Vitória/UFES	26/04/2025	105	210	
Juscelino Kubitschek de Oliveira				
Padre Anchieta	09/05/2025	131	262	
São Vicente de Paulo				
Suzete Cuendet	16/05/2025	84	168	
Prezideu Amorim	30/05/2025	112	224	
Prof. Vercenílio da Silva Pascoal				
Orlandina D'Almeida Lucas	06/06/2025	111	222	
Irmã Jacinta Soares de Souza Lima				
Emef 01 – EJA Noturno	11/06/2025	-	60	
Ceciliano Abel de Almeida	13/06/2025	103	206	
Octacílio Lomba				
Emef 02 - EJA Noturno	18/06/2025	-	60	
Otto Ewald Júnior	27/06/2025	92	184	
Marieta Escobar				
Paulo Reglus Neves Freire	04/07/2025	61	122	
Eunice Pereira Silveira(GM)				
Izaura Marques				
Moacyr Avidos				
Anacleta Schneider Lucas	01/08/2025	115	230	
(ASFA)Adevalni Sysesmundo Ferreira de Azevedo				
Aristóbulo Barbosa Leão	08/08/2025	105	210	
Padre Guido Ceotto				
Emef 03 – EJA Noturno	13/08/2025	-	70	
Elzira Vivacqua dos Santos	15/08/2025	123	246	
Éber Louzada Zippinotti	22/08/2025	87	174	
Emef 04 – EJA Noturno	27/08/2025	-	70	
Álvaro de Castro Mattos	29/08/2025	128	256	
Maria Madalena Oliveira Domingues				
Emef 05 – EJA Noturno	03/09/2025	-	70	
Profª Maria Stella de Novaes	12/09/2025	134	268	
Mauro Braga				
Emef 06-EJA Noturno	17/09/2025	-	70	
Prof. João Bandeira	19/09/2025	110	220	
Adilson da Silva Castro				
Heloisa Abreu Júdice de Mattos	26/09/2025	104	208	
Regina Maria Silva				
Alvimar Silva	03/10/2025	87	174	
Alberto de Almeida	10/10/2025	128	256	
Maria Leonor Pereira da Silva				
Rita de Cássia Oliveira	24/10/2025	104	208	
Arthur da Costa e Silva				
José Áureo Monjardim (T. Integral)	07/11/2025	63	126	
Edna de Mattos Siqueira Gaudio(TI)				
TOTAL		2.220	4840	



Prefeitura Municipal de Vitória

Estado do Espírito Santo

Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho

**ANEXO III(DO TERMO DE REFERÊNCIA)
MODELO – COMPROVANTE DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRONTA
(TRANSPORTADA)**

NOME DA EMPRESA

COMPROVANTE DE RECEBIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA

Pregão Eletrônico nº _____ /2024								
Data Emissão: ____/____/2024								
Quantitativo de Edições do Projeto Realizadas: _____								
ENTREGADOR					RECEPTOR			
Refeição	Preparação	Quantidade de Expedida	Unidade Medida	Temperatura (graus Celsius)	Quantidade Recebida	Unidade Medida	Data/Hora	Assinatura legível do responsável
EMEF/CFD ALMOÇO*							__/__/2024 __h:__min	
EMEF/CFD LANCHE							__/__/2024 __h:__min	
EMEF/CFEJA LANCHE**							__/__/2024 __h:__min	

* Cidadania Fundamental Diurno

** Cidadania Fundamental EJA

Declaro ter recebido todos os itens acima descritos, na quantidade solicitada, em perfeitas condições de consumo.

Gerência de Políticas de Cidadania e Direitos Humanos
SEMCID/GPCDH
Assinatura/Carimbo

Nome do Entregador
Assinatura/Carimbo

Endereço completo da empresa
CNPJ e telefone contato

1ª via (Processo Administrativo/Empresa), 2ª via (Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos Trabalho)



Prefeitura Municipal de Vitória
Estado do Espírito Santo
Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho

ANEXO IV
MODELO – PLANILHA DE DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRONTA
(TRANSPORTADA)

NOME DO FORNECEDOR				
MÊS DE REFERÊNCIA			NOTA FISCAL N°	
REFEIÇÕES TURNO	TOTAL MENSAL (Un.)	VALOR UNIT.	TOTAL REFEIÇÃO (R\$)	TOTAL (R\$)
ALMOÇO				
LANCHE/MATUTINO				
LANCHE/VEPERTINO				
LANCHE NOTURNO				



Prefeitura Municipal de Vitória
Estado do Espírito Santo
Secretaria de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho

ANEXO V (DO TERMO DE REFERÊNCIA)
TABELA DE ALIMENTOS PERMITIDOS E NÃO PERMITIDOS

ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS NÃO PERMITIDOS
Açaí puro (polpa congelada sem adição de xarope de guaraná)	Açaí pronto industrializado adicionado de xarope de guaraná
Açúcar cristal, demerara ou mascavo	Açúcar refinado, glucose, melado, mel de abelha
Água de coco	Leite de coco
Amido de milho	Mingaus prontos / cremogema®
Arroz parboilizado tipo 1	Arroz doce caramelado pronto
Atum em óleo comestível	Atum em salmoura ou ao molho
Azeite de oliva extra virgem	Azeite temperado ou Óleo composto
Banana passa, uva passa, ameixa seca	Bananada, cocada, goiabada, compotas, frutas cristalizadas e em calda
Barra de cereal sem açúcar e chocolate	Barra de cereal adoçada e com chocolate
Biscoito caseiro doce (com amido de milho ou polvilho doce) ou salgado (com polvilho azedo)	Biscoito tipo maisena, tipo cream cracker ou água e sal, tipo <i>snacks/chips</i> , tipo <i>wafer</i> e recheado
Bolo caseiro preparado na Unidade	Mistura pronta em pó para bolo ou minibolo recheado
Canjica amarela ou branca (paracanjica), canjiquinha	
Carne bovina moída ou cubos (acém)	Bucho bovino, Carne seca, hambúrguer pronto
Carne suína em iscas (pernil)	Toucinho (torresmo), bacon
Carne de frango (peito)	Frango temperado e empanados de frango
Cereal matinal de milho sem adição de açúcar	Cereal matinal de milho com açúcar
Chocolate em pó com no mínimo 32% de cacau	Achocolatado em pó
Coco ralado sem adição de açúcar	Coco ralado adoçado
Ervilha seca	Ervilha enlatada
Farinha ou farelo ou flocos de Aveia	Farinha láctea®
Farinha de Mandioca	Farofa de mandioca pronta
Farinha ou flocos de Milho amarela	Farofa de milho pronta
Farinha de Soja	Farofa de soja pronta
Farinha de Tapioca	
Farinha ou farelo ou sêmola de Trigo	Alimentos empanados
Feijão carioca, preto ou vermelho tipo 1	
Fermento biológico e fermento químico	
Fígado de Frango	Fígado bovino, coração de frango
Fubá de Milho	Flocos de milho pré-cozido
Gelatina incolor e sem sabor	Gelatina colorida e com sabor
Geleia de Fruta tradicional e <i>diet</i>	Geleia de mocotó
Grão de bico, Lentilha seca	Grão de bico em conserva
logurte integral pasteurizado preparado com polpa de fruta	Bebida láctea

Leite em pó integral, de vaca, sem adição de açúcar	Composto lácteo, Leite condensado, creme de leite
Macarrão	Macarrão instantâneo(miojo) com ou sem tempero, massa pronta fresca ou congelada (capeletti, lasanha)
Manteiga	Banha culinária
Milho para pipoca	Pipoca de microondas
Milho verde em embalagem tetra pak®	Milho verde enlatado
Óleo de soja/ Óleo de milho	Óleo de coco
Ovo de galinha/ Ovo de codorna	Ovos em conserva
Pão caseiro (tabuleiro, queijo, batata), de forma, francês ou brioche	Mistura pronta em pó ou pronta para Pão, pizza, massa folhada, pastel, bisnaguinha®
Peixe Cação (com registro no SIF/SIE)	Bacalhau e outros tipos de pescados
Polpa de fruta congelada pasteurizada, 100% natural, integral e sem aditivos químicos	Polpa de fruta congelada não pasteurizada e com aditivos químicos, bebidas à base de frutas adoçadas e com aditivos, gelados comestíveis
Polvilho azedo ou polvilho doce	
Queijo tipo muçarela ou ricota frescal	Requeijão cremoso, ricota condimentada ou defumada, <i>creem cheese</i> , queijos que não estejam na lista de permitidos
Temperos e ervas naturais ou secas (açafraão, alecrim, canela em pó e pau, cebolinha, coentro, cominho, cravo da Índia, cúrcuma, curry, erva doce, ervas finas, louro em folha, manjerição, manjerona, noz moscada, orégano, páprica doce, salsa, sálvia, tomilho, colorau - sem adição de sal, gengibre)	Temperos prontos/industrializados (caldo de carne, frango e legumes em pó, tabletes, potinho ou líquidos) e molhos prontos (extrato de tomate, de alho, barbecue, pimenta, shoyo, inglês, para salada industrializado, catchup, mostarda, maionese)
Triguilho (trigo para quibe)	
Vinagre de Maçã	Vinagre de Álcool
Alimentos especiais (Adoçante líquido ou em pó - culinário, Arroz integral, Macarrão integral, Pão e Biscoito isento de glúten e lactose, Macarrão de Arroz, Leite de Arroz, Extrato solúvel de Soja, Farinha de Arroz, Fécula de Batata, Proteína Texturizada de Soja)	Refrescos artificiais, enlatados e conservas (azeitona, cebola, cogumelo, ervilha, palmito, pickles), embutidos e defumados(salame, presunto, salsicha, linguiça e mortadela,etc.),doces industrializados e guloseimas, batata palha e palito congelada, granulados e confeitos, etc.

TABELAS DE PER CAPITA E DE PORÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Gêneros Alimentícios	Per Capita
Açúcar cristal (biscoito caseiro, bolo)	15 gramas
Açúcar cristal (cookie, leite com chocolate)	5 gramas
Açúcar cristal (pão caseiro, cobertura ou calda)	2,5 gramas
Açúcar cristal (mingau, suco, canjica, arroz doce, cuscuz, vitamina)	10 gramas
Adoçante em pó	1 grama
Adoçante líquido	5 gotas
Amido de milho (biscoito caseiro)	25 gramas
Amido de milho (mingau)	10 gramas
Amido de milho (engrossar preparações)	5 gramas
Arroz parboilizado	60 gramas
Arroz (doce)	25 gramas
Atum	40 gramas
Aveia em flocos finos (cookie, vitamina)	5 gramas
Azeite de oliva	1 miligramas
Canela em pó	0,1 grama
Canjiquinha	20 gramas
Carne bovina em cubos/moída (acém)	100 gramas

Carne frango (filé frango)	100 gramas
Carne moída ou frango ou atum para recheio de preparações	80 gramas
Carne de peixe (caçãõ)	120 gramas
Carne suína (pernil)	100 gramas
Chocolate em pó (bolo de chocolate, leite com choco, mingau)	10 gramas
Chocolate em pó (bolo mesclado, cookie, cobertura ou calda)	5 gramas
Coco ralado (bolo, mingau, cuscuz, arroz doce, canjicão)	5 gramas
Colorau	0,5 grama
Ervilha seca	30 gramas
Extrato solúvel de Soja	40 gramas
Farinha de mandioca (farofa)	20 gramas
Farinha de mandioca (tutu, pirão, feijão tropeiro)	10 gramas
Farinha de tapioca (cuscuz)	25 gramas
Farinha de tapioca (mingau)	10 gramas
Farinha de trigo (pão, torta, bolo)	20 gramas
Farinha de trigo (bolo de fubá, cookies)	10 gramas
Feijão	50 gramas
Fermento biológico	1 grama
Fermento químico	1 grama
Fubá (polenta)	30 gramas
Fubá (mingau, bolo)	10 gramas
Geleia de frutas tradicional/ <i>diet</i>	8 gramas
Leite em pó (mingau, vitamina, leite com choco, cuscuz, arroz doce, canjicão)	30 gramas
Leite em pó (biscoito, bolo, cobertura ou calda, molho, pão, purê)	5 gramas
Lentilha seca	30 gramas
Macarrão	60 gramas
Manteiga (bolo, biscoito, empadão)	10 gramas
Manteiga (cookie)	5 gramas
Manteiga (purê, legumes <i>sauté</i> , molho branco)	5 gramas
Milho de canjica	20 gramas
Milho verde (risoto, omelete, farofa, macarrão, salada,estrogonofe)	5 gramas
Milho verde (bolo, creme)	20 gramas
Óleo (preparações)	1 grama
Óleo (bolo)	10 gramas
Óleo (pão)	5 gramas
Orégano	1 grama
Ovos (bolo, biscoito, pão)	¼ de 1 unidade
Ovos (macarrão, farofa)	½ unidade
Ovos (omelete, ovos mexidos, salada)	1 unidade
Pão de forma	50 gramas
Pão francês, brioche	50 gramas
Polpa de fruta (suco/vitamina)	60 gramas
Polvilho azedo	25 gramas
Proteína Texturizada de Soja (PTS)	10 gramas
Queijo muçarela (pão)	30 gramas
Queijo muçarela (pizza, macarrão)	15 gramas
Queijo ricota frescal	30 gramas
Sal refinado (preparações)	0,5 gramas
Triguilho	20 gramas

Vinagre de Maçã	0,5 miligramas
-----------------	-------------------

PREPARAÇÕES	Per Capita
Arroz doce/ canjica	200 mililitros
Arroz cozido	150 gramas
Caldos ou sopa	200 mililitros
Carne com legumes	120 gramas
Cuscuz	200 gramas
Mingau (aveia, fubá, tapioca)	200 mililitros
Biscoito cookie caseiro	50 gramas
Biscoito caseiro de Amido de milho	50 gramas
Biscoito de polvilho (salgado)	50 gramas
Feijão cozido	100 gramas
Iogurte integral com polpa fruta	200 mililitros
Macarrão	150 gramas
Picolé de fruta/açaí	1 unidade/150 gramas
Pão de Queijo	70 gramas
Pão de Batata	80 gramas
Bolo/pão caseiro	80 gramas
Salada de frutas (3 frutas)	150 gramas(60g cada fruta)
Suco de fruta natural/Vitamina de fruta e Leite com Chocolate	150 mililitros

LEGUMES E VERDURAS

Gêneros Alimentícios	Per Capita
Verdura/Legume cru (salada)	20 gramas
Legume cozido (salada)	30 gramas
Legume com carnes	40 gramas
Verdura refogada	15 gramas
Tempero verde (cebolinha+salsinha /coentro)	1 grama
Alho	1 grama
Cebola	3 gramas
Frutas	
Gêneros Alimentícios	Per Capita
Abacaxi	110 gramas
Ameixa	1 unidade = 100 gramas
Banana	110 gramas = 1 unidade média
Banana da terra	100 gramas
Caqui	100 gramas
Goiaba vermelha	170 gramas
Laranja Pêra/ Laranja Lima	100 gramas = 1 unidade média
Maçã nacional	1 unidade média = 130 gramas
Mamão	100 gramas
Manga	1 unidade média = 170 gramas
Melancia	200 gramas
Melão	170 gramas
Mexerica	1 unidade média = 180gramas
Morango	100 gramas
Pera	130gramas=1unidade média
Pêssego	100 gramas
Uva sem caroço	100 gramas

EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS	
OPÇÕES DE LANCHE	
Leite com Chocolate: Leite em pó integral; Chocolate em pó; Açúcar.	Bolo de Abóbora com Coco: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Óleo; Abóbora; Coco ralado; Fermento em pó.
Vitamina de Fruta: Leite em pó integral; Polpa de Fruta ou Fruta <i>in natura</i> ; Açúcar	Bolo de Banana: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Banana; Canela em pó; Manteiga; Leite em pó; Fermento em pó.
Suco de Fruta: Polpa de Fruta ou Fruta <i>in natura</i> ; Açúcar.	Bolo de Coco: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Coco; Manteiga; Leite em pó; Fermento em pó.
Biscoito Caseiro de Amido de milho: Amido de milho; Manteiga; Açúcar; Ovo; Leite em pó.	Bolo de Coco: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Coco; Manteiga; Leite em pó; Fermento em pó.
Cookie Caseiro de Chocolate: Aveia; Açúcar; Chocolate em pó; Farinha de trigo; Ovo; Manteiga; Fermento em pó.	Bolo de Coco: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Coco; Manteiga; Leite em pó; Fermento em pó.
Cookie Caseiro de Aveia: Aveia; Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Manteiga; Fermento em pó.	Arroz Doce: Açúcar; Arroz; Coco ralado; Leite em pó.
Bolo de Chocolate: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Chocolate em pó; Manteiga; Leite em pó; Fermento em pó.	Canjicão com Coco: Açúcar; Milho de canjica; Coco ralado; Leite em pó.
Bolo de Fubá: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Fubá; Manteiga; Leite em pó; Fermento em pó.	Cuscuz com Coco: Açúcar; Farinha de tapioca; Coco ralado; Leite em pó.
Bolo de Cenoura: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Óleo; Cenoura; Fermento em pó.	Mingau de Amido com Coco: Açúcar; Amido de milho; Coco ralado; Leite em pó.
Bolo de Milho verde: Açúcar; Farinha de trigo; Ovo; Óleo; Milho verde; Fermento em pó.	Mingau de Amido com Chocolate em pó: Açúcar; Amido de milho; Chocolate em pó; Leite em pó.
Pão Caseiro: Açúcar; Farinha de trigo; Fermento biológico; Leite em pó; Ovo; Óleo; Sal.	Mingau de Fubá com Coco: Açúcar; Fubá; Coco ralado; Leite em pó.
Pão de Queijo: Leite em pó; Ovo; Óleo; Polvilho azedo; Queijo muçarela; Sal.	Mingau de Tapioca com Coco: Açúcar; Farinha de tapioca; Coco ralado; Leite em pó.
Pizza de Frango: Açúcar; Farinha de trigo; Fermento em pó; Leite em pó; Manteiga; Ovo; Sal refinado; Peito de frango; Alho; Cebola; Colorau; Milho verde; Cenoura; Tomate; Cebolinha e salsa; Óleo; Orégano; Queijo muçarela.	Quibe Assado: Triguilho; Carne bovina moída; Alho; Azeite; Cebola; Salsa e cebolinha; Hortelã; Sal.
Torta Salgada de Frango ou Carne bovina moída: Farinha de trigo; Fermento em pó; Leite em pó; Ovo; Sal; Peito de frango ou carne bovina moída; Alho; Cebola; Colorau; Milho verde; Cenoura; Tomate; Cebolinha e salsa; Óleo.	Empadão de Frango: Farinha de trigo; Manteiga; Ovo; Peito de frango; Alho; Cebola; Colorau; Milho verde; Cenoura; Inhamo; Tomate; Cebolinha e salsa; Óleo; Sal.
Sanduíche Natural de Atum ou Frango: Alface; Pão de forma; Atum ou Peito de frango; Alho; Cebola; Colorau; Milho verde; Cenoura; Cebolinha e salsa/coentro; Óleo Sal.	Creme Caseiro: Açúcar; Leite em pó.
Cobertura de Bolo: Açúcar; Chocolate em pó; Leite em pó; Manteiga;	Esfirra de Frango ou Carne bovina moída: Açúcar; Farinha de trigo; Fermento em pó; Leite em pó; Manteiga; Ovo; Sal; Peito de frango ou Carne bovina moída; Alho; Cebola; Colorau; Milho verde; Cebolinha e salsa; Óleo.
OPÇÕES DE REFEIÇÕES:	
Arroz Branco: Arroz; Alho; Sal; Óleo.	Torta Capixaba: Repolho híbrido; Cação; Alho; Cebola; Tomate; Batata inglesa; Colorau; Cebolinha e Coentro; Ovo; Sal; Óleo.

Feijão Cozido: Feijão; Alho; Sal; Óleo.	
Risoto com Carne bovina moída ou Frango: Arroz; Alho; Cebola; Peito de frango ou carne bovina moída; Cenoura; Milho verde; Colorau; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo.	Moqueca de Cação: Cação; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cebolinha e Coentro; Sal; Óleo.
Bobó de Frango ou Cação: Aipim; Peito de Frango ou Cação; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cebolinha e Coentro; Sal; Óleo.	Pirão: Farinha de mandioca; Caldo da moqueca; Sal.
Polenta com Carne bovina moída ou Carne bovina desfiada ou Frango: Fubá; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cenoura; Carne bovina moída ou Carne bovina desfiada ou Frango; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo.	Caldo Verde com Carne bovina moída ou Carne bovina em cubos ou Frango: Batata inglesa; Alho; Cebola; Couve; Carne bovina moída ou Carne bovina em cubos ou Frango; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo.
Caldo (Aipim ou Inhame) com Carne bovina moída ou Carne bovina em cubos ou Frango ou Isca suína: Aipim ou Inhame; Alho; Cebola; Carne bovina moída ou Carne bovina em cubos ou Frango ou Isca suína; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo.	Escondidinho de Frango desfiado ou Carne bovina moída: Aipim; Peito de Frango ou Carne bovina moída; Alho; Cebola; Colorau; Cebolinha e Salsa; Leite em pó; Manteiga; Sal; Óleo.
Macarrão com Frango desfiado ou Carne bovina moída: Macarrão; Peito de Frango ou Carne bovina moída; Alho; Cebola; Colorau; Cebolinha e Salsa; Tomate; Sal; Óleo.	Feijoada com Carne bovina em cubos ou Isca suína (pernil): Feijão; Alho; Cebola; Sal; Óleo; Carne bovina em cubos ou Isca suína (pernil); Banana da terra; Couve; Cebolinha e Salsa.
Estrogonofe de Frango ou Carne bovina em cubos: Peito de Frango ou Carne bovina cubos: Alho; Cebola; Colorau; Cebolinha e Salsa; Tomate; Leite em pó; Amido de milho; Manteiga; Milho verde; Sal; Óleo.	
Tutu de Feijão com Carne bovina em cubos ou Isca suína (pernil): Farinha de mandioca; Feijão; Alho; Cebola; Sal; Óleo; Carne bovina em cubos ou Isca suína (pernil); Couve; Cebolinha e Salsa.	Quibebe com Carne bovina em cubos: Abóbora; Carne bovina em cubos; Alho; Azeite; Cebola; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo.
Feijão Tropeiro com Carne bovina em cubos ou Isca suína (pernil): Farinha de mandioca; Feijão; Carne bovina em cubos ou Isca suína (pernil); Banana da Terra; Couve; Alho; Cebola; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo.	Farofa: Farinha de mandioca; Alho; Cebola; Cenoura; Milho verde; Cebolinha e Salsa; Colorau; Sal; Óleo.
Omelete: Ovo; Alho; Cebola; Cenoura; Milho verde; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo.	Omelete com Queijo: Ovo; Alho; Cebola; Cenoura; Milho verde; Cebolinha e Salsa; Sal; Óleo; Queijo muçarela.
Purê de Legumes (Batata inglesa ou Batata baroa ou Batata doce ou Inhame ou Aipim ou Abóbora): Legumes (Batata inglesa ou Batata baroa ou Batata doce ou Inhame ou Aipim ou Abóbora); Alho; Manteiga; Leite em pó; Sal.	Creme de Milho Verde: Alho; Milho verde; Leite em pó; Amido de milho; Manteiga; Cebolinha e Salsa; Sal.
Legumes Sauté (Batata inglesa, Cenoura e Chuchu): Batata inglesa, Cenoura e Chuchu; Manteiga; Cebolinha e Salsa; Sal.	Salada Crua (verduras variadas): Verdura; Sal; Azeite; Vinagre; Cebolinha e Salsa.
Carnes (Carne bovina moída ou Carne bovina em cubos ou Isca suína ou Frango) com Legume (variados): Alho; Cebola; Colorau; Cebolinha e Salsa; Óleo; Sal; Legume.	Salada Cozida (legumes variados): Legume; Sal; Azeite; Vinagre; Cebolinha e Salsa.

O documento foi adicionado eletronicamente por KAROLYNA RIOS CAMPOS REIS, CPF: ***.73.807-** em 09/08/2024 13:46:18. Para verificar a autenticidade do documento, vá ao site "<https://protocolo.vitoria.es.gov.br?validacao>" e utilize o código abaixo:
60CB1E2C-5CA8-4E22-81D5-11B3586D052D

O documento foi assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasil - ICP Brasil por:

MARCELLO PINTO RODRIGUES:07410992760 - Assinado Digitalmente em:
12/08/2024 15:05:22