



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

ID CiudadES/TCE/ES: 2026.500E0100025.01.0005

O Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo, doravante denominado (IASSES), com sede na Av. Jerônimo Monteiro, nº 96 - Centro, Vitória ES, 29010-002, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, para **Contratação de empresa especializada em serviços de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da Contratante – CSE e UNIMETRO; Norte e Sul**, conforme processo E-Docs nº 2026-24TPM, nos termos da Lei 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023, do Decreto Estadual 5.545-R/2023, e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1 - DO OBJETO E DISPOSIÇÕES ESSENCIAIS

1.1 - O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de serviços de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da Contratante – CSE e UNIMETRO; Norte e Sul, conforme especificações do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

1.2 - A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Anexo I deste Edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que compõem cada grupo.

1.3 - Os preços máximos admitidos para a presente licitação são os que constam no Anexo I deste Edital.

1.4 - Data de Início do Acolhimento das Propostas: **15 de junho de 2026; às 10:00.**

1.5 - Data do Fim do Acolhimento das Propostas: **29 de junho de 2026; às 09:00.**

1.6 - Data da Abertura das Propostas: **29 de junho de 2026; às 10:00.**

1.7 - Data da sessão pública: **29 de junho de 2026; às 10:00.**

1.8 - O modo de disputa será o aberto/fechado.

1.9 - Esta licitação será julgada sob o critério de menor preço por grupo de itens.

1.10 - As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta do orçamento próprio do Instituto de Atendimento Socioeducativo a cargo da conta da atividade 20.48.201.14.421.0014.2263, Elemento de Despesa 3.3.90.30 - Fonte 500, do orçamento do IASSES para o exercício de 2026.

2 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 - Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no **Sistema Integrado de Gestão Administrativa – SIADES** (<https://portalsiades.es.gov.br/>).

2.1.1 - Os interessados deverão atender às condições exigidas para cadastramento até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.





2.2 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4 - A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 - Não será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte ou para os beneficiários congêneres, em razão da vedação prevista no art. 4º, § 1º, I, e §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/2021.

2.6 - Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1 - aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2 - pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.3 - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.4 - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.5 - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.6 - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.7 - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

2.6.8 - pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de





escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.9 - Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato servidor público estadual, independentemente de qual seja o órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme art. 9º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e arts. 221, XIX, da Lei Complementar Estadual nº 46/1994 e 35 da Constituição Estadual.

2.7 - O impedimento decorrente de sanção administrativa será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8 - Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.9 - O disposto nos itens acima não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

3.1 - Na presente licitação, as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento ocorrem antes da fase de habilitação.

3.2 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3 - No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1 - está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2 - não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;





3.3.3 - não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.3.4 - cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4 - O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei 14.133/2021.

3.5 - O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte, microempreendedor individual ou equiparadas, ou sociedade cooperativa, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei 14.133/2021.

3.5.1 - No item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2 - Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar 123/2006.

3.6 - A falsidade da declaração de que trata os itens acima sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/2021, e neste Edital.

3.7 - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, até a abertura da sessão pública.

3.7.1 - Após a abertura da sessão pública, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro, sob pena de aplicação das penalidades legais.

3.8 - Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9 - Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10 - Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.11 - O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.





4 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, considerando no máximo 02 (duas) casas decimais, inclusive na etapa de lances dos campos indicados.

4.1.1 - Os licitantes deverão preencher os campos referentes ao prazo de entrega e de validade da proposta, podendo inserir qualquer valor numérico, uma vez que não serão utilizados para julgamento da proposta, tendo em vista que o licitante arrematante do certame estará vinculado as condições e os prazos estipulados neste Edital e seus anexos.

4.1.2 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante

4.2.1 - O licitante arrematante deverá indicar a marca e modelo do produto oferecido na proposta inicial registrada no sistema, podendo modificá-los quando da apresentação da proposta final ajustada de que trata o item 8.1.

4.3 - O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.4 - O licitante deverá formular sua proposta, considerando as disposições do Decreto nº 4.251-R, de 21 de maio de 2018, que obriga aqueles que são contratados pela Administração Pública, a efetivar a contratação de mão-de-obra necessária à execução da obra ou serviço advinda do sistema penitenciário estadual, no percentual de 6% (seis por cento) da mão-de-obra total para a execução do objeto contratual, nos termos da Lei complementar nº 879/2017.

4.5 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.6 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.7 - A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 - A abertura da presente licitação dar-se-á pelo Pregoeiro, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.





5.2 - Todas as propostas apresentadas pelos participantes serão recebidas e registradas pelo sistema como classificadas para a disputa e encaminhadas para etapa de lances.

5.2.1 - Em nenhuma hipótese, o Pregoeiro poderá desclassificar da disputa uma proposta antes da fase de julgamento.

5.3 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4 - Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.4.1 - Na hipótese de nenhuma proposta inicial ser ofertada, o sistema encerrará, automaticamente, a fase e irá registrar em ata e indicar que o item ou grupo de itens foi declarado deserto.

5.4.2 - Na hipótese de comparecer apenas um licitante na fase de lances, o sistema encerrará, automaticamente, a fase e iniciará a etapa de negociação.

5.5 - O lance deverá ser ofertado pelo valor global do item.

5.6 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7 - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5 (meio por cento).

5.9 - O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.10 - O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11 - Para o envio de lances no pregão eletrônico será adotado o modo de disputa “**aberto e fechado**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.11.1 - A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11.2 - Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



5.11.3 - No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.11.4 - Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem 6.12.2, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.5 - Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final crescente de classificação.

5.12 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.13 - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.14 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15 - No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6 - DO ENCERRAMENTO DA FASE DE LANCES E DA NEGOCIAÇÃO

6.1 - Encerrada a fase de lances, o sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual ou equiparadas participantes em itens ou grupos de itens “não exclusivos”, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar 123/2006.

6.1.1 - Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual ou equiparadas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.1.2 - A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a convocação automática para tanto.

6.1.3 - Se, por motivo justificado, não for possível informar a ocorrência do empate logo após a fase de lances, o Pregoeiro deverá informar aos licitantes, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data e a hora em que irá declarar





a ocorrência do empate e convocar a microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual ou equiparadas para exercer seu direito de preferência nos termos do subitem anterior.

6.1.4 - Caso a microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual ou equiparadas melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual ou equiparadas que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.1.5 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual ou equiparadas que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.2 - Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.2.1 - Havendo eventual empate, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei 14.133/2021.

6.2.2 - Esgotados os critérios de desempate previsto em lei, o desempate poderá ocorrer por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.3 - Em seguida, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante arrematante, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

6.3.1 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.3.2 - O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.4 - Na hipótese de o licitante arrematante permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas.

6.4.1 - A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o licitante arrematante, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.5 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7 - DA FASE DE JULGAMENTO





7.1 - Encerrada a negociação, o Pregoeiro solicitará ao licitante arrematante que, no prazo de 4 (quatro) horas, envie a proposta final, adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, juntamente com os Dados Complementares, observando os modelos anexos a este Edital.

7.2 - Ato contínuo, o Pregoeiro verificará se o licitante arrematante atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.2.1 - SICAF;

7.2.2 - Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo – CRC/ES;

7.2.3 - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

7.2.4 - Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.3 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também em nome de seus sócios majoritários, por força do art. 12 da Lei 8.429/1992, que prevê dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.4 - Constatada a existência de sanção que inviabilize a participação ou contratação, o Pregoeiro reputará o licitante desclassificado, por falta de condição de participação.

7.5 - Verificadas as condições de participação, o Pregoeiro examinará a proposta vencedora quanto à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação, a sua exequibilidade e à adequação ao objeto em relação a este Edital e em seus anexos, observando o disposto nas normas cabíveis.

7.6 - Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1 - conter vícios insanáveis;

7.6.2 - não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3 - apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4 - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5 - apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7 - O licitante arrematante deverá apresentar em sua proposta econômica, sob pena de desclassificação, a declaração de que ela compreende a integralidade dos custos





para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.8 - Após a verificação das condições dos itens antecedentes, o licitante arrematante será declarado classificado, caso tenha atendido a todas as exigências do Edital e seus Anexos, e o Pregoeiro iniciará, a fase de habilitação.

7.9 - Se a proposta vencedora for desclassificada, o Pregoeiro retornará a etapa de negociação e, em seguida, examinará a proposta subsequente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda às exigências do Edital e seus anexos.

7.9.1 - Se todos os licitantes forem desclassificados e/ou inabilitados, o Pregoeiro irá declarar fracassado o item ou grupo de itens correspondente.

7.9.2 - A declaração do fracasso deverá observar os procedimentos descritos no tópico referente a fase de recurso.

8 - DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 - Encerrada a fase de julgamento, o Pregoeiro solicitará os documentos previstos no **Anexo II deste Edital** para fins de habilitação, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021.

8.1.1 - A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF e no CRC/ES.

8.2 - Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser enviados, em formato digital, por meio do sistema, e no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir da solicitação do Pregoeiro no sistema.

8.3 - Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei 14.133/2021).

8.4 - Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.5 - A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.6 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.





8.7 - É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e no CRC/ES e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

8.8 - A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.9 - Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF e no CRC/ES serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no mesmo prazo de envio dos documentos de habilitação.

8.10 - Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

8.11 - Após a verificação das condições dos itens antecedentes, da apreciação e análise documental, o licitante classificado será declarado habilitado, caso tenha atendido a todas as exigências do Edital e seus Anexos, e, em seguida, o Pregoeiro irá declará-lo licitante vencedor.

8.12 - Se o licitante classificado for inabilitado, o Pregoeiro retornará a etapa de negociação e, em seguida, examinará a oferta subsequente e a respectiva documentação de habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda às exigências do Edital e seus anexos.

8.12.1 - Se todos os licitantes forem desclassificados e/ou inabilitados, o Pregoeiro irá declarar fracassado o item ou grupo de itens correspondente.

8.13 - A declaração do licitante vencedor e o fracasso do item ou grupo de itens deverão observar os procedimentos descritos no tópico referente a fase de recurso.

9 - DOS RECURSOS

9.1 - A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei 14.133/2021.

9.2 - O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata referente a declaração de vencedor da licitação ou do fracasso do item ou grupo de itens.

9.3 - Quando se tratar de decisão sobre o julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação de licitantes, em que se declarar o vencedor da licitação ou o fracasso um item ou grupo de itens, o Pregoeiro comunicará aos licitantes, por meio do sistema, e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, acerca da declaração de vencedor ou do fracasso do item ou grupo de itens, bem como da abertura do prazo para manifestação imediata, conforme estabelecem os subitens seguintes:

9.3.1 - A declaração do licitante vencedor ocorrerá na fase de habilitação e o fracasso do item ou grupo de itens na fase de julgamento ou habilitação, conforme o caso, momento em que o sistema tramitará, automaticamente, para a fase de recurso.





9.3.2 - a intenção de recorrer deverá ser manifestada uma única vez e imediatamente na fase de recurso, sob pena de preclusão;

9.3.3 - o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

9.3.4 - o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata referente a declaração de vencedor da licitação ou do fracasso do item ou grupo de itens, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.4 - Os recursos e as contrarrazões deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.5 - O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.6 - Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.7 - O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis a contar do término do prazo de apresentação das razões recursais, ficando, desde logo, intimados, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.8 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.9 - O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.10 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sistema de processo eletrônico E-Docs, no Acesso Cidadão (<https://acessocidadao.es.gov.br/>).

9.11 - Na hipótese de nenhum licitante manifestar intenção de recorrer, o sistema encerrará, automaticamente, e o Pregoeiro encaminhará para fase de adjudicação e homologação.

10 - DA ADJUDICAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1 - Inexistindo recursos ou decididos aqueles apresentados e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto.

10.2 - Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

10.2.1 - Considerando a adoção do processo eletrônico E-Docs, a assinatura será realizada mediante usuário e senha (assinatura eletrônica) no Acesso Cidadão





(<https://acessocidadao.es.gov.br/>) ou através de certificado digital, conforme acordado entre as partes.

10.2.2 - Não poderão ser utilizadas formas diferentes de assinatura em um mesmo documento.

10.2.3 - No caso de assinatura eletrônica, as partes deverão providenciar uma conta verificada no Acesso Cidadão, conforme instruções contidas no endereço: <https://compras.es.gov.br/conta-verificada>.

10.3 - A Administração poderá prorrogar o prazo fixado no item anterior, por igual período, nos termos do art. 90, § 1º, da Lei 14.133/2021, quando solicitado pelo licitante adjudicatário, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

10.4 - Para a formalização da contratação, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

10.5 - Se a proposta não for mais aceitável, ou se o licitante adjudicatário não mais atender às exigências de habilitação, ou se recusar a assinar o contrato, o Pregoeiro observará o disposto no art. 90 e seguintes da Lei 14.133/2021.

11 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 - Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei 14.133/2021, o licitante ou adjudicatário que, com dolo ou culpa:

11.1.1 - deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;

11.1.2 - salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta, em especial quando:

11.1.2.1 - não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2 - recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3 - pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

11.1.2.4 - deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5 - apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3 - não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, ou recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;





11.1.4 - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

11.1.5 - fraudar a licitação;

11.1.6 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1 - agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2 - induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3 - apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7 - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.8 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013;

11.2 - Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos arts. 337-F a 337-M do Código Penal e no art. 5º da Lei 12.846/2013, bem como a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

11.3 - O licitante ou adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil, às seguintes sanções:

11.3.1 - multa de 0,5% até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para os lotes em que participou o licitante;

11.3.2 - impedimento de licitar e contratar; e

11.3.3 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.4 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.5 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da disciplina legal e regulamentar, o disposto no Termo de Contrato e/ou no Termo de Referência quanto ao procedimento e outras condições.

11.6 - As sanções por atos praticados durante a execução do contrato estão previstas no Termo de Contrato e/ou no Termo de Referência.

12 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1 - Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da legislação ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.





12.2 - A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados pelo **Sistema Integrado de Gestão Administrativa – SIADES** (<https://portalsiades.es.gov.br/>) ou protocolizados no órgão realizador do certame, de 9 às 18 horas, ou enviadas para o e-mail pregoeiro@iases.es.gov.br. Somente serão aceitas impugnações protocolizadas se assinadas pelo impugnante.

12.3 - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.3.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

12.4 - Caso o Pregoeiro decida pela improcedência da impugnação ao ato convocatório, deverá encaminhar o processo para a Autoridade Competente, a quem competirá, nesse caso, ratificar ou alterar a decisão do Pregoeiro.

12.5 - Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12.6 - Qualquer modificação no edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

12.7 - A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por publicação em campo próprio do sistema e juntamente com o Edital e seus Anexos, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, ficando os interessados obrigados a acessar o endereço para a obtenção das informações prestadas.

13 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

13.3 - Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

13.4 - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.5 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.6 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.





13.7 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.8 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.9 - Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.10 - O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no **Sistema Integrado de Gestão Administrativa – SIADES** (<https://portalsiades.es.gov.br/>).

13.11 - Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I - Termo de Referência

Anexo I-A - Descrição Detalhada do Objeto e Quantitativos

Anexo I-B - Da Composição dos Cardápios e Incidências das Refeições

Anexo I-C - Das Gramagens e Incidências das Refeições

Anexo I-D - Dos Utensílios, Descartáveis, Equipamentos e Mobiliários

Anexo I-E - Da Alimentação em Eventos Especiais

Anexo I-F - Das Dietas Especiais

Anexo I-G - Dos Modelos de Cardápios

Anexo I-H - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Anexo I-I - Lista de Equipamentos do IASES

Anexo I-J - Modelo de Atestado de Visita Técnica Facultativa

Anexo I-K - Termo de Concessão de Uso de Bens Patrimoniais

Anexo I-L - IMR - Instrumento de Medição de Resultados

Anexo I-M - Relatório de Comprovação de Adimplência de Encargos (RECAE)

Anexo II - Requisitos de Habilitação

Anexo III - Regras Sobre Faturamento e Isenção do ICMS

Anexo IV - Modelos do Edital

Anexo IV-A - Modelo de Proposta Comercial

Anexo IV-B - Modelo de Planilha da Proposta Vencedora com Aplicação de ICMS

Anexo IV-C - Dados Complementares para Assinatura do Instrumento Contratual

Anexo IV-D - Declaração para Micro Empresas, EPP ou Equiparadas

Anexo V - Estudo Técnico Preliminar - ETP

Anexo VI – Minuta do Termo de Contrato

Vitória (ES), 11 de junho de 2026.

Maria Aparecida Bergamim Venturini
Agente de Contatação/IASES





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

TERMO DE REFERÊNCIA

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS CONTÍNUOS DE
NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA PREPARADA NAS DEPENDÊNCIAS DA
CONTRATANTE**





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a **Contratação de Empresa Especializada em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE**, contemplando 06 (seis) refeições diárias: Desjejum, Merenda 01, Almoço, Merenda 02, Jantar e Ceia, a serem fornecidas nas Unidades do Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo – IASES: Centro Socioeducativo de Atendimento ao Adolescente em Conflito com a Lei - CSE (Cariacica) e Unidade de Internação Metropolitana – Unimetro (Vila Velha), Regional Norte (Linhares) e Regional Sul (Cachoeiro de Itapemirim).

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, conforme segue:

GRUPO 1: CSE E UNIMETRO (GRANDE VITÓRIA)

ITEM	CÓDIGO SIADES	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
				24 MESES		
1	0290990	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	64.800	8,09	524.232,00
2	0290997	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	129.600	8,08	1.047.168,00
3	0290987	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	64.800	4,96	321.408,00
4	0290995	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	129.600	4,96	642.816,00
5	0290991	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	64.800	26,75	1.733.400,00
6	0290992	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	129.600	23,75	3.078.000,00
7	0290993	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	64.800	6,77	438.696,00
8	0290982	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO:	Unidade	129.600	6,23	807.408,00

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

		MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES				
9	0290999	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	64.800	24,04	1.557.792,00
10	0290983	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	129.600	21,92	2.840.832,00
11	0291000	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	64.800	5,48	355.104,00
12	0290980	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	129.600	5,29	685.584,00
13	0285774	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE PARCIAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA	Unidade	1.396	4,22	5.891,12
14	0285775	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE INTEGRAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA	Unidade	1.025	14,91	15.282,75
15	0285801	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA	Unidade	27.814	5,98	166.327,72
16	0285800	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE EVENTOS ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA	Unidade	36.288	11,54	418.763,52

NOTA 1: Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito neste Termo com as do SIADES, prevalecerá as especificações constantes neste Termo de Referência. Para elaboração da proposta, o participante deve se basear no descritivo contido neste Termo de Referência.

NOTA 2: Os preços unitários constantes nesta tabela são excludentes e não cumulativos. **O valor a ser faturado** corresponderá ao preço unitário da faixa em que se enquadrar a quantidade **total de comensais** atendidos no período.

NOTA 3: Os preços unitários estimados foram definidos com base na pesquisa de preços realizada nos autos, conforme documento constante no processo e-docs link: <https://e-docs.es.gov.br/Processo/Protocolo/2026-24TPM> nas peças #65 a #116, e consolidados no Mapa Comparativo de Preços constante da peça #117, observados os critérios estabelecidos para a formação do valor estimado da contratação.

Total Grupo 1: R\$ 14.638.705,11 (quatorze milhões seiscentos e trinta e oito mil, setecentos e cinco reais e onze centavos)

GRUPO 2: REGIONAL NORTE

ITEM	CÓDIGO SIADES	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
				24 MESES		
1	0290998	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75;	Unidade	54.000	8,40	453.600,00

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

		MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES				
2	0290978	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	8,36	902.880,00
3	0290988	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	4,97	268.380,00
4	0290989	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	4,96	535.680,00
5	0290985	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	27,73	1.497.420,00
6	0290996	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	20,68	2.233.440,00
7	0290979	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	6,77	365.580,00
8	0290984	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	6,77	731.160,00
9	0290981	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	24,92	1.345.680,00
10	0290986	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	22,32	2.410.560,00
11	0290994	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	5,48	295.920,00
12	0291001	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	5,48	591.840,00
13	0285774	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE PARCIAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA;	Unidade	7.200	4,22	30.384,00
14	0285775	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE INTEGRAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA	Unidade	1.025	15,60	15.990,00
15	0285801	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA	Unidade	100.325	6,68	670.171,00

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

16	0285800	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE EVENTOS ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA	Unidade	30.240	11,91	360.158,40
----	---------	---	---------	--------	-------	------------

NOTA 1: Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito neste Termo com as do SIADES, prevalecerá as especificações constantes neste Termo de Referência. Para elaboração da proposta, o participante deve se basear no descritivo contido neste Termo de Referência.

NOTA 2: Os preços unitários constantes nesta tabela são excludentes e não cumulativos. **O valor a ser faturado** corresponderá ao preço unitário da faixa em que se enquadrar a quantidade **total de comensais** atendidos no período

NOTA 3: Os preços unitários estimados foram definidos com base na pesquisa de preços realizada nos autos, conforme documento constante no processo e-docs link: <https://e-docs.es.gov.br/Processo/Protocolo/2026-24TPM> nas peças #65 a #116, e consolidados no Mapa Comparativo de Preços constante da peça #117, observados os critérios estabelecidos para a formação do valor estimado da contratação.

Total Grupo 2: R\$ 12.708.843,40 (doze milhões setecentos e oito mil, oitocentos e quarenta e três reais e quarenta centavos)

GRUPO 3: REGIONAL SUL

ITEM	CÓDIGO SIADES	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
				24 MESES		
1	0290998	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	8,24	444.960,00
2	0290978	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	8,45	912.600,00
3	0290988	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	4,96	267.840,00
4	0290989	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	4,96	535.680,00
5	0290985	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	28,52	1.540.080,00
6	0290996	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES;	Unidade	108.000	24,96	2.695.680,00
7	0290979	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	6,77	365.580,00
8	0290984	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	6,73	726.840,00

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

9	0290981	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES;	Unidade	54.000	24,91	1.345.140,00
10	0290986	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES;	Unidade	108.000	22,32	2.410.560,00
11	0290994	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 1 A 75; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	54.000	5,48	295.920,00
12	0291001	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 76 A 150; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES	Unidade	108.000	5,48	591.840,00
13	0285774	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE PARCIAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA;	Unidade	950	4,22	4.009,00
14	0285775	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE INTEGRAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA;	Unidade	325	14,01	4.553,25
15	0285801	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA;	Unidade	86.100	8,30	714.630,00
16	0285800	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE EVENTOS ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA;	Unidade	30.240	11,50	347.760,00

NOTA 1: Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito neste Termo com as do SIADES, prevalecerá as especificações constantes neste Termo de Referência. Para elaboração da proposta, o participante deve se basear no descritivo contido neste Termo de Referência.

NOTA 2: Os preços unitários constantes nesta tabela são excludentes e não cumulativos. **O valor a ser faturado** corresponderá ao preço unitário da faixa em que se enquadrar a quantidade **total de comensais** atendidos no período.

NOTA 3: Os preços unitários estimados foram definidos com base na pesquisa de preços realizada nos autos, conforme documento constante no processo e-docs link: <https://e-docs.es.gov.br/Processo/Protocolo/2026-24TPM> nas peças #65 a #116, e consolidados no Mapa Comparativo de Preços constante da peça #117, observados os critérios estabelecidos para a formação do valor estimado da contratação.

Total Grupo 3: R\$ 13.203.672,25 (treze milhões duzentos e três mil, seiscentos e setenta e dois reais e vinte cinco centavos)

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto nº 5.352-R/2023.

Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.1. Da Justificativa da divisão por grupos

Para a referida contratação, utilizar-se-á o critério de licitação por grupos, considerando a opção pela disputa em modalidade de menor preço, que importa viabilizar maior

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

economicidade à Administração pela majoração do quantitativo global de ambas as Unidades a serem atendidas.

A licitação por “grupo” proporciona melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade no certame, oportunizando a participação de empresas locais, a depender da região em que haverá a prestação dos serviços. O Tribunal de Contas da União recomenda que a licitação seja procedida por grupo sempre que econômica e tecnicamente viável. A divisão em grupos oferece à Administração mais flexibilidade e competitividade por poder contratar diferentes fornecedores, proporcionando melhor logística e execução dos serviços a serem prestados.

Por fim, a inclusão da comprovação de liquidez financeira do licitante como critério de habilitação, a qual está respaldada no histórico de insustentabilidade. Conforme apresentado nos grupos propostos, importa reconhecer que os licitantes poderão contemplar ambas as Unidades sem prejuízo à competitividade isonômica.

1.2. Da Vigência do Contrato

O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses e terá início no dia posterior ao da publicação do respectivo instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

A prorrogação poderá ser admitida nos termos do artigo 107, da Lei Federal nº. 14.133/2021, mediante prévia justificativa e autorização da autoridade competente, como segue:

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

O Licitante Vencedor será convocado para assinatura do contrato, a qual deverá ocorrer em até 02 (dois) dias úteis, a partir da convocação do IASES.

1.3. Da Justificativa para Vigência

A fixação do prazo de vigência contratual em 24 (vinte e quatro) meses se faz necessária em razão da complexidade da contratação, devido a contratação de objeto peculiar, específico e indispensável ao bom andamento das atividades da Unidade e bem-estar do socioeducando, uma vez que a alimentação é uma necessidade básica do ser humano. Sendo assim, o período de 24 (vinte e quatro) meses possibilitará um menor





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

risco de descontinuidade na prestação dos serviços, além de uma melhor gestão contratual.

O prazo de vigência em 24 (vinte e quatro meses) foi definido considerando o interesse da administração em garantir a continuidade e a qualidade da alimentação ofertada ao adolescente, alinhado a uma avaliação criteriosa da execução do contrato, assegurando que a CONTRATADA cumpra os requisitos estabelecidos.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo - IASES, Autarquia da Secretaria de Estado de Direitos Humanos - SEDH, é o órgão responsável por fazer a gestão e execução da política pública de atendimento ao socioeducando em cumprimento de medida socioeducativa.

A Administração do IASES em consonância com a visão do Governo do Estado do Espírito Santo mantém suas ações e esforços direcionados para a busca da eficiência e melhoria em seus atos, mantendo o foco na qualidade dos serviços prestados ao socioeducando.

Para que o IASES possa prestar um atendimento de qualidade faz-se necessária a contratação de serviços de alimentação e nutrição, uma vez que o Instituto não detém corpo de servidores e condições técnicas para execução destes serviços, uma vez que sua finalidade é a socioeducação.

A contratação de empresa especializada em serviços de nutrição e alimentação se faz necessária para que o IASES possa oferecer uma alimentação de qualidade, balanceada e em quantidade suficiente aos socioeducandos que se encontram nas Unidades Socioeducativas, conforme normativas e diretrizes do Estatuto da Criança e do Adolescente – ECRAD (Lei Nº 8.069/1999) e do Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo – SINASE (Lei Nº 12.594/2012).

O Estatuto da Criança e do Adolescente também trata da Doutrina da Proteção Integral, conforme previsto em seu Artigo 4, estabelecendo que seja dever do Estado assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, e dentre eles está disposto à alimentação.

Assim, é dever do Estado do Espírito Santo, por intermédio do Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo, oferecer e efetivar todos os direitos dos socioeducandos em suas Unidades, dentre os quais, o direito de receber “alimentação





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

de qualidade e em quantidade suficiente” para o seu regular desenvolvimento, conforme estabelecido no Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo – SINASE.

Cabe dizer que os filhos dos socioeducandos também precisam desse acolhimento, estendendo os serviços no período que compreende o limite de internação, que é de no máximo 03 (três) anos, recebendo todo o amparo, conforme normativas e diretrizes do Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA (Lei Nº 8.069/1999) e do Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo – SINASE (Lei Nº 12.594/2012).

Outro ponto importante que faz parte do ECA é a participação da família para o desenvolvimento do adolescente no seu processo socioeducativo, razão pela qual, são necessárias ações e atividades programáticas com o objetivo de fortalecer os vínculos familiares por meio das visitas periódicas que ocorrem nas Unidades Socioeducativas. Diante disso, se faz necessário o fornecimento de “lanche família” para os visitantes dos socioeducandos.

Além disso, o deslocamento de familiares para a realização de refeições fora do perímetro de segurança da Unidade comprometeria os procedimentos de segurança, em virtude da rotatividade de entradas e saídas na portaria de acesso das Unidades. Logo, é de suma importância no processo de socioeducação o envolvimento dos familiares nas práticas socioeducativas.

Com a presente contratação, as refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATANTE, em área específica destinada ao serviço de nutrição e alimentação, sendo assegurada uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A alimentação preparada nas dependências das Unidades aproxima o socioeducando da experiência sensorial em suas alimentações diárias, além de trazer mais qualidade para a alimentação, uma vez que o intervalo entre a preparação e a distribuição reduz significativamente, se comparado ao fornecimento de alimentação no formato transportada.

Por todo o exposto, é relevante a contratação de uma empresa especializada em Serviços de Nutrição e Alimentação, visando atender os princípios legais e assegurar os direitos sociais do socioeducando em cumprimento de medida socioeducativa.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A solução como um todo trata-se da Contratação de Empresa Especializada em Serviços de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE,

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

contemplando 06 (seis) refeições diárias: Desjejum, Merenda 01, Almoço, Merenda 02, Jantar e Ceia, a serem fornecidas nas Unidades do Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo – IASES: Centro Socioeducativo de Atendimento ao Adolescente em Conflito com a Lei - CSE (Cariacica) e Unidade de Internação Metropolitana – Unimetro (Vila Velha), Regional Norte (UNIP Norte e UNIS Norte - Linhares) e Regional Sul (UNIP Sul e UNIS Sul - Cachoeiro de Itapemirim).

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, aproximando o socioeducando da experiência sensorial em suas alimentações diárias, além de trazer mais qualidade para a alimentação, uma vez que o intervalo entre a preparação e a distribuição reduz significativamente, se comparado ao fornecimento de alimentação em outros formatos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da Sustentabilidade

Nos Termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, deverão ser adotadas as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber: uso racional da água, eficiência energética, produtos biodegradáveis, controle de poluição sonora, destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções e demais existentes.

4.2. Da Subcontratação

Fica proibida a Subcontratação, cessão ou transferência dos serviços objeto do contrato a ser firmado.

4.3. Da Garantia de Execução

A contratação conta com garantia da contratação, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 dias, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contado da vigência do contrato, comprovante de prestação de garantia, quando optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por 30 dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no contrato.

Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- (a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- (b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA; e
- (c) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item acima, observada a legislação que rege a matéria.

A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, em conta específica, aberta pela CONTRATANTE, com correção monetária.

Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

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

O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).

Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

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

O contratado autoriza o CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

4.4. Da aplicação da Lei Complementar nº 123/2006

Considerando que o objeto da presente contratação consiste na prestação de serviços continuados de preparo e fornecimento de alimentação, com produção realizada nas dependências da contratante, destinados ao atendimento de diversas unidades socioeducativas, com elevado volume diário de refeições.

Considerando a necessidade de manutenção de padrão rigoroso de qualidade sanitária e nutricional, em observância às normas da ANVISA, bem como a exigência de estrutura operacional compatível, incluindo equipe técnica qualificada (nutricionista responsável),





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

logística de abastecimento contínuo e capacidade de gestão simultânea de diversas unidades.

Considerando, ainda, que a execução contratual demanda elevada capacidade operacional, com riscos relevantes associados à descontinuidade do serviço, especialmente em razão da natureza essencial da alimentação no contexto das unidades socioeducativas.

Considerando os resultados do Estudo Técnico Preliminar, que indicam a necessidade de empresas com experiência comprovada na execução de serviços similares, em escala e complexidade compatíveis com o objeto.

Justifica-se, com fundamento no art. 49 da Lei Complementar nº 123 e nos princípios da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei nº 14.133/2021, a não aplicação dos benefícios previstos para microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez que, no presente caso, tal tratamento diferenciado mostra-se potencialmente prejudicial à adequada execução do objeto.

Ressalta-se que a presente justificativa não implica vedação à participação de microempresas ou empresas de pequeno porte, desde que atendam integralmente às exigências de habilitação e capacidade técnica estabelecidas neste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Da Visita Técnica

A visita técnica é recomendada para obtenção de conhecimento do ambiente e das áreas de execução dos serviços, ao Licitante e quando realizada, deverá ser efetivada por responsável técnico indicado expressamente pela empresa, com o acompanhamento de Servidor da CONTRATANTE designado para essa finalidade, sendo registrado tal visita por meio de Atestado de Visita Técnica.

A visita poderá ser realizada até 03 (três) dias úteis antes da data prevista para abertura da licitação, desde que agendada previamente com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis pelo endereço eletrônico sufis@ias.es.gov.br com o título da mensagem “AGENDAMENTO DE VISITA TÉCNICA”.

A visita técnica não será obrigatória, sendo dispensada também a apresentação de declaração de comparecimento ou conhecimento dos locais.

Para todos os efeitos, considerar-se-á que o Licitante tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo alegar posteriormente a sua insuficiência, nem pleitear modificações nos preços, prazos e condições ou





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

requerer o reequilíbrio econômico-financeiro em decorrência da falta de informações sobre o objeto.

5.2. Do Prazo de Implantação

A execução dos serviços será imediata ao início da vigência do contrato, contudo poderá ser concedido à empresa CONTRATADA o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para implantação da estrutura necessária e demais obrigações contempladas no contrato para a prestação dos serviços, a contar do dia posterior ao da publicação do respectivo instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas – PCNP, **desde que não haja a descontinuidade dos serviços.**

A concessão do prazo de implantação acima citado, quando necessária, deverá ser solicitada mediante requerimento devidamente justificado à CONTRATANTE, no prazo máximo estabelecido para assinatura do contrato.

Durante o prazo de implantação, a CONTRATADA deverá fornecer todas as refeições na modalidade transportada, em embalagens descartáveis e conforme itens previstos no **Anexo I-D, Item 2.**

5.3. Condições de Execução

Os serviços serão prestados nas seguintes localidades:

TABELA 01 – ENDEREÇOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

UNIDADE/SETOR	ENDEREÇO
<u>REGIÃO METROPOLITANA</u> CSE	Alameda Elcio Alvares, s/nº Tucum, Cariacica – ES
<u>REGIÃO METROPOLITANA</u> UNIMETRO	Rodovia BR 101 Sul, KM 313, Fazenda Santa Fé Xuri, Vila Velha – ES
<u>REGIONAL NORTE</u>	Estrada Bebedouro Regência, s/nº Área Rural de Linhares, Linhares - ES
<u>REGIONAL SUL</u>	Rodovia ES, KM 289, Fazenda Monte Líbano. Cachoeiro de Itapemirim - ES

O objeto do contrato será considerado finalizado com a entrega diária da alimentação, devidamente conferida e atestada por fiscal/servidor devidamente designado.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Sendo constatadas pendências na entrega das refeições, a fiscalização indicará à CONTRATADA para que promova as adequações necessárias imediatamente.

Não havendo tempo hábil para a correção indicada no parágrafo anterior, a parcela pendente/incompleta do serviço será pautada no Instrumento de Medição de Resultado – IMR (**ANEXO I-L**), devendo incidir glosa sobre o valor a ser pago.

A não entrega do serviço contratado no prazo estipulado caracterizará inexecução total do serviço, ensejando em multa compensatória no valor do contrato, sem prejuízo às demais sanções cabíveis.

Os serviços da CONTRATADA terão garantia imediata e perdurarão até a verificação de qualidade atestada por exame microbiológico de laboratório.

Verificado que algum alimento é impróprio para o consumo, esse será substituído pela CONTRATADA as suas expensas.

5.4. Do Histórico Médio de Consumo

Este capítulo trata do histórico e estimativas de consumo das Refeições e dos Lanches Parcial, Integral e da Família nos anos de 2023 a 2025.

É de extrema importância que, a empresa analise minuciosamente estes números, anteriormente a formulação de sua Proposta Comercial.

O parâmetro utilizado para aferição dos quantitativos estimados para a contratação é dividido em duas faixas: a primeira até 50% da capacidade e a segunda contemplando a capacidade máxima de ocupação por Unidade Socioeducativa.

As capacidades máximas das Unidades Socioeducativas são pré-determinadas, contudo, podem oscilar em virtude do preenchimento das vagas a ser realizado de acordo com as decisões emanadas pelo Judiciário, o que pode acarretar constante variação no número de Socioeducandos e consequentemente no número de refeições a serem servidas.

TABELA 02 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO REFEIÇÕES CSE

ITEM	DESCRIÇÃO	2023												TOTAL
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
1	DESJEJUM.	2553	2324	2666	2550	2555	2442	2680	2718	2606	2655	2601	2707	31057
2	MERENDA 01.	2553	2323	2666	2551	2555	2442	2680	2716	2605	2654	2602	2704	31051
3	ALMOÇO.	2554	2326	2666	2554	2617	2502	2735	2780	2667	2718	2662	2769	31550
4	MERENDA 02.	2551	2321	2652	2550	2550	2444	2670	2710	2580	2658	2599	2705	30990



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

5	JANTAR.	2556	2329	2670	2554	2618	2506	2748	2783	2664	2733	2663	2772	31596
6	CEIA.	2556	2329	2670	2554	2556	2446	2686	2721	2604	2671	2603	2710	31106
TOTALS 2023		15323	13952	15990	15313	15451	14782	16199	16428	15726	16089	15730	16367	187350
2024														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM.	2740	2545	2658	2560	2597	2546	2686	2739	2666	2695	2626	2709	31767
2	MERENDA 01.	2740	2546	2658	2560	2597	2546	2685	2739	2663	2695	2618	2709	31756
3	ALMOCO.	2802	2604	2724	2621	2391	2606	2747	2800	2723	2757	2687	2773	32235
4	MERENDA 02.	2739	2543	2662	2561	2336	2546	2678	2732	2660	2684	2615	2712	31473
5	JANTAR.	2745	2613	2732	2631	2390	2613	2748	2797	2732	2763	2701	2795	32260
6	CEIA.	2745	2555	2760	2571	2330	2553	2686	2735	2732	2701	2637	2725	31730
TOTALS 2024		16511	15406	16194	15504	14641	15410	16230	16542	16176	16295	15884	16422	191215
2025														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM.	2738	2438	2706	2291	1823	2156	2481	2320	2231	1965	1082	1396	25627
2	MERENDA 01.	2738	2435	2706	2285	1823	2156	2481	2321	2230	1967	1082	1396	25620
3	ALMOCO.	2800	2491	2771	2345	1887	2216	2543	2383	2284	2030	1133	1455	26338
4	MERENDA 02.	2739	2433	2704	2287	1826	2149	2466	2314	2208	1957	1082	1393	25558
5	JANTAR.	2800	2511	2792	2340	1892	2235	2548	2387	2283	2020	1141	1463	26412
6	CEIA.	2734	2455	2722	2280	1815	2162	2486	2326	2223	1959	1093	1402	25657
TOTALS 2025		16549	14763	16401	13828	11066	13074	15005	14051	13459	11898	6613	8505	155212

TABELA 03 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO REFEIÇÕES UNIMETRO

2023														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM.	2667	2428	2639	2329	2474	2419	2574	2514	2382	2630	2576	2662	30294
2	MERENDA 01.	2664	2422	2633	2328	2474	2419	2567	2512	2383	2631	2576	2666	30275
3	ALMOCO.	2724	2480	2695	2386	2583	2476	2653	2576	2447	2698	2637	2733	31088
4	MERENDA 02.	2662	2424	2637	2329	2476	2418	2663	2512	2390	2634	2581	2673	30399
5	JANTAR.	2726	2488	2714	2400	2598	2497	2601	2604	2474	2724	2666	2750	31242
6	CEIA.	2664	2432	2652	2652	2488	2437	2601	2544	2414	2662	2606	2686	30838
TOTALS 2023		16107	14674	15970	14424	15093	14666	15659	15262	14490	15979	15642	16170	184136
2024														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM.	2695	2565	2271	2664	2489	2445	2504	2523	2648	2690	2566	2547	30607
2	MERENDA 01.	2695	2565	2771	2640	2489	2445	2504	2523	2647	2691	2566	2547	31083
3	ALMOCO.	2759	2624	2833	2702	2377	2508	2569	2593	2709	2751	2626	2609	31660



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

4	MERENDA 02.	2698	2624	2773	2642	2321	2448	2507	2534	2650	2699	2568	2548	31012
5	JANTAR.	2763	2627	2838	2708	2379	2517	2570	2602	2713	2753	2629	2612	31711
6	CEIA.	2701	2569	2776	2648	2323	2457	2508	2540	2653	2699	2569	2550	30993
TOTAIS 2024		16311	15574	16262	16004	14378	14820	15162	15315	16020	16283	15524	15413	187066
2025														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM.	2602	2429	2766	2657	1858	1555	2293	2279	2228	2362	1287	1270	25586
2	MERENDA 01.	2603	2429	2766	2657	1860	1555	2294	2277	2229	2362	1261	1280	25573
3	ALMOCO.	2666	2485	2828	2717	1922	1618	2358	2340	2389	2423	1311	1330	26387
4	MERENDA 02.	2604	2429	2767	2658	1860	1562	2300	2286	2241	2371	1264	1329	25671
5	JANTAR.	2670	2489	2832	2724	1923	1623	2369	2343	2291	2423	1309	1333	26329
6	CEIA.	2608	2433	2770	2664	1861	1563	2307	2281	2231	2361	1265	1273	25617
TOTAIS 2025		15753	14694	16729	16077	11284	9476	13921	13806	13609	14302	7697	7815	155165

TABELA 04 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO REFEIÇÕES NORTE

2023														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM UNIS	2785	2510	2753	2685	2782	2669	2721	2571	2297	2246	2297	2173	30.489
2	DESJEJUM UNIP	1518	1629	1625	1465	1442	1196	726	513	580	777	580	332	12.385
3	MERENDA 01 UNIS	2780	2506	2741	2681	2779	2666	2721	2525	2284	2236	2284	2173	30.378
4	MERENDA 01 UNIP	1517	1632	1624	1459	1438	1195	726	511	578	781	578	332	12.371
5	ALMOCO UNIS	2782	2505	2807	2749	2843	2735	2779	2636	2357	2318	2357	2231	31.099
6	ALMOCO UNIP	1516	1705	1621	1470	1440	1196	722	502	587	777	587	334	12.459
7	MERENDA 02 UNIS	2783	2508	2742	2685	2780	2667	2716	2518	2666	2256	2266	2162	30.749
8	MERENDA 02 UNIP	1515	1639	1622	1468	1434	1186	717	494	589	772	589	334	12.361
9	JANTAR UNIS	2785	2626	2818	2746	2845	2729	2778	2625	2345	2318	2345	2224	31.184
10	JANTAR UNIP	1518	1701	1606	1470	1435	1187	721	502	591	779	591	334	12.435
11	CEIA UNIS	2785	2512	2756	2686	2784	2670	2717	2564	2286	2256	2286	2163	30.465
12	CEIA UNIP	1518	1639	1606	1470	1435	1187	721	502	591	779	591	334	12.370
TOTAIS 2023		25.802	25.112	26.321	25.034	25.437	23.285	20.765	18.464	17.751	18.295	17.351	15.126	247.745
2024														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM UNIS	2221	2296	1924	1995	2371	2490	2692	2613	2509	2758	2631	2727	29.227
2	DESJEJUM UNIP	476	360	401	581	619	830	912	463	593	565	586	566	6.952
3	MERENDA 01 UNIS	2218	2290	1920	1995	2371	2490	2692	2613	2509	2754	2629	2726	29.207
4	MERENDA 01 UNIP	476	359	398	580	618	830	912	460	593	565	580	563	6.934
5	ALMOCO UNIS	2286	2354	1987	2062	2443	2559	2764	2675	2578	2828	2690	2790	30.016
6	ALMOCO UNIP	471	356	396	581	618	832	906	460	596	563	587	562	6.928
7	MERENDA 02 UNIS	2228	2296	1920	2003	2383	2493	2703	2609	2519	2762	2630	2728	29.274

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

8	MERENDA 02 UNIP	472	356	396	581	625	840	901	455	597	563	586	562	6.934
9	JANTAR UNIS	2291	2343	1980	2064	2448	2553	2765	2670	2579	2827	2691	2792	30.003
10	JANTAR UNIP	473	358	397	583	622	843	899	462	598	563	591	563	6.952
11	CEIA UNIS	2230	2286	1919	2005	2386	2492	2704	2608	2519	2765	2631	2730	29.275
12	CEIA UNIP	473	358	397	583	622	843	899	462	598	563	591	563	6.952
TOTAIS 2024		16.315	16.012	14.035	15.613	18.126	20.095	21.749	18.550	18.788	20.076	19.423	19.872	218.704
2025														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM UNIS	2781	2443	2711	2686	2766	2680	2789	2776	2696	2773	2437	2621	32.159
2	DESJEJUM UNIP	632	636	674	1116	1140	625	510	384	525	737	612	482	8.073
3	MERENDA 01 UNIS	2781	2438	2711	2685	2762	2678	2789	2774	2696	2769	2436	2621	32.140
4	MERENDA 01 UNIP	631	632	673	1113	1134	625	515	382	525	736	609	482	8.057
5	ALMOCO UNIS	2843	2508	2779	2746	2828	2741	2852	2843	2758	2835	2492	2689	32.914
6	ALMOCO UNIP	636	626	676	1120	1129	618	512	385	533	741	613	472	8.061
7	MERENDA 02 UNIS	2780	2443	2771	2685	2766	2676	2789	2780	2697	2773	2427	2628	29.719
8	MERENDA 02 UNIP	640	628	675	1129	1129	617	511	380	537	736	614	471	8.067
9	JANTAR UNIS	2842	2502	2779	2742	2829	2740	2852	2841	2757	2839	2489	2691	32.903
10	JANTAR UNIP	641	625	681	1135	1131	614	511	382	535	740	616	473	8.057
11	CEIA UNIS	2780	2446	2717	2682	2767	2680	2790	2779	2697	2777	2429	2629	32.173
12	CEIA UNIP	641	625	681	1135	1131	614	511	382	535	740	616	473	8.084
TOTAIS 2025		20.628	18.552	19.915	22.974	23.512	19.908	19.931	19.088	19.491	21.196	18.387	18.732	242.314

TABELA 05 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO REFEIÇÕES SUL

		2023												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM UNIS	1961	1742	1933	1888	1972	1879	1976	1956	1969	1871	1906	1917	22.970
2	DESJEJUM UNIP	915	769	805	499	508	490	571	708	896	871	738	823	8593
3	MERENDA 01 UNIS	1961	1742	1933	1888	1972	1879	1976	1956	1969	1871	1906	1917	22.970
4	MERENDA 01 UNIP	915	769	804	496	508	490	571	708	896	870	738	823	8588
5	ALMOCO UNIS	2023	1797	1995	1948	2033	1938	2034	2018	2031	1936	1969	1980	23.702
6	ALMOCO UNIP	917	770	807	500	510	494	574	710	899	872	739	825	8617
7	MERENDA 02 UNIS	1978	1741	1934	1889	1972	1876	1984	1956	1977	1885	1914	1912	23.018
8	MERENDA 02 UNIP	920	767	805	497	512	495	575	710	898	871	739	825	8614
9	JANTAR UNIS	2023	1805	2005	1951	2035	1938	2037	2021	2032	1940	1966	1981	23.734
10	JANTAR UNIP	917	760	798	495	510	494	575	705	899	864	739	820	8576
11	CEIA UNIS	1961	1749	1943	1891	1973	1878	1975	1959	1970	1878	1906	1919	23.002
12	CEIA UNIP	917	760	798	495	510	494	575	705	899	864	739	820	8576
TOTAIS 2023		17.408	15.171	16.560	14.437	15.015	14.345	15.423	16.116	17.335	16.593	15.999	16.562	190.960

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

		2024												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM UNIS	1965	1823	1926	2097	2209	2049	2011	1989	1987	1820	1775	1882	23.533
2	DESJEJUM UNIP	946	917	860	446	433	335	317	456	328	457	823	822	7140
3	MERENDA 01 UNIS	1965	1823	1924	2097	2208	2058	2009	1989	1983	1820	1775	1897	23.548
4	MERENDA 01 UNIP	946	917	860	446	433	334	316	456	328	457	823	821	7137
5	ALMOCO UNIS	2026	1881	1985	2156	2268	2108	2075	2052	2044	1882	1835	1954	24266
6	ALMOCO UNIP	946	919	863	447	435	334	319	456	331	458	829	815	7152
7	MERENDA 02 UNIS	1962	1832	1934	2097	2219	2061	2014	1989	2008	1835	1797	1900	23.648
8	MERENDA 02 UNIP	937	918	858	437	437	330	322	455	329	459	828	818	7128
9	JANTAR UNIS	2027	1885	2006	2155	2272	2106	2075	2051	2043	1884	1838	1957	24.299
10	JANTAR UNIP	947	914	844	449	437	331	322	456	327	461	835	810	7133
11	CEIA UNIS	1965	1827	1944	2095	2210	2046	2013	1989	1983	1822	1778	1895	23.567
12	CEIA UNIP	947	914	844	449	437	331	322	456	327	461	835	810	7133
TOTAIS 2024		17.579	16.570	16.848	15.371	15.998	14.423	14.115	14.794	14.018	13.816	15.771	16.381	185.684
		2025												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	DESJEJUM UNIS	2169	2073	2208	2043	2277	1680	1893	2355	2269	1621	1571	1703	23862
2	DESJEJUM UNIP	401	481	736	652	604	818	721	449	600	457	434	506	6859
3	MERENDA 01 UNIS	2169	2073	2208	2044	2277	1680	1893	2355	2272	1621	1571	1703	23866
4	MERENDA 01 UNIP	400	481	736	653	604	818	721	449	599	457	434	506	6458
5	ALMOCO UNIS	2231	2126	2272	2104	2339	1734	1968	2417	2332	1683	1631	1765	24602
6	ALMOCO UNIP	401	485	739	653	610	824	722	452	600	463	450	539	6938
7	MERENDA 02 UNIS	2184	2077	2220	2052	2280	1681	1908	2362	2284	1619	1583	1755	24005
8	MERENDA 02 UNIP	403	488	742	653	608	824	713	456	599	460	439	504	6889
9	JANTAR UNIS	2235	2129	2264	2112	2345	1729	1967	2426	2329	1682	1646	1800	24664
10	JANTAR UNIP	397	487	740	647	603	825	709	453	598	452	436	505	6852
11	CEIA UNIS	2173	2073	2202	2052	2283	1669	1905	2364	2269	1617	1573	1708	23888
12	CEIA UNIP	397	487	740	647	603	825	709	453	598	452	436	505	6852
TOTAIS 2025		15.560	15.460	17.807	16.312	17.433	15.107	15.829	16.991	17.349	12.584	12.204	13.499	186.155

TABELA 06 – ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES CSE

ESTIMATIVA CONSUMO CSE				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
2	MERENDA 01	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

3	ALMOCO.	Balcão / Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
4	MERENDA 02.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
5	JANTAR	Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
6	CEIA.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800

TABELA 07 – ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES UNIMETRO

ESTIMATIVA CONSUMO UNIMETRO				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
2	MERENDA 01	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
3	ALMOCO.	Balcão / Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
4	MERENDA 02.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
5	JANTAR.	Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
6	CEIA.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800

TABELA 08 – ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES NORTE

ESTIMATIVA CONSUMO NORTE				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
2	DESJEJUM UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200
3	MERENDA 01 UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
4	MERENDA 01 UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200
5	ALMOCO UNIS	Balcão / Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
6	ALMOCO UNIP	Balcão / Marmitex	Refeição	60	1.800	43.200
7	MERENDA 02 UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
8	MERENDA 02 UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200
9	JANTAR UNIS	Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
10	JANTAR UNIP	Marmitex	Refeição	60	1.800	43.200
11	CEIA UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
12	CEIA UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200

TABELA 09 – ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES SUL

ESTIMATIVA CONSUMO SUL				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

2	DESJEJUM UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200
3	MERENDA 01 UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
4	MERENDA 01 UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200
5	ALMOCO UNIS	Balcão / Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
6	ALMOCO UNIP	Balcão / Marmitex	Refeição	60	1.800	43.200
7	MERENDA 02 UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
8	MERENDA 02 UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200
9	JANTAR UNIS	Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
10	JANTAR UNIP	Marmitex	Refeição	60	1.800	43.200
11	CEIA UNIS	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
12	CEIA UNIP	Embalagem Individual	Lanche	60	1.800	43.200

A estimativa dos LANCHES FAMÍLIA/ACOLHIMENTO foi apurada com base nas médias de lanches fornecidos entre os anos de 2023 a 2025. Considerando a variação nos quantitativos de Lanches Família/Acolhimento fornecidos, foi acrescido o percentual de 20% como margem de segurança.

A estimativa de LANCHE INTEGRAL E PARCIAL foram apuradas com base nas médias de lanches fornecidos entre os anos de 2023 a 2025. Considerando a variação nos quantitativos de Lanches Integral e Parcial fornecidos, foi acrescido o percentual de 100% como margem de segurança.

TABELA 10 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO LANCHES CSE

		2023												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
7	LANCHE PERIODO PARCIAL	0	0	0	0	0	1	3	12	12	6	4	8	46
8	LANCHE PERIODO INTEGRAL	4	6	17	3	4	0	0	0	40	0	0	0	74
9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	273	188	140	187	174	231	261	230	255	287	260	190	2676
TOTAIS 2023		277	194	157	190	178	232	264	242	307	293	264	198	2796
		2024												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
7	LANCHE PERIODO PARCIAL	2	5	2	2	2	5	6	7	14	16	6	2	69
8	LANCHE PERIODO INTEGRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	243	266	253	229	480	293	254	248	258	199	188	251	3162
TOTAIS 2024		245	271	255	231	482	298	260	255	272	215	194	253	3231
		2025												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

7	LANCHE PERÍODO PARCIAL	0	8	5	0	3	10	16	0	26	12	4	6	42
8	LANCHE PERÍODO INTEGRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	333	171	240	227	153	191	244	295	302	306	185	165	2662
TOTAIS 2025		333	179	245	227	156	201	260	295	328	318	189	171	2731

TABELA 11 – ESTIMATIVA DE LANCHES CSE

ANO/ TIPO	LANCHE PARCIAL	LANCHE INTEGRAL	LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO
FATURAMENTO 2023	46	74	2.676
FATURAMENTO 2024	69	0	3.162
FATURAMENTO 2025	42	0	1.559
MÉDIA ANUAL	60,77	28,64	2.863,35
MARGEM DE SEGURANÇA	60,77	28,64	2.863,35
ESTIMATIVA P/ 24 MESES	278,54	131,28	13.123,70

TABELA 12 – ESTIMATIVA DE LANCHES EVENTOS CSE

EVENTOS	CAPACIDADE	FAMILIARES	LANCHE EVENTOS	MESES	QUANTIDADE	MARGEM SEGURANÇA	TOTAL
ANIVERSARIANTE MÊS	90	-	90	24	2.160	432	2.592
FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE	90	90	180	24	4.320	864	5.184
PROGRESSÃO DE FASE	90	90	180	24	4.320	864	5.184
SEMINÁRIO	90	90	180	24	4.320	864	5.184
TOTAL							18.144

Nota 1: o número de familiares pode variar a depender do fluxo de familiares nas unidades.

TABELA 13 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO LANCHES UNIMETRO

		2023												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
7	LANCHE PERIODO PARCIAL	2	7	22	4	6	14	0	22	0	30	36	26	169
8	LANCHE PERIODO INTEGRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	400	295	257	357	289	303	390	267	297	399	329	359	3942
TOTAIS 2023		402	302	279	361	295	317	390	289	302	429	365	385	4116
		2024												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
7	LANCHE PERIODO PARCIAL	2	5	20	18	3	4	1	2	15	7	10	3	90
8	LANCHE PERIODO INTEGRAL	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	327	335	385	320	304	343	297	311	405	346	343	411	4127
TOTAIS 2024		329	340	405	338	307	347	299	313	420	353	353	414	3804
2025														
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
7	LANCHE PERÍODO PARCIAL	0	0	5	1	8	4	7	16	5	2	1	0	25
8	LANCHE PERÍODO INTEGRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	333	300	379	296	341	67	291	379	274	305	319	169	3453
TOTAIS 2025		333	300	384	297	349	71	298	395	279	307	320	169	3502

TABELA 14 – ESTIMATIVA DE LANCHES UNIMETRO

ANO/ TIPO	LANCHE PARCIAL	LANCHE INTEGRAL	LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO
FATURAMENTO 2023	169	5	3.942
FATURAMENTO 2024	414	1	4.127
FATURAMENTO 2025	25	0	2007
MÉDIA ANUAL	235,35	2,32	3.900,38
MARGEM DE SEGURANÇA	235,35	2,32	3.900,38
ESTIMATIVA P/ 24 MESES	1.074,7	10,64	17.876,76

TABELA 15 – ESTIMATIVA DE LANCHES EVENTOS UNIMETRO

EVENTOS	CAPACIDADE	FAMILIARES	LANCHE EVENTOS	MESES	QUANTIDADE	MARGEM SEGURANÇA	TOTAL
ANIVERSARIANTE MÊS	90	-	90	24	2.160	432	2.592
FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE	90	90	180	24	4.320	864	5.184
PROGRESSÃO DE FASE	90	90	180	24	4.320	864	5.184
SEMINÁRIO	90	90	180	24	4.320	864	5.184
TOTAL							18.144
Nota 1: o número de familiares pode variar a depender do fluxo de familiares nas unidades.							

TABELA 16 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO LANCHES NORTE

		2023												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
13	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIS	11	11	5	0	6	4	5	98	52	15	52	6	265
14	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIP	2	1	3	9	9	0	4	14	5	15	5	7	74
15	LANCHE PERIODO INTEGRAL UNIS	3	6	3	1	1	1	3	1	2	1	2	5	29



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

16	LANCHE PERÍODO INTEGRAL UNIP			3	0	5	5	3	1	0	0	0	0	0	17
17	LANCHE PARA ACOLHIMENTO UNIS	FAMÍLIA/LANCHE	235	188	198	301	255	239	287	219	52	264	205	272	2.715
18	LANCHE PARA ACOLHIMENTO UNIP	FAMÍLIA/LANCHE	120	133	130	155	130	118	50	42	32	73	32	35	1050
TOTAIS 2023			374	339	344	471	404	363	349	374	143	368	296	325	4.150
			2024												
ITEM	DESCRIÇÃO		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
13	LANCHE PERÍODO PARCIAL UNIS		5	60	37	14	4	11	8	80	10	19	2	3	253
14	LANCHE PERÍODO PARCIAL UNIP		4	0	4	14	10	8	13	5	12	10	5	12	97
15	LANCHE PERÍODO INTEGRAL UNIS		3	2	2	6	0	4	0	2	3	3	0	0	25
16	LANCHE PERÍODO INTEGRAL UNIP		1	0	0	0	0	0	6	0	0	1	1	1	10
17	LANCHE PARA ACOLHIMENTO UNIS	FAMÍLIA/LANCHE	231	229	228	218	275	301	321	375	339	331	439	347	3.296
18	LANCHE PARA ACOLHIMENTO UNIP	FAMÍLIA/LANCHE	37	18	42	45	54	64	74	56	51	55	51	25	572
TOTAIS 2024			281	309	313	297	343	388	422	518	415	419	498	388	4.253
			2025												
ITEM	DESCRIÇÃO		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
13	LANCHE PERÍODO PARCIAL UNIS		2	85	7	4	11	5	13	9	4	1	3	1	145
14	LANCHE PERÍODO PARCIAL UNIP		0	5	0	0	14	8	6	0	2	1	0	0	36
15	LANCHE PERÍODO INTEGRAL UNIS		3	2	0	2	8	3	3	6	1	1	4	4	37
16	LANCHE PERÍODO INTEGRAL UNIP		0	0	0	5	0	1	2	1	4	1	2	0	16
17	LANCHE PARA ACOLHIMENTO UNIS	FAMÍLIA/LANCHE	431	318	377	408	490	452	427	554	403	451	436	404	5.151
18	LANCHE PARA ACOLHIMENTO UNIP	FAMÍLIA/LANCHE	65	56	58	95	125	39	41	33	35	63	55	35	700
TOTAIS 2025			501	466	442	514	648	508	492	603	449	518	500	444	6.085

TABELA 17 – ESTIMATIVA DE LANCHES NORTE

ANO/ TIPO	LANCHE PARCIAL	LANCHE INTEGRAL	LANCHE FAMÍLIA/ ACOLHIMENTO
FATURAMENTO 2023	339	46	3765
FATURAMENTO 2024	350	35	3868
FATURAMENTO 2025	175	41	4407
MÉDIA ANUAL	288	41	4013
MARGEM DE SEGURANÇA	288	41	4013
ESTIMATIVA P/ 24 MESES	7.200	1.025	100.325





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

TABELA 18 – ESTIMATIVA DE LANCHES EVENTOS NORTE

EVENTOS	CAPACIDADE	FAMILIARES	LANCHE EVENTOS	MESES	QUANTIDADE	MARGEM SEGURANÇA	TOTAL
ANIVERSARIANTE MÊS UNIS	90	-	90	24	2.160	432	2.592
ANIVERSARIANTE MÊS UNIP	60	-	60	24	1.440	288	1.728
FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE UNIS	90	90	180	24	4.320	864	5.184
FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE UNIP	60	60	120	24	2.880	576	3.456
PROGRESSÃO DE FASE UNIS	90	90	180	24	4.320	864	5.184
PROGRESSÃO DE FASE UNIP	60	60	120	24	2.880	576	3.456
SEMINÁRIO UNIS	90	90	180	24	4.320	864	5.184
SEMINÁRIO UNIP	60	60	120	24	2.880	576	3.456
TOTAL							30.240
Nota 1: o número de familiares pode variar a depender do fluxo de familiares nas unidades.							

TABELA 19 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO LANCHES SUL

		2023												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
13	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIS	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	3
14	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIP	2	2	1	2	0	0	0	0	1	3	0	1	13
15	LANCHE PERIODO INTEGRAL UNIS	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	0	6
16	LANCHE PERIODO INTEGRAL UNIP	5	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	8
17	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO UNIS	201	204	210	259	269	249	260	239	216	220	187	236	2.750
18	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO UNIP	85	58	53	39	48	61	62	53	84	59	57	91	750
TOTAIS 2023		294	264	267	510	317	310	324	292	300	286	245	328	3.530
		2024												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
13	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIS	1	2	0	3	1	0	5	2	2	2	4	9	31
14	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIP	12	7	4	7	10	3	1	2	0	0	1	0	47
15	LANCHE PERIODO INTEGRAL UNIS	0	0	2	1	1	1	3	0	5	0	0	0	13
16	LANCHE PERIODO INTEGRAL UNIP	0	2	0	3	2	0	0	0	1	0	0	0	8
17	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO UNIS	221	199	223	232	288	292	277	250	307	227	239	285	3040
18	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO UNIP	70	104	94	39	34	30	69	64	33	44	93	82	756
TOTAIS 2024		304	314	323	285	336	326	355	315	348	273	337	376	3895



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

		2025												
ITEM	DESCRIÇÃO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
13	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIS	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	3
14	LANCHE PERIODO PARCIAL UNIP	1	0	0	0	0	0	6	7	4	2	0	1	21
15	LANCHE PERIODO INTEGRAL UNIS	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2
16	LANCHE PERIODO INTEGRAL UNIP	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
17	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO UNIS	304	306	372	260	238	262	240	273	273	173	177	153	3031
18	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO UNIP	35	39	75	63	75	71	45	51	53	57	39	52	655
TOTAIS 2025		340	346	447	324	313	333	293	331	331	232	217	207	3714

TABELA 20 – ESTIMATIVA DE LANCHES SUL

ANO/ TIPO	LANCHE PARCIAL	LANCHE INTEGRAL	LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO
FATURAMENTO 2023	16	15	3500
FATURAMENTO 2024	78	21	3796
FATURAMENTO 2025	20	3	3035
MÉDIA ANUAL	38	13	3.444
MARGEM DE SEGURANÇA	38	13	3.444
ESTIMATIVA P/ 24 MESES	950	325	86.100

TABELA 21 – ESTIMATIVA DE LANCHES EVENTOS SUL

EVENTOS	CAPACIDADE	FAMILIARES	LANCHE EVENTOS	MESES	QUANTIDADE	MARGEM SEGURANÇA	TOTAL
ANIVERSARIANTE MÊS UNIS	90	-	90	24	2.160	432	2.592
ANIVERSARIANTE MÊS UNIP	60	-	60	24	1.440	288	1.728
FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE UNIS	90	90	180	24	4.320	864	5.184
FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE UNIP	60	60	120	24	2.880	576	3.456
PROGRESSÃO DE FASE UNIS	90	90	180	24	4.320	864	5.184
PROGRESSÃO DE FASE UNIP	60	60	120	24	2.880	576	3.456
SEMINÁRIO UNIS	90	90	180	24	4.320	864	5.184
SEMINÁRIO UNIP	60	60	120	24	2.880	576	3.456
TOTAL							30.240
Nota 1: o número de familiares pode variar a depender do fluxo de familiares nas unidades.							

HASH: c509b701cdc602a81b126fa4e0a686b0163f2b87cd761b21bbeb8b7dfc2974, Documento digital disponível em https://siades.es.gov.br/flowbee-pub/#/validarFC2U-GZRF-9EHG-E5BQ.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Os quantitativos apurados tratam de estimativas, contudo, podem sofrer alterações em razão de ações de políticas públicas, decisões judiciais, pandemias, casos fortuitos e de força maior.

Os fiscais do contrato irão controlar, diariamente, todas as refeições e lanches solicitados e aqueles efetivamente entregues, em formulários próprios seguindo orientações da Subgerência de Fiscalização de Contratos Administrativos (Sufis/Gecoc).

O valor a ser pago à CONTRATADA refletirá estritamente o que for executado, conferido e atestado pelos fiscais do contrato.

5.5. Da Prestação dos Serviços

A execução do objeto envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e disponibilização das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, ressalvado o padrão de alimentação estabelecido pelas necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo segundo *Dietary Reference Intakes 2023*, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários definidos.

As unidades deverão ser atendidas com todos os serviços, envolvendo insumos, gêneros, mão-de-obra (cozinheiros, auxiliares de cozinha e nutricionistas da empresa CONTRATADA), manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos, análise de potabilidade da água, dedetização e desratização da cozinha e estoque, limpeza de caixa de gordura, troca de elemento filtrante e o fornecimento de gás de cozinha.

A CONTRATADA deverá apresentar a ART – Atestado de Responsabilidade Técnica do profissional de Nutrição Responsável por cada local de prestação dos serviços, atendendo ao disposto da legislação *RESOLUÇÃO CFN Nº 702, de 15 de setembro de 2021*, devendo assumir as atividades inerentes à competência, bem como aquelas relacionadas ao desenvolvimento da execução dos serviços.

Caso a CONTRATADA possua registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN de outra jurisdição que não a 4ª Região RJ/ES (CRN-4), deverá apresentar no prazo de até 30 dias corridos a contar da instituição de filial no estado, comprovação do registro secundário no CRN-4, bem como, providenciar todos os procedimentos para a correta emissão do Atestado de Responsabilidade Técnica - ART, em conformidade com a legislação do CRN-4.

A CONTRATADA deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pelo CRN-4.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar em sanções administrativas conforme previsto neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal operacional qualificado e suficiente.

O Nutricionista da CONTRATADA poderá fazer o acompanhamento da entrega e da avaliação realizada pelos Socioeducandos na degustação do cardápio do dia (almoço e jantar), voluntariamente, ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, mediante disponibilização de formulário de fiscalização do IASES.

Em caso de avaliação negativa pelos Socioeducandos, o FISCAL do Contrato deverá remeter ao Gestor do Contrato para providências junto a CONTRATADA.

O Fiscal deverá notificar a CONTRATADA em caso de avaliação negativa pelos Socioeducandos.

Os procedimentos de avaliação de qualidade da amostra poderão ser realizados pelos Representantes da CONTRATANTE e/ou representantes do Sistema de Justiça.

As refeições deverão ser preparadas nas dependências da CONTRATANTE, observando rigorosamente o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (e posteriores alterações) da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, por profissionais utilizando técnicas dietéticas específicas para o preparo dos alimentos e seguindo o cardápio elaborado por Nutricionista da CONTRATADA registrada no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com a produção das refeições, conforme Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

A CONTRATADA deverá fornecer materiais necessários à prestação de serviços, tais como: fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), luva térmica, luva anticorte, copo descartável (em casos excepcionais validados pela CONTRATANTE), e demais itens necessários à distribuição da alimentação servida aos socioeducandos.

Os alimentos cujas embalagens originais foram abertas deverão ser armazenados e devidamente identificados, registrando: Nome do produto/alimento, data de manipulação ou abertura e validade dos produtos, conforme preconiza a legislação vigente.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

A CONTRATADA, conforme layout do espaço a ser ocupado, deverá programar, elaborar, encaminhar e aplicar dentro de 30 (trinta) dias consecutivos após o início da prestação dos serviços, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – MBPF, juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, onde deverão constar minimamente: a higienização pessoal, ambiental e material, manipulação, preparo, identificação e transporte das refeições, controle de temperatura do ambiente, do resfriamento, da refrigeração e do transporte, por meio de supervisão técnica, treinamento e capacitação contínua dos funcionários.

A CONTRATANTE terá o prazo de 15 (quinze) dias consecutivos para avaliação a fim de que as conformidades atendam a legislação vigente e ao layout do espaço ocupado pela CONTRATADA.

A contar da devolução, a CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias consecutivos para atender as recomendações apontadas pela CONTRATANTE.

O MBPF e POPs deverão ser atualizados anualmente atendendo a legislação vigente.

A CONTRATADA apresentará a documentação e/ou protocolo com data de entrada do processo para a concessão e liberação para início da operação, conforme previsto na legislação vigente, especialmente:

- a) Alvará de Licença Sanitária;
- b) PCMSO (NR7) Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional;
- c) PGR (NR1) Programa de Gerenciamento de Risco;
- d) LTCAT (NR15) Laudo Técnico de Condições Ambientais de trabalho;
- e) Alvará de Localização e Funcionamento.

A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato, todos os utensílios, móveis e equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

Os serviços deverão ser prestados nas dependências da CONTRATANTE, contemplando 06 (seis) refeições diárias, que serão: DESJEJUM, MERENDA 01, ALMOÇO, MERENDA 02, JANTAR e CEIA.

O Almoço e o Jantar servidos na modalidade marmita, deverão ser acondicionados em embalagem individual, descartável e reciclável de isopor (marmitex), com 04 divisórias e capacidade mínima de 1.100ml, distribuídas em caixas térmicas.

A CONTRATADA deverá preparar-se para servir integralmente as refeições em marmitas, podendo a critério da CONTRATANTE, adotar a modalidade *balcão* a qualquer tempo.

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

A CONTRATADA deverá fornecer o ALMOÇO e o JANTAR, respeitando a gramatura de cada item conforme **ANEXO I-C**, e o total mínimo de 700 gramas.

Excepcionalmente, no ato da pesagem, será considerada margem de tolerância de até 5% de diferença para menos, limitada a 05 (cinco) incidências no mês na gramatura total ou por item da composição do cardápio.

O DESJEJUM, a MERENDA 01, MERENDA 02 e a CEIA serão fornecidos em embalagens individuais.

As alimentações deverão ser entregues aos servidores da CONTRATANTE no setor de recebimento das respectivas cozinhas das Unidades Socioeducativas, onde os mesmos providenciarão o recebimento, o ateste do quantitativo e análise qualitativa, bem como a sua distribuição conforme rotina da Unidade.

A CONTRATADA disponibilizará, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, os seguintes lanches:

a) LANCHES PARCIAL e INTEGRAL: Para atender os socioeducandos que se deslocam da Unidade para participarem de audiências, cursos ou outras atividades externas.

b) LANCHES PARA AS FAMÍLIAS: Para atender os familiares que visitam os socioeducandos preferencialmente aos domingos, e para possibilitar a participação em audiências concentradas, caso ocorram, conforme **QUADRO 10, ANEXO I-B**.

c) LANCHES PARA EVENTOS ESPECIAIS: Conforme **ANEXO I-E**.

c.1) Esses LANCHES PARA DATAS COMEMORATIVAS deverão ser ofertados em substituição a uma refeição.

c.2) Para os eventos de Seminários, Progressão de Fase, Formatura Escolar ou Formatura de Curso Profissionalizante, a CONTRATADA deverá fornecer a 01 (um) familiar do adolescente o lanche descrito no **ANEXO I-E**, limitando-se a unidade à escolha de 01 (um) evento por mês dentre os mencionados.

c.3) O Lanche fornecido será contabilizado no mês de medição da oferta.

d) LANCHE ACOLHIMENTO: Para os casos que ocorra o ingresso de Socioeducando no período matutino ou vespertino, após o horário de acréscimo ao quantitativo solicitado de Almoço e Merenda 02, qual seja até as 09h, e do Jantar e





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Ceia até as 14h. Poderá ser ofertado o LANCHE ACOLHIMENTO, ou ainda, ser flexibilizado o cardápio, caso a Unidade atenda aos protocolos para a solicitação do pedido.

d.1) A composição desse lanche seguirá conforme **QUADRO 10, ANEXO I-B.**

A prestação de serviços de alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverão contemplar todas as atividades necessárias à execução do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação e organização das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Aquisição e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- d) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- e) Coleta e guarda de amostras da alimentação preparada;
- f) Porcionamento adequado do almoço e do jantar servidos no refeitório (self-service) e/ou marmitas;
- g) Limpeza e higienização do refeitório, cozinha, equipamentos e utensílios utilizados pelos socioeducandos e funcionários da CONTRATADA.

A CONTRATADA disponibilizará no mínimo de 01 (uma) balança eletrônica digital 15 kg de alta precisão e 01 (um) termômetro, com apresentação do certificado de calibragem, com a devida calibração de acordo com a regularidade e frequência estabelecidas na legislação em vigor, para pesagem das refeições, respeitando as gramaturas mínimas indicadas nos **ANEXOS I-B e I-C** para cada item, devendo ser descontado o peso (tara) do recipiente, prato ou embalagem, a fim de medir o peso mínimo estabelecido para o almoço e jantar.

Em relação aos líquidos, a quantidade distribuída deverá seguir o cálculo de acordo com a quantidade de Socioeducandos na Unidade, multiplicado pela previsão do tipo de líquido fornecido em cada refeição, por exemplo, 300ml de suco para 50 Socioeducandos é igual a 15 litros de suco total.

O controle do quantitativo de refeições efetivamente recebidas deverá ser realizado com preenchimento do registro de ocorrências próprio da CONTRATANTE, cujo montante será compilado mensalmente, e enviado posteriormente ao Gestor do Contrato juntamente com as ocorrências.

É vedada a CONTRATADA, reaproveitar componentes de refeições anteriormente preparados e não servidos em sua totalidade aos Socioeducandos.

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Toda sobra limpa e suja que não for distribuída após cada refeição produzida conforme previsto e planejado em cardápio, deverá ser desprezada seguindo os protocolos sanitários.

É de responsabilidade da CONTRATADA, a substituição em sua totalidade ou parcial, de qualquer dos itens que compõe o cardápio todas as vezes que for sinalizado má-higienização, presença de sujidade ou contaminação biológica (mofo, bolor).

5.6. Do Espaço Físico

A CONTRATADA receberá da CONTRATANTE o espaço físico para a implantação da cozinha e refeitório e será responsável pela infraestrutura, manutenção corretiva e preventiva, organização, layout e ergonomia deste espaço físico, incluindo as instalações hidráulicas, elétricas, caixas de gorduras, saneamento, câmara de refrigeração e/ou congelamento ou qualquer outra necessária à perfeita execução do contrato, obedecendo à legislação em vigor, em especial, Portaria MS nº1428/93, Portaria MS nº 326/97 (MBPF) – e RDC ANVISA nº 275/02 – (POP) e RDC 216/2004, em comum acordo e sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

A CONTRATANTE firmará com a CONTRATADA um Termo de Concessão de Uso de Bens Patrimoniais Móveis e Imóveis, conforme **ANEXO I-K**.

A CONTRATADA fará às suas expensas, os reparos e as adaptações que julgar necessárias no espaço físico, incluindo as instalações e quadro de distribuição de energia elétrica, a fim de suportar a carga dos equipamentos para execução do objeto contratual, desde que haja prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá providenciar, após as adaptações e adequações no espaço físico cedido pela CONTRATANTE, a emissão do Alvará ou licença de funcionamento e o Alvará Sanitário da cozinha, expedidos pela Prefeitura Municipal e Autoridade Sanitária respectivamente, no prazo de 30 (trinta) dias após início da prestação dos serviços.

Caso a CONTRATANTE disponha de gerador de energia próprio para atendimento exclusivo às dependências da cozinha, a CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo abastecimento e reabastecimento do óleo diesel do gerador, às suas expensas.

Os interessados em participar da licitação que originará a presente contratação, poderão solicitar a disponibilização das plantas das Unidades Socioeducativas onde as cozinhas serão instaladas, através do e-mail sufis@iases.es.gov.br, aos cuidados da Subgerência de Fiscalização de Contratos (Sufis).

Os reparos e adaptações de natureza estrutural devem ser previamente aprovados pela CONTRATANTE.

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Havendo necessidade de adequação e/ou reparos do espaço cedido, bem como das instalações, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de contingência, a fim de evitar a descontinuidade da execução contratual e a interferência no funcionamento de outras atividades na Unidade Socioeducativa, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter as edificações da área de preparo e distribuição de alimentação da Unidade, conforme as exigências estabelecidas pela Vigilância Sanitária e demais órgãos de controle.

Deverá garantir que o espaço destinado à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

A CONTRATADA deverá adequar os locais de descarte de resíduos e lixo às normas ambientais próprias ao objeto deste Termo de Referência, observando também as regras de segurança da Unidade. Devendo fornecer recipientes, tipo contêineres ou similares, adequados ao volume e tipo, para destinação final dos resíduos produzidos.

Deverá observar as práticas de sustentabilidade e demais disposições do Decreto Estadual nº 2830-R de 19 de agosto de 2011, bem como das demais normas e orientações quanto ao consumo sustentável de água e energia.

A CONTRATANTE disponibilizará dentro de suas instalações, estrutura elétrica e de acesso à internet, bem como a autorização de uso de aparelho telefônico institucional da empresa para fins administrativos da CONTRATADA.

O(s) fornecimento(s) de Computador(es) e seus periféricos para uso administrativo, bem como suas manutenções serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.7. Dos Mobiliários, Equipamentos e Utensílios

A CONTRATADA deverá disponibilizar para o início da prestação dos serviços, mobiliários, equipamentos e utensílios, novos ou seminovos, conforme **ANEXO I-D**, de acordo com o espaço existente e nas quantidades mínimas necessárias que atendam a demanda, volume de produção e elaboração da alimentação, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

Devem ser observados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

A relação de equipamentos e utensílios listados no **ANEXO I-D** não é restritiva e outros poderão ser acrescentados, se necessários, para a prestação dos serviços.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Os mobiliários, equipamentos e utensílios, caso sejam seminovos, deverão estar em bom estado de conservação, ficando a critério da CONTRATANTE a recusa dos itens.

A CONTRATADA deverá manter todos os mobiliários, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em condições de uso adequadas, devendo sempre que necessário, substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios ou com defeito, observado a essencialidade do equipamento e/ou utensílio.

A manutenção preventiva e corretiva dos móveis, equipamentos e eletroportáteis será de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, devendo ocorrer na forma indicada abaixo:

- a) Quando de propriedade da CONTRATADA, *substituição imediata* sem prejuízo para a regular execução dos serviços, em especial ao cardápio.
- b) Quando de propriedade da CONTRATANTE, disponibilizados sob Contrato de Concessão de Uso à CONTRATADA, deverão ser devolvidos da manutenção à Unidade em até 05 (cinco) dias úteis, consertados ou com laudo de descontinuidade.
- c) Nos casos de descontinuidade de bem da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar bem em substituição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, sem quaisquer ônus ao Instituto, sem prejuízo para a adequada execução dos serviços, em especial do cardápio.

A CONTRATADA não poderá justificar descumprimento de cardápio em virtude de manutenção em equipamentos, utensílios e eletroportáteis.

A CONTRATADA deverá planejar-se para suprir as demandas por móveis, utensílios, equipamentos e eletroportáteis, bem como suas respectivas manutenções, para não prejudicar a execução do contrato.

A CONTRATADA deverá adotar as canecas com alça e colheres de material plástico resistentes, de acordo com a descrição do **ITEM 1, ANEXO I-D**, para servir integralmente as refeições, e excepcionalmente com fornecimento de talheres e copos descartáveis.

A CONTRATADA deverá entregar à CONTRATANTE 01 (uma) amostra da caneca com alça e colher, ambos de material plástico resistentes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato, para análise às especificações contidas no instrumento convocatório.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

A análise da amostra será realizada pelos servidores da SUCONT/GECOC e SUFIS/GECOC, posteriormente pela equipe de Segurança do Instituto, sendo expedido um relatório informando a aceitação ou rejeição dos itens.

Enquanto estiver sob análise dos Setores Competentes, a CONTRATADA deverá fornecer utensílios descartáveis suficientes à oferta das preparações pelo tempo que perdurar a análise.

Se considerados inadequados, a CONTRATADA será notificada para substituição dos itens no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos; caso estejam adequados, a CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias corridos para fornecer.

As amostras consideradas adequadas permanecerão com a Equipe de Gestão e Fiscalização do Contrato, para fins de conferência no ato da entrega dos demais itens.

As distorções mínimas contidas no produto poderão ser desconsideradas na verificação desde que não venham a divergir substancialmente das especificações exigidas.

Nos casos em que a equipe de Segurança do Instituto, durante a execução do contrato, contraindica a utilização de canecas e colheres de plástico, deverá a CONTRATADA fornecer utensílios descartáveis suficientes a oferta de alimentação pelo tempo que perdurar a contraindicação.

A empresa deverá substituir semestralmente, ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, as garrafas utilizadas para o acondicionamento dos líquidos servidos nas refeições.

As garrafas deverão ser de cores diferentes para os “Líquidos”: café, suco e achocolatado, sendo vedada a utilização da mesma garrafa térmica para servir líquidos diferentes. Por exemplo: garrafas na cor vermelha para café, garrafas na cor azul para sucos e garrafas na cor cinza para achocolatado.

A CONTRATADA deverá disponibilizar colher de sobremesa descartável para os Socioeducandos, em tamanho e quantidade suficiente, para os lanches em eventos especiais.

A CONTRATADA, quando solicitada, deverá disponibilizar copo descartável em tamanho e quantidade suficiente, a fim de viabilizar a oferta de líquidos nas preparações que necessitem do referido item.

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição, instalação e reposição do sistema de gás liquefeito de petróleo em cilindros.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

A CONTRATADA deverá manter, no mínimo, 01 (um) cilindro de 45 kg de gás liquefeito de petróleo como estoque mínimo reserva, em caso de necessidade de substituição imediata a fim de não interromper a execução dos serviços.

A CONTRATADA deverá providenciar no início da prestação dos serviços laudo de estanqueidade da instalação de gás, conforme legislação vigente e ABNT NBR 15.526, NBR 15.358 e CBMES NT 18.

A CONTRATADA deverá manter o Laudo de Estanqueidade sempre vigente enquanto perdurar a vigência do contrato, sem ônus a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá providenciar nas instalações da CONTRATANTE local adequado, o qual tenha trancas para armazenamento de UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS PERFUROCORTANTES, os quais deverão ser conferidos e registrados diariamente ao início e fim de cada plantão.

Os móveis, equipamentos, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), deverão ser de boa qualidade e em quantidades suficientes para a prestação dos serviços.

Após o término da vigência do contrato, a CONTRATADA deverá providenciar as suas despesas a retirada e inventário dos equipamentos e utensílios de sua propriedade, no prazo máximo de 02 (dois) dias. O prazo poderá ser prorrogado após autorização formal; decorrido o prazo sem a devida justificativa ou manifestação, os bens serão destinados conforme entender a CONTRATANTE.

5.8. Da Cessão dos Mobiliários, Equipamentos e Utensílios

A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os equipamentos, utensílios e móveis mediante Termo de Concessão de Uso de Bens Patrimoniais Móveis e Imóveis – **ANEXO I-K**, atualmente existentes nas Unidades Socioeducativas, durante toda a vigência contratual, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

Caso a CONTRATADA julgue que os equipamentos e utensílios existentes nas Unidades especificados no **ANEXO I-K**, não sejam suficientes para a execução do contrato e/ou não atenderem a per capita estabelecida, deverá disponibilizar o quantitativo necessário para a integral prestação dos serviços.

A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva, condição de uso e higiene dos equipamentos e utensílios utilizados, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela substituição, por eventuais extravios ou quebras de utensílios, móveis e equipamentos disponibilizados a ela, ocorridos por culpa ou dolo de seus empregados.

A CONTRATADA deverá inventariar no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar do início da operacionalização, conjuntamente com a CONTRATANTE, todos os bens constantes no Termo de Concessão de Uso e, atualizar sempre que houver alterações, fazendo constar a quantidade e estado de conservação do bem.

A CONTRATADA deverá comunicar previamente ao Centro de Fiscalização de Contratos (CFC) os utensílios e equipamentos de propriedade da Unidade Socioeducativa que necessitarem ser baixados do patrimônio do IASES, para recolhimento pela Subgerência de Patrimônio – SUPAT/IASES.

A CONTRATADA deverá informar previamente ao fiscal da unidade ou seu suplente sobre a movimentação dos bens patrimoniais, móveis e utensílios, mediante assinatura de formulário assinado em 02 (duas) vias.

Qualquer movimentação de bens patrimoniais só poderá ser realizada com autorização prévia da CONTRATANTE.

Ao final da vigência do contrato, a CONTRATADA deverá devolver os móveis, equipamentos e utensílios especificados no **ANEXO I-K**, nas mesmas quantidades, em boas condições de uso e funcionamento, de acordo com o último inventário realizado pelo fiscal da unidade, e ainda se for necessário, providenciar possíveis reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser supervisionado pela CONTRATANTE.

5.9. Da Equipe de Trabalho e Supervisão

A CONTRATADA estruturará equipe para oferta do quantitativo diário de refeições, durante toda execução contratual, de acordo com os parâmetros técnicos formulados pela literatura *GANDRA & GAMBARDELA, 1986*.

Quanto à equipe de trabalho deverá a CONTRATADA:

- a) Provisionar escala de trabalho para que haja colaboradores disponíveis para atender em todos os horários contratuais, inclusive nos casos de reposição;
- b) Atender as normas de segurança estabelecidas pela CONTRATANTE, bem como a NR 12 Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos, as orientações das normas de procedimento e protocolo da ANVISA.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

- c) Designar Nutricionista(s) para tomada de decisão compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências, durante a execução do contrato.
- d) Manter a equipe de trabalho seguindo os padrões de higiene e uniformizada, com todos os Equipamentos de Proteção Individual - EPI's necessários, em bom estado de conservação, conforme Legislação Vigente e/ou Convenção Coletiva de Categoria de Trabalho – CCT;
- e) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, realizando à suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes;
- f) Acompanhar, por meio do(a) Nutricionista e demais profissionais na área, as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições, inclusive aos finais de semana e feriados;
- g) Desenvolver uma relação profissional com os servidores da CONTRATANTE, acolhendo as demandas oriundas da fiscalização e da gestão do contrato, de acordo com as cláusulas contratuais firmadas;
- h) Substituir prontamente seus empregados, cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da CONTRATANTE;
- i) Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- j) Manter a qualidade e uniformidade no padrão dos serviços, independente das escalas de serviços adotadas;
- k) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a sua continuidade;
- l) Restringir que o empregado cumpra o período do aviso prévio nas dependências da CONTRATANTE, quaisquer que sejam as modalidades de rescisão contratual.
- m) A CONTRATADA, por meio do Responsável Técnico, deverá realizar a efetiva supervisão da equipe de trabalho visando garantir a plena execução do contrato, garantindo as visitas semanalmente ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

n) Apresentar pessoal uniformizado e informar para efeito de controle de acesso, a relação dos empregados e prestadores de serviço a CONTRATANTE com os respectivos nomes completos, função, números de identidade e mantê-los identificados com crachá, observando ainda os procedimentos e protocolos de segurança adotados pelas Unidades Socioeducativas.

5.10. Da Elaboração e Composição do Cardápio

O cardápio mensal do Almoço e Jantar deverá ser elaborado pela CONTRATADA, conforme os critérios:

- a) Elaborado por profissional de nível superior, Nutricionista, portador de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;
- b) Baseado nos gêneros e produtos alimentícios definidos no **ANEXO I-H**;
- c) Observados os hábitos alimentares e características dos Socioeducandos, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;
- d) Atentar-se aos históricos de quaisquer rejeições, sejam os itens e/ou preparações, em cardápios anteriores;
- e) Atentar-se para as recomendações feitas pela Nutricionista da CONTRATANTE, antes da elaboração do cardápio, em especial as ocorrências relacionadas as repetições no cardápio a ser aprovado.

Nos casos de cardápios para Dietas Especiais, a CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA um PLANO ALIMENTAR elaborado por sua Nutricionista, atendendo a prescrição de Médicos, Dentistas e/ou Nutricionistas.

As dietas especiais em razão de restrição por: alimentos, crenças religiosas e ideológicas, serão estendidas durante o tempo de permanência da medida socioeducativa.

Em se tratando do(s) socioeducando(s) que optar(em) pelo vegetarianismo e suas variações, a Unidade Socioeducativa deverá produzir declaração do(a) Socioeducando(a) em que apresente suas restrições alimentares, encaminhando à nutricionista da CONTRATANTE, a qual deverá autorizar e supervisionar o fornecimento da alimentação vegetariana, conforme especificidades ideológicas declaradas.

A CONTRATADA deverá encaminhar o Cardápio contendo todas as refeições servidas à CONTRATANTE até 45 dias do mês anterior ao fornecimento, o qual será avaliado pela Nutricionista da CONTRATANTE, que havendo a necessidade, indicará os ajustes necessários à correção, para posterior reanálise e aprovação.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Caso a CONTRATADA não realize os ajustes necessários, a Nutricionista da CONTRATANTE encaminhará o cardápio final, com as considerações, o qual dar-se-á aprovado para execução.

O esquema escalonado das frutas nas refeições que a contemple, não deverá haver repetições no mesmo dia, bem como em dias consecutivos, respeitando as incidências dispostas **QUADRO 05, ANEXO I-B**.

A CONTRATADA poderá solicitar à CONTRATANTE a inversão da fruta proposta no dia, antes da oferta, em razão de sua perecibilidade.

O Desjejum, Merenda 01, Almoço, Merenda 02, Jantar, Ceia, cardápio de Datas Comemorativas, Lanche Parcial, Lanche Integral e Lanche Família, devem seguir o estabelecido nos **ANEXOS I-B, I-E e I-F**.

Nos casos de imprevisibilidade, que inviabilize a execução do cardápio, a CONTRATADA deverá manifestar-se formalmente com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, apresentando as devidas justificativas, sugerindo as modificações necessárias, que devem ser executadas somente após a autorização da CONTRATANTE, **limitadas a 10 (dez) alterações de cardápio no mês**.

5.11. Das Dietas Especiais

A CONTRATADA deverá atender as solicitações de Dietas Especiais, sem ônus à CONTRATANTE, com base na prescrição de Médicos, Dentistas e/ou Nutricionistas, bem como alimentação alternativa em solicitação.

Para a modificação, seja qual sentido for, será contemplada em todas as refeições/dia servida, observando ainda:

- a) Devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica e especificidade da dieta;
- b) Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritos no **ANEXO I-F**, não se limitando somente a estes tipos, dessa forma outras dietas especiais podem ser solicitadas pela CONTRATANTE para atendimento dos Socioeducandos;
- c) O cardápio das dietas especiais deverá ser elaborado pela Nutricionista da CONTRATADA, com base na prescrição médica dietética e, deverá ser encaminhada para a CONTRATANTE para admissão;





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

- d) A proposta desse cardápio deve ser baseada na gramatura e aspectos da alimentação normal, exceto nos casos em que houver indicação clínica.

As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

TABELA 22 – TIPO E DEFINIÇÃO DAS DIETAS QUE PODEM SER CONTEMPLADAS

TIPOS E CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS	
TIPO	DEFINIÇÃO
DIETA	Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
DIETA NORMAL	Aquela sem restrição alimentar;
DIETA BRANDA	Aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação e digestibilidade;
DIETA PASTOSA	Aquela modificada basicamente quanto à consistência;
DIETA SEMILIQUIDA	Aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
DIETA LÍQUIDA	Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;
DIETA DE RESTRIÇÃO	Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
DIETA ISENTA DE LACTOSE	Aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
DIETA DE ACRÉSCIMO	Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
REFEIÇÃO	Porção de alimentos que se ingere de cada vez a certas horas do dia, como café da manhã, o almoço, o jantar e a ceia;
MERENDA	Pequena refeição servida pela manhã;
ALMOÇO E JANTAR	Refeições principais; ALMOÇO E JANTAR;
CARDÁPIO	É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
FÓRMULAS INFANTIS	Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes;

Os valores referenciais para os itens da alimentação infantil do(s) filho(a)(s) das Socioeducandas serão faturados considerando as descrições/especificações das refeições, de acordo com os horários do fornecimento.

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

A CONTRATADA deverá atender as solicitações de Dietas Especiais imediatamente. Em casos excepcionais, em que há necessidade de compra de insumos não previstos no cardápio e devidamente justificado, deverá atender no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

5.12. Dos Horários e Forma de Distribuição das Refeições Diárias

As refeições deverão ser entregues diariamente, nos horários constantes abaixo, aos servidores da CONTRATANTE na sala de recebimento das refeições.

Havendo a alteração dos horários da jornada pedagógica, a CONTRATANTE poderá solicitar a atualização dos horários previstos no quadro abaixo:

TABELA 23 – HORÁRIOS DE ENTREGAS DAS REFEIÇÕES CSE

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	06:00 – 06:30
MERENDA 01	08:30 – 09:00
ALMOÇO	11:00 – 11:30
MERENDA 02	14:00 – 14:30
JANTAR	17:00 – 17:30
CEIA	18:30 – 19:00

TABELA 24 – HORÁRIOS DE ENTREGAS DAS REFEIÇÕES UNIMETRO

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	06:00 – 06:30
MERENDA 01	08:30 – 09:00
ALMOÇO	11:00 – 11:30
MERENDA 02	14:00 – 14:30
JANTAR	17:00 – 17:30
CEIA	18:30 – 19:00





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

TABELA 25 – HORÁRIOS DE ENTREGAS DAS REFEIÇÕES NORTE

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	06:00 – 06:30
MERENDA 01	08:30 – 09:00
ALMOÇO	11:00 – 11:30
MERENDA 02	14:00 – 14:30
JANTAR	17:00 – 17:30
CEIA	18:30 – 19:00

TABELA 26 – HORÁRIOS DE ENTREGAS DAS REFEIÇÕES SUL

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	06:00 – 06:30
MERENDA 01	08:30 – 09:00
ALMOÇO	11:00 – 11:30
MERENDA 02	14:00 – 14:30
JANTAR	17:00 – 17:30
CEIA	18:30 – 19:00

As tabelas 23, 24, 25 e 26 são exemplificativas, sendo possível a CONTRATANTE definir horário diverso de acordo com a necessidade de cada Unidade Socioeducativa.

Quando na modalidade balcão, a CONTRATADA deverá servir as refeições aos socioeducandos no horário estabelecido abaixo:

TABELA 27 – HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO NO BALCÃO

Tipo de Refeição	Horário
Almoço	12:00 - 12:30





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

As refeições para as datas comemorativas obedecerão, a princípio, os mesmos horários estabelecidos, reservando-se à CONTRATANTE o direito de comunicar qualquer alteração em até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

O cardápio das refeições de datas comemorativas ou eventos especiais serão diferenciados e estabelecidos pela CONTRATANTE na ocasião da aprovação do cardápio mensal, sendo que este substituirá às refeições do cardápio de Merenda I ou Merenda II, conforme orientações descritas no presente instrumento.

A CONTRATANTE deverá informar a quantidade de refeições a serem servidas na Unidade diariamente, através de correspondência eletrônica, até às 15h30min horas do dia anterior ao fornecimento.

Caso ocorra ingresso de Socioeducando no período matutino ou vespertino, o acréscimo de Almoço e Merenda II poderá ser solicitado até as 09h e do Jantar e Ceia até as 14h.

Caso ocorra saída de Socioeducando no período matutino ou vespertino, a redução de Almoço e Merenda II poderá ser solicitado até as 17:30h do dia anterior e do Jantar e Ceia até as 09h do mesmo dia.

Os LANCHES PARCIAL e INTEGRAL deverão ser solicitados junto com as demais refeições e entregues conforme solicitado pela CONTRATANTE, dentro dos padrões estabelecidos neste instrumento.

O LANCHE DA FAMÍLIA deverá ser solicitado pela CONTRATANTE à CONTRATADA até 02 (dois) antes para atender as visitas.

O LANCHE ACOLHIMENTO será solicitado à CONTRATADA, que deverá manter estoque suficiente para atender pelo menos 02 (dois) dias consecutivos, encaminhando à CONTRATANTE o Kit assim que estiver montado ou sempre que solicitado a reposição.

5.13. Do Porcionamento e Acondicionamento

Cabe à CONTRATADA porcionar e acondicionar as refeições sob-rigoroso controle do binômio tempo de exposição e temperatura a fim de que não ocorra multiplicação microbiana e invalide a qualidade higiênico-sanitária da alimentação servida, seguindo as orientações abaixo:

a) LÍQUIDOS: achocolatado, café e suco: Importante salientar que, para cada líquido mencionado deverá haver garrafa térmica de cores distintas, estas apresentadas à CONTRATANTE. A troca deste recipiente será solicitada quando houver desgaste do material ou ainda qualquer dano como: quebra parcial ou total, vazamento, sujidade





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

encrustada, tampa com o sistema de fechamento comprometido impedindo e/ou prejudicando a manutenção da temperatura do líquido, ou ainda quando a CONTRATANTE sinalizar à empresa, por rejeição da Unidade. O leite será servido em embalagem Tetra Pak de 1 litro, em quantidade suficiente que possa ser distribuído 150 ml de leite por socioeducando/moradia.

O suco deverá ser ofertado de Polpa Natural de Frutas diariamente conforme o cardápio. Para a diluição, o cálculo a ser considerado deverá ser para cada 100 g de polpa acrescentar 200 ml de água gelada e filtrada, e o açúcar adicionado ficará sob responsabilidade da CONTRATADA. Entretanto, este deverá ser incorporado ao conteúdo de forma que não fique demasiadamente adocicado. Caso a diluição adotada não atenda às especificações e, haja rejeição por um número expressivo de Socioeducandos, a CONTRATANTE solicitará formalmente o ajuste e/ou correção para que chegue a uma melhor diluição e, a partir do teste de aceitabilidade, adote uma diluição padrão.

Sendo considerado POLPA DE FRUTAS - Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, à vácuo, congelada. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória Sabores: acerola, goiaba, morango, abacaxi, manga, caju, e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver.

Observação 01: Os sabores do suco fornecido devem variar durante a semana evitando a monotonia do cardápio.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

b) PÃES: acondicionados em sacolas plásticas transparentes apropriadas e higienizadas, em número de 02 (duas) unidades por sacola, atendendo a gramatura estabelecida no **QUADRO 1, ANEXO I-B**, armazenados em caixas de polietileno de cor clara, devidamente higienizadas, totalmente fechadas nas laterais, com tampa ou com fita filme plástica em toda sua dimensão. Com etiqueta de identificação com as seguintes informações: data de manipulação e validade. Para controle e adequação dos produtos de panificação sugerimos a implantação de padaria nas unidades, os pães fornecidos deverão estar congelados e serão assados na cozinha para garantir o padrão de qualidade do pão e a segurança sanitária. Para a implantação da padaria e treinamento dos funcionários a CONTRATANTE terá um prazo de 60 dias para adequações. Nesse período será admitida a aquisição de pães prontos para o consumo em caso de manutenção nos equipamentos de cocção (forno).

c) BOLOS: acondicionados em sacolas plásticas transparentes apropriadas e higienizadas, em número de 02 (duas) unidades por sacola, devendo ser entregues em caixas de polietileno de cor clara, devidamente higienizadas, totalmente fechadas nas laterais, com tampa ou com fita filme em toda sua dimensão. O bolo deverá ser ofertado de forma padronizada não sendo aceito pedaços em desconformidade ou gramatura inferior ao estabelecido em contrato. Em sua embalagem transparente deverá conter informações afixadas: data de fabricação e validade.

d) ALMOÇO E JANTAR: Será servido na modalidade marmita, devendo ser porcionados, atendendo a gramatura estabelecida no **ANEXO I-C**. Esse acondicionamento será feito em recipiente individual descartável e reciclável de isopor (marmitex) com 04 divisórias com capacidade mínima de 1100ml, de forma que seja preservada a temperatura da refeição. Após o porcionamento, cada marmita deverá ser armazenada em caixas térmicas, devidamente higienizada. Nas refeições ALMOÇO e JANTAR o feijão a ser ofertado será conforme **QUADRO 3 e 5, ANEXO I-B**.

Quando servidos na modalidade balcão a água do equipamento térmico deve ser mantida a uma temperatura entre 80 e 90° C e trocada diariamente, com a higienização em todo maquinário ao final do serviço, e aos alimentos quentes deve haver uma vigilância para que a temperatura proporcionada neste equipamento esteja acima de 60°C por no máximo seis (06) horas e, aos alimentos frios como salada devem permanecer à temperatura de 10°C por até quatro (04) horas em equipamento apropriado para essa manutenção.

Em casos de Prescrição Médica que impeça o Socioeducando de ingerir qualquer tipo de alimento, deverá ser ofertado alimentação diferenciada no modelo marmitex. A CONTRATADA buscará com a Unidade o horário que o Socioeducando estará no refeitório, para que o mesmo receba a alimentação.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

e) SALADAS: porcionadas de acordo com a gramatura descrita no **QUADRO 3, ANEXO I-C** e acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável de 300 ml, transparente, com tampa que tenha aderência ao pote para que seja fechada hermeticamente, de forma a garantir a qualidade da preparação até o momento da distribuição nas moradias.

f) FRUTAS: higienizadas, embaladas individualmente e acondicionadas adequadamente, respeitando a gramatura descrita no **QUADRO 5, ANEXO I-C**. Nos casos em que a fruta for ofertada em pedaços deverá respeitar as exigências de gramatura e acondicionar em recipientes individuais de material plástico descartável de 300 ml, transparente com tampa e ofertar colher de sobremesa descartável.

g) SOBREMESA: porcionadas conforme gramatura estabelecida no **QUADRO 5, ANEXO I-C**, acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável transparente, com tampa que tenha aderência ao pote para que seja fechado hermeticamente de forma a garantir a qualidade da preparação até o momento da distribuição nas moradias. Nos casos de doces industrializados em tabletes, estes deverão estar devidamente lacrados individualmente, dentro do prazo de validade, respeitando a gramagem estabelecida.

Para as sobremesas encopadas, as mesmas deverão ser ofertadas na consistência para cada tipo de doce, conforme **QUADRO 5, ANEXO I-C**. Assim, as sobremesas que forem ofertadas de forma líquidas, sem consistência, deverão ser substituídas.

Saladas, frutas e sobremesas deverão ser transportadas e armazenadas em caixas de polietileno de cor clara, devidamente higienizada, e totalmente fechada nas laterais com tampa ou fita filme plástica em toda sua dimensão.

h) ADOÇANTE SACHÊ: em especial deverá ser ofertado ao socioeducando quando estiver restrito o uso de açúcar convencional e sob prescrição médico dietética.

i) CATCHUP/MAIONESE SACHÊ: deverão ser ofertados na última sexta-feira de cada mês, onde o Jantar é substituído pela **NOITE DO X-EGG BURGUER**. Deverá ser ofertado o sachê de maionese ou catchup, de forma individual, em número igual ao da oferta de marmitex para preparações que tenham, exclusivamente, a **MAIONESE** em sua composição, como: salpicão, salada de maionese, macarronele ou outras que forem aprovadas no cardápio.

Nos casos em que o Socioeducando estiver em DIETA ESPECIAL, seja ela qual for, por ordem médica ou ainda atendimento de um profissional de Nutrição, poderá ser solicitado a substituição do alimento por outro indicado pela Nutricionista da CONTRATANTE, sem custo adicional.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Em cumprimento ao Manual de Boas Práticas a CONTRATADA deverá cumprir a resolução que trata sobre a necessidade de etiquetar as embalagens, de produtos manipulados (bolo, pães, saladas e frutas picadas), registrando a data de manipulação e validade dos produtos.

É vedado o uso de temperos industrializados prontos para consumo, contendo corantes, conservantes e realçadores de sabor artificiais.

5.14. Do Porcionamento dos Alimentos das Refeições Servidas em balcão

As refeições deverão ser acondicionadas em cubas gastronômicas, com alças móveis, com toda a sua estrutura conservada, confeccionadas em aço inox, para conservação da temperatura do alimento a 60° C, conforme Resolução RDC 216/04.

Para a distribuição dos alimentos quentes devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura, manutenção das preparações quentes a uma temperatura de 60°C ou mais por no máximo 06 (seis) horas, ou ainda nas preparações abaixo de 60°C no máximo de 01 (uma) hora.

Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura, manutenção das preparações frias a uma temperatura inferior a 10°C no máximo 02 (duas) horas, ou ainda nas preparações que a temperatura estiver entre 10 e 21°C podem permanecer até 01 (uma) hora.

A CONTRATADA deverá manter os balcões térmicos organizados e higienizados, com as seguintes características:

A água deverá ser tratada e substituída no mínimo uma vez ao dia.

A temperatura da água deverá respeitar o limite de 80° C a 90° C, para garantir a temperatura mínima de 60° C dos alimentos.

A CONTRATADA deverá manter as cubas tampadas sempre que houver a necessidade de interromper o fluxo do balcão.

A CONTRATADA deverá disponibilizar um número necessário de funcionários para servir os alimentos durante todo o horário de distribuição das refeições na modalidade balcão, bem como o suco que deverá estar disposto em refresqueira e gelado.

A CONTRATADA deverá distribuir os alimentos nas cubas gastronômicas para as refeições na modalidade de balcão da seguinte forma:





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

TABELA 28 - ORDEM DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NA CUBA

Arroz	Feijão	Guarnição	Carne	Salada
-------	--------	-----------	-------	--------

A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório utensílios ideais a fim de padronizar o porcionamento do alimento no momento de servir, no intuito de atender a gramagem adequada de cada refeição (mínimo de 700 gramas).

5.15. Da Qualidade e Frequência de Uso dos Gêneros Alimentícios, Insumos e Preparo das Refeições

A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, priorizando a oferta de alimentos naturais e frescos, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as Resoluções RDC Nº 273, RDC Nº 216 e RDC Nº 275 e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

A CONTRATADA deverá preparar a alimentação dentro do prazo de validade dos insumos necessários para a produção, que estejam frescos e sem qualquer alteração que comprometa o produto final, de acordo com a Resolução nº 273/2005, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição que se estende aos seus fornecedores.

Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação sanitária vigente.

Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá fornecer todas as carnes em preparações sem osso e sem espinho e as preparações devem ser oferecidas fatiadas ou picadas.

A CONTRATADA deverá ofertar **FRUTAS SEM CAROÇO E SEM CASCA** (para aquelas que precisam descascar) e essas frutas deverão estar em fatias, cubos e/ou picadas acondicionadas conforme estabelecido neste termo de referência.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Atender às solicitações da CONTRATANTE de preparo de dietas especiais, quando necessário.

Coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos socioeducandos, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.

Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g sob congelamento a -18°C (alimentos servidos quentes e refrigerados).

Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4°C.

A identificação da amostra deve ser legível, contendo as seguintes informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou.

Deve ser evitado que a vedação da embalagem apague ou esconda as informações. A coleta deve ser mantida por 72 horas obrigatoriamente, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência.

A CONTRATADA deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à CONTRATANTE sempre que solicitado, respeitando o padrão definido em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA) a CONTRATADA deverá recolher, imediatamente, após a ciência do fato, a amostra da alimentação de todas as preparações produzidas e da água utilizada no turno da ocorrência, na presença dos Fiscais, seguindo os procedimentos descritos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Anvisa.

Caso o surto alimentar seja confirmado, a CONTRATADA será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos Socioeducandos afetados, inclusive de medicamentos.

Em casos de acidentes comprovadamente causados por contaminantes físicos presentes na alimentação fornecida, a CONTRATADA será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos Socioeducandos afetados, inclusive de medicamentos.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

A CONTRATADA deverá controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, quando houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

Responsabilizar-se-á, integralmente, pela destinação correta das sobras limpas e sujas em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), de acordo com os dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

É imprescindível que as práticas de higiene e assepsia das mãos sejam intensificadas junto aos colaboradores, com disponibilidade de produto bactericida nas saboneteiras e pias localizadas de forma estratégica em toda extensão da área de recepção, pré-preparo, cocção e manipulação, todavia nos setores que couber o uso do álcool em gel 70% é importante que seja inserido também na rotina dos colaboradores;

Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

As matérias primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento ou a guarda em equipamento apropriado sob pallets, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes e na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

Aos alimentos que necessitam de uma temperatura de refrigeração e/ou congelamento deverão permanecer em equipamento apropriado até sua distribuição.

A CONTRATADA está ciente que não havendo o fornecimento de determinada refeição e/ou item ocorrerá a glosa do valor proporcional no mês de competência, conforme apurado no (IMR) Índice de Medição de resultado mensal, não a eximindo das sanções previstas neste instrumento.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

5.16. Do Armazenamento e Controle de Estoque dos Alimentos e Insumos

A CONTRATADA deverá executar um controle minucioso dos gêneros e dos produtos alimentícios que serão utilizados na preparação das refeições, assegurando o estoque mínimo necessário para a prestação dos serviços, por meio de um planejamento, apresentando a CONTRATANTE um cronograma, garantindo com isso o cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade, prazos de validade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, refrigeração, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição.

A CONTRATADA deverá assegurar o fornecimento necessário dos gêneros alimentícios não perecíveis, por meio de um estoque mínimo para 07 (sete) dias de abastecimento; garantindo com isso o cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade. Para os gêneros alimentícios perecíveis, a CONTRATADA deverá garantir estoque mínimo para um período de 04 (quatro) dias de abastecimento.

O recebimento dos insumos e matérias-primas deverá ocorrer nos horários de 8h-11h e 13h-16h, em consonância com os horários da rotina das unidades Socioeducativas, respeitando as regras de segurança e funcionamento definidas pelas unidades.

A CONTRATADA deverá organizar os estoques armazenando em locais e com suportes necessários ao volume de produtos adquiridos, de acordo com as legislações vigentes, de forma a evitar a sua deterioração, perda parcial/total de valor nutritivo, mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie, atentando para os seguintes critérios recomendados, entre outros:

- a) Estocar os alimentos e materiais necessários à execução dos serviços em recipientes próprios, conforme legislação em vigor;
- b) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;
- c) A recepção das matérias primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado;
- d) As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- e) Manter controle de estoque atualizado e descartar produtos vencidos conforme legislação ambiente vigente.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Os produtos estocáveis devem estar em sua embalagem própria para cada tipo de alimento, dentro do prazo de validade e com identificações corretas quanto do seu rótulo, apresentando as informações nutricionais exigidas por legislação vigente.

Em cumprimento ao Manual de Boas Práticas a CONTRATADA deverá cumprir a resolução que trata sobre a necessidade de etiquetar as embalagens, registrando a data da abertura e validade de todos os produtos pós abertos.

5.17. Do Transporte e Armazenamento do Alimento Preparado

As refeições que por força maior, caso fortuito ou implantação em consonância com a CONTRATANTE, forem confeccionadas em locais diferente das dependências da Unidade beneficiada deverão ser transportadas em veículos automotivos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e a deterioração dos mesmos.

As refeições serão transportadas seguindo rigorosamente as legislações vigentes, sobretudo à Portaria Estadual 069-R/2007, no caso de alimentação preparada nas dependências da CONTRATADA, bem como o Item 4.9 da RDC nº 216/2004 para a alimentação preparada nas dependências da CONTRATANTE.

As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga se encontra em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio.

O custo de combustível, manutenção do veículo e motorista adequadamente uniformizado, quando necessários, serão de responsabilidade da CONTRATADA sem ônus à CONTRATANTE.

Os veículos de transportes das refeições deverão estar adequados às exigências da Portaria CVS 15/1991 e CVS 05/2013, que regulamentam o transporte de alimentos, devem ser higienizados periodicamente para evitar contaminação ambiental.

O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado em carrinho fechado, em quantidade suficiente ao número de socioeducandos acautelados, onde o alimento deve ser acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e de material adequado, mantendo a temperatura do produto de 4°C a 10°C para preparações frias e acima de 60°C para preparações quentes.

A CONTRATADA deverá observar o tamanho das caixas térmicas, as quais serão utilizadas, a fim dimensionar as medidas do carrinho para que estejam adequadas ao transporte da alimentação entre a Cozinha e as moradias das Unidades.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

A CONTRATADA deverá solicitar consulta à CONTRATANTE sobre o histórico dos carrinhos fornecidos nos contratos anteriores de alimentação, com intuito de dimensionar as medidas adequadas do carrinho a ser adquirido.

Nos casos de solos irregulares nas unidades socioeducativas, a CONTRATADA deverá viabilizar carrinho com estruturas condicionantes e adequadas para o referido transporte.

Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes.

O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária e a temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

A CONTRATADA deverá monitorar e registrar a temperatura na saída do local de confecção e chegada ao local da entrega e distribuição da alimentação, para situações onde a alimentação é preparada fora das dependências da CONTRATANTE.

As embalagens tipo caixas térmicas devem estar em perfeitas condições, limpas e higienizadas, com vedação para o transporte dos alimentos e, quando solicitada, a CONTRATADA deverá apresentar o procedimento operacional padrão de higienização das caixas térmicas, assim como o controle diário de sua higienização.

Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela 29 a seguir:

TABELA 29 – CRITÉRIOS DE TEMPO X TEMPERATURA

	Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
Alimentos Quentes	Maior 60	Máximo 6
	Mínima 60	Máximo 2
Alimentos Frios	Até 5	Máximo 2





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

As marmitas após serem confeccionadas, acomodadas em caixas térmicas e transportadas nos carrinhos, deverão ser conduzidas por um funcionário da CONTRATADA até a área de recebimento estipulada pelo representante da CONTRATANTE, devidamente designado, a fim de que este possa fazer o ateste do recebimento seguindo todos os protocolos estabelecidos.

5.18. Das Amostras e Controle Microbiológico

A CONTRATADA deverá fornecer a cada entrega de almoço e jantar, servidos em marmitas, 01 (uma) amostra, aleatoriamente, destinada à análise qualitativa (aparência, aroma, sabor e textura) e quantitativa (gramatura e temperatura) conforme pontos de controle.

A CONTRATANTE reserva-se o direito de flexibilizar o número de amostras, de acordo com sua conveniência e oportunidade, comunicando previamente a CONTRATADA.

Serão avaliados pela CONTRATANTE, os critérios quanto ao cumprimento do cardápio aprovado pelo IASES, bem como a apresentação e organização da marmita ao abri-la, concomitantemente:

- a) Sabor;
- b) Temperatura;
- c) Apresentação;
- d) Peso;
- e) Cumprimento do Cardápio aprovado pelo IASES.

A amostra será computada para fins de pagamento.

A CONTRATADA deverá fornecer porções das preparações a serem servidas, sempre que solicitado, para que os representantes da CONTRATANTE e do Sistema de Justiça possam realizar a verificação qualitativa.

As porções que se referem ao parágrafo anterior não serão computadas para fins de pagamento.

5.19. Do Padrão de Alimentação

A CONTRATADA deverá adquirir, preferencialmente, matéria prima alimentar da Agricultura Familiar do Município em que se localiza(m) a(s) unidade(s) socioeducativa(s) onde serão preparadas as refeições.

A CONTRATADA deverá armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

A CONTRATADA deverá zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação em que se verificar que o padrão de qualidade e higiene exigidas pelas normas legais e estabelecidas neste Termo de Referência não estão sendo atendidos.

A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

Deverão ser arquivados, por um período de 06 (seis) meses, na cozinha onde serão preparadas as refeições objeto do contrato, cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas para consulta da CONTRATANTE, caso se faça necessário.

5.20. Da alimentação para os socioeducandos em eventos especiais

Os cardápios das refeições em datas comemorativas e eventos especiais serão diferenciados e estabelecidos pela CONTRATANTE, na ocasião da aprovação do cardápio mensal, em substituição às refeições do cardápio padrão, conforme orientações descritas no **ANEXO I-E**, do presente instrumento.

A alimentação para os eventos de formatura e progressão de fase poderá ser solicitada contemplando o quantitativo de socioeducandos formandos e quantitativo exato de familiares que irão acompanhar o referido evento, sendo no máximo 01 familiar por socioeducando.

5.21. Da limpeza e higienização

A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações da cozinha, refeitório, banheiros, área de acondicionamento e descarte do lixo, utensílios e equipamentos utilizados na preparação da alimentação, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária.

Os resíduos e lixo em geral devem ser acondicionados e recolhidos diariamente, ou quantas vezes se fizerem necessárias, e encaminhados em local apropriado para o destino final, observada a legislação ambiental.

As grelhas e as colmeias do sistema de exaustão da cozinha deverão passar pelo processo de higienização e desinfecção periodicamente durante a semana ou ainda diariamente conforme volume de produção e incrustação de sujeira.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

A higienização dos utensílios utilizados pelos socioeducandos ao consumirem a refeição servida no refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, no refeitório e na cozinha, e abastecê-los com produtos próprios adequados à higienização das mãos.

A CONTRATADA deverá realizar o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, às suas expensas, apresentando a CONTRATANTE um cronograma para execução do controle de pragas durante a vigência do contrato.

Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos.

Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

5.22. Situações de emergência e plano de contingenciamento

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, feriados prolongados, alagamento/inundação e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente instrumento.

Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Elaborar e submeter à aprovação da CONTRATANTE o Plano de Contingência em até 30 (trinta) dias após o início da prestação dos serviços.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa CONTRATADA para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da CONTRATADA (quando houver), do método de aferição dos resultados (IMR) e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Durante a execução do contrato, a fiscalização deverá verificar o nível de qualidade dos serviços prestados para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor(es) e fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, na forma do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023 e demais condições previstas para a contratação.

6.1. Fiscalização e Controle da Execução do Contrato

A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências ocupadas pela CONTRATADA, vinculadas à execução do objeto, inclusive quando, excepcionalmente, estas dependências não forem aquelas cedidas pela CONTRATANTE, podendo:

- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições inadequadas de higiene e conservação;





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

- b) Verificar a aplicação das boas práticas de produção de alimentos, estabelecidas na Legislação Sanitária, bem como o cumprimento de exigências estabelecidas neste instrumento;
- c) Realizar registro fotográfico durante as inspeções/fiscalizações, independentemente da presença de Representantes da CONTRATADA;
- d) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições previstas, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências através de instrumento próprio;
- e) Realizar a conferência diária do quantitativo e da qualidade das refeições fornecidas aos comensais. O controle do quantitativo de refeições efetivamente recebidas deverá ser realizado com preenchimento do registro de ocorrências próprio da CONTRATANTE, cujo montante será compilado mensalmente, e enviado posteriormente ao Gestor do Contrato juntamente com as ocorrências;
- f) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetuando avaliação periódica ou a qualquer tempo. O relatório de fiscalização será encaminhado à CONTRATADA para conhecimento e adequação das irregularidades nos prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, quando for o caso;
- g) Fiscalizar inclusive a qualidade dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- h) Quando ocorrer recusa de lote ou produto, a planilha de fornecimento referente àquela refeição não será assinada, pelo fiscal localizado na Unidade;
- i) O ato de reposição da refeição ou produto recusado deverá ocorrer no prazo máximo de 1h30, oportunidade em que a planilha de fornecimento reapresentada será assinada pelo fiscal.

A fiscalização da execução do contrato pela CONTRATANTE não exclui, nem diminui, a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Do Recebimento

Os serviços serão recebidos provisoriamente pelo fiscal, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, consignando em relatório informações sobre a simples conferência da conformidade do que foi contratado, em especial do quantitativo e demais informações constantes na nota fiscal, em cumprimento ao art. 11 do Decreto 5545-R, de 2023.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Caso haja irregularidades que impeçam o recebimento provisório, o fiscal, conforme o caso, deverá solicitar a CONTRATADA, as respectivas correções. A fiscalização não efetuará o ateste da medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021).

Após o recebimento provisório, o fiscal deverá manifestar-se sobre o cumprimento das exigências de caráter técnico da conformidade do serviço recebido com as exigências contratuais, visando subsidiar o gestor do contrato no recebimento definitivo.

O(a) Gestor(a) do Contrato realizará o recebimento do objeto juntamente com o(a) Fiscal do Contrato, mediante medição que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo, na forma do art. 10 do Decreto 5545-R, de 2023.

7.2. Do Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), que consiste no sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor a ser pago, conforme previsto no **ANEXO I-L**.

O Índice de Medição de Resultado – IMR se destina a estabelecer padrões de qualidade da prestação dos serviços à CONTRATANTE, baseados em indicadores submetidos à CONTRATADA.

O cálculo do IMR visa equilibrar a gestão de qualidade da prestação dos serviços da CONTRATADA, com foco na qualidade e execução dos serviços e demais processos envolvidos no objeto contratual.

A pontuação será apurada considerando 04 (quatro) níveis de escalonamento da graduação, atribuindo uma pontuação, a depender da ocorrência analisada pela fiscalização, que apontará nos campos SIM ou NÃO a ocorrência ou não descrita na tabela 3 (três). Sendo que assinalada a alternativa NÃO será atribuída pontuação conforme os critérios discriminados nas tabelas 1 (um) e 3 (três).

Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- c) deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou em qualidade ou quantidade inferior à demandada.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) será apurado **MENSALMENTE**, a contar da vigência do contrato, tendo como referência o mês medido/faturado que, inicialmente será adotado de forma gradativa pelo período de 3 (três) meses com objetivo de adaptação, da seguinte forma:

- a) **1ª Medição – ADAPTAÇÃO/MOBILIZAÇÃO:** isento de Instrumento de Medição de Resultado (IMR) será apurado/medido o quantitativo recebido, conferido e atestado.
- b) **2ª Medição – AJUSTE:** a empresa será submetida ao IMR, contudo, isenta de glosa caso a **NÃO ultrapasse 150 pontos**. Caso ultrapasse, o desconto será correspondente a pontuação acima dos 150 pontos apurados do IMR referente ao período de medição.
- c) **3ª Medição: INTEGRAÇÃO:** a empresa será submetida ao IMR, contudo, isenta de glosa caso a **NÃO ultrapasse 70 pontos**. Caso ultrapasse, o desconto será correspondente a pontuação acima dos 70 pontos apurados do IMR referente ao período de medição.
- d) **4ª Medição – CONSOLIDAÇÃO:** O desconto será correspondente a pontuação total do IMR correspondente ao período de medição/faturado.

As irregularidades verificadas na unidade de produção serão comunicadas ao representante local da CONTRATADA, para fins de ciência e providências cabíveis imediatas, sem prejuízos a aplicação do IMR.

O relatório conclusivo dos descumprimentos será encaminhado à CONTRATADA, no mês subsequente à medição, por meio de E-docs, contendo o detalhamento das ocorrências, com a respectiva pontuação, para as providências necessárias quanto às irregularidades, bem como para ciência do desconto proporcional no valor da fatura referente ao período de medição/faturado.

O documento produzido IMR nos moldes do ANEXO I–L será enviado pelo gestor à empresa juntamente com a apuração de quantitativo emitida pela fiscalização, para ciência e manifestação, com possível apresentação de defesa pela empresa ao gestor do contrato no prazo de 2 (dois) dias úteis via sistema E-docs.

Os serviços objeto desta contratação serão constantemente avaliados pelos representantes da CONTRATANTE, que apontarão as ocorrências no relatório dos descumprimentos.

A CONTRATADA emitirá nota fiscal ou fatura com o valor exato ratificado pela gestão do contrato com base no IMR.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

A utilização do IMR não impede a aplicação de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços, bem como as instaurações de demais processos administrativos.

Considerando o caráter dissuasório do IMR caso o gestor do contrato verifique constantes reiterações de apontamentos de ocorrências no instrumento, poderá aquele, durante o período do mês de apuração, desconsiderar a aplicação do IMR e optar pela sugestão da instauração de possível processo de penalidade.

7.3. Da Nota Fiscal

Para fins de exame da Nota Fiscal, o fiscal deverá verificar se a nota fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão CONTRATANTE;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à CONTRATANTE.

A nota fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

A CONTRATADA emitirá uma Nota Fiscal Mensal para cada Unidade Socioeducativa da CONTRATANTE, após o término de cada período mensal, contendo os tipos de refeições e quantitativos totais efetivamente fornecidos aos socioeducandos no período.

Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal, a mesma será devolvida à CONTRATADA para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação na nova Nota Fiscal/Fatura, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal que registre o valor dos bens/serviços, o valor líquido da nota e o valor dos impostos sujeitos a retenção na fonte, inclusive o ISSQN (quando for o caso) e o destaque do Imposto de Renda na Fonte (conforme





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

disposto na IN/RFB 1.234/2012, ou a que vier a substituí-la, e no Decreto Estadual 5.460-R/2023), os quais serão retidos e recolhidos diretamente pela CONTRATANTE.

E para fins de emissão da nota fiscal, a CONTRATADA deverá observar o disposto no Anexo III – Regras sobre faturamento e isenção do ICMS, sendo que o valor do benefício a ser abatido no valor bruto para obtenção do valor líquido deverá ser indicado expressamente no documento fiscal.

7.4. Do Prazo de Pagamento

A CONTRATANTE pagará mensalmente à CONTRATADA até o 10º (décimo) dia útil, a contar da apresentação à Subgerência de Contratos Administrativos da Nota Fiscal Mensal, desde que devidamente conferida e atestada pelo Fiscal/Suplente designado, acompanhada dos Formulários de Controle Diário de Fornecimento de Refeições e do relatório contendo os quantitativos diários e totais mensais de cada um dos tipos das refeições efetivamente fornecidas durante o mês na Unidade Socioeducativa, nos termos do art. 31 do Decreto Estadual nº 5545-R/2023.

Ao enviar a solicitação de pagamento, o gestor do contrato deverá especificar a data de vencimento da obrigação.

Decorrido o prazo indicado para o pagamento da nota fiscal, incidirá multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times \frac{12}{100} \times \frac{ND}{360}$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira.

VF = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso.

ND = Número de dias em atraso.

Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso da fatura devida, a ser revisto e aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se o cálculo da fatura.

A liquidação das despesas obedecerá rigorosamente ao estabelecido na Lei 4.320/1964, assim como na Lei Estadual 2.583/1971.

Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal, a mesma será devolvida à CONTRATADA para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova Nota Fiscal, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela CONTRATANTE.

Em cumprimento ao disposto na Lei Estadual nº 5.383/1997 e no Decreto Estadual nº 1.938-R/2007, os pagamentos devidos só poderão ser efetuados após a CONTRATADA apresentar o Relatório de Comprovação de Adimplência de Encargos (RECAE)





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

especificado no **ANEXO I–M**, contendo os comprovantes de quitação dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e demais resultantes da execução do contrato.

O prazo de pagamento mencionado no item acima estará condicionado à regularidade da documentação do RECAE apresentada pela CONTRATADA.

7.5. Da Forma de Pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.6. Condições de Habilitação no Curso da Execução Contratual

A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação na forma do inciso III do art. 10 do Decreto nº 5.545-R/2023.

A CONTRATANTE poderá solicitar quaisquer documentos inerentes à execução do objeto para fins de acompanhamento e fiscalização, bem como aqueles relacionados à comprovação da qualificação econômico-financeira da CONTRATADA.

Constatado que a CONTRATADA não se encontra em situação de regularidade fiscal ou trabalhista, a mesma será notificada para no prazo de 10 (dez) dias úteis regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, observando-se o procedimento de aplicação de sanções.

Transcorrido esse prazo, ainda que não comprovada a regularidade e que não seja aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pela CONTRATADA, será imposta sanção de multa moratória prevista no item 13.2, alínea “d”

Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a CONTRATADA não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Administração decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

Em se tratando de irregularidade fiscal decorrente de crédito estadual, a CONTRATANTE informará à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado sobre os créditos em favor da CONTRATADA, antes mesmo da notificação desta.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade Pregão, sob a forma Eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço**, e pelo modo de disputa aberto/fechado.

O julgamento da proposta de menor preço permite uma comparação direta e simples entre as propostas dos licitantes, já que a única variável considerada é o menor valor ofertado.

Para fins de julgamento e classificação das propostas, será considerado o valor líquido total registrado no sistema SIADES, nele incluídos todos os custos diretos e indiretos, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguros, taxas, descontos, benefícios fiscais e demais despesas necessárias à execução integral do objeto.

Em se tratando de fruição de benefício fiscal de desoneração de ICMS, o licitante deverá observar a legislação aplicável e registrar no sistema o valor líquido efetivamente ofertado à Administração, correspondente ao preço final da contratação, conforme se observa no Anexo III – Regras sobre faturamento e isenção do ICMS.

Da Vedação de Participação de Empresas em Consórcio

Não será permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, tendo em vista que a responsabilidade solidária entre empresas consorciadas em relação às obrigações contratuais poderá gerar complicações operacionais e administrativas, devido a necessidade de comprovações de regularidades fiscais e trabalhistas, por exemplo.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Além disso, considerando o histórico de licitação dos últimos anos do objeto a ser licitado verifica-se um número reduzido de potenciais licitantes habilitados no mercado, capazes de competir entre si. Assim, a formação de consórcios entre essas empresas poderia levar à restrição ou inexistência de competição.

Ademais, o objeto deste termo e as condições de mercado demonstram que uma pessoa jurídica independente, ou seja, sem pertencer a um consórcio é capaz de atender a todos os requisitos de qualificação técnica e econômica.

Da Apresentação da Proposta

Os preços das propostas deverão ser expressos em moeda corrente nacional (R\$), em no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula, com arredondamento na segunda, em algarismos e por extenso e de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência.

Na proposta de preços deverá constar o valor unitário por refeição, o preço total, a quantidade estimada e prazo de vencimento da proposta.

Quando da obtenção da proposta vencedora (alcançada a partir do valor líquido na fase de lances no sistema SIADES), a ela deve ser ACRESCIDO o correspondente percentual tributário a título de ICMS, em conformidade com seu regime tributário, para fins de celebração de contrato (Modelo contido no ANEXO IV-B).

A alíquota aplicada, para fins de composição do preço bruto contratual, será via de regra, de 17%, executadas as empresas submetidas a um regime especial de apuração (dado o peculiar tratamento que lhe é conferido).

O modelo da proposta comercial está contido no ANEXO IV-A.

8.2 Da Forma de Fornecimento (justificativa para caracterização com serviços contínuos)

O fornecimento do serviço será continuado (diário) iniciando com a solicitação de pedido via correspondência eletrônica de cada Unidade Socioeducativa, e finalizando com a entrega e procedimentos de conferência descritos nesse termo de referência.

A contratação do serviço em questão se trata de objeto divisível, sendo fornecido de forma individualizada.

8.3 Das Exigências de Habilitação





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Para fins de habilitação, o fornecedor deverá comprovar os requisitos descritos no **ANEXO II** deste Termo de Referência.

A CONTRATADA deverá apresentar comprovação de capacidade técnica (operacional e profissional) de acordo com o especificado no referido anexo, objetivando demonstrar a capacidade da empresa em executar os serviços contratados com qualidade e segurança, através de empresa capacitada e qualificada sem causar descontinuidade do fornecimento de alimentação aos socioeducandos.

A comprovação do documento exigido é de suma importância tendo em vista que no passado o IASES vivenciou situações com determinadas empresas as quais apresentaram embaraços na execução do contrato, demonstrando certas adversidades no tocante ao fornecimento da alimentação, situação essa que poderia ter sido evitada diante de tais comprovações. A complexidade nas contratações cujo objetivo é a prestação de serviço de nutrição e alimentação nas unidades socioeducativas, bem como o público alvo deste serviço, torna-se necessário a exigência de tais comprovações a fim de resguardar o instituto de possíveis rescisões contratuais em razão da inaptidão e/ou instabilidade de algumas empresas do ramo de alimentação, uma vez que em nenhuma hipótese poderá ocorrer a descontinuidade do serviço. Para isso, fundamentamos a manutenção com base na Súmula 263, TCU.

Destaca-se ainda que o objeto da contratação envolve o fornecimento diário de refeições destinadas a adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas, público que se encontra sob a tutela do Estado, o que impõe à Administração Pública o dever de garantir condições dignas de alimentação, em conformidade com os direitos fundamentais à saúde, à alimentação adequada e à dignidade da pessoa humana.

Nesse contexto, a alimentação fornecida não se caracteriza como mera atividade acessória, mas como obrigação essencial e contínua, diretamente relacionada à preservação da saúde e ao desenvolvimento físico e psicológico dos adolescentes atendidos. A eventual descontinuidade, insuficiência ou inadequação na prestação do serviço pode acarretar prejuízos graves e imediatos, inclusive com repercussões legais à Administração, salvaguardando a possibilidade de negligência conforme preconiza o Art. 227 da Constituição Federal.

Assim, a exigência de experiência prévia em quantitativo relevante visa mitigar riscos operacionais, assegurando que a empresa contratada possua estrutura logística, capacidade de produção, gestão de insumos e controle de qualidade compatíveis com a complexidade e a escala do objeto licitado.

Ademais, tal requisito observa os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, não restringindo indevidamente a competitividade, mas garantindo a seleção de proposta mais vantajosa à Administração, com a necessária segurança quanto à execução

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e
Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

contratual para garantir o interesse público, neste caso de extrema importância: a alimentação de jovens e adolescentes em pleno desenvolvimento sob responsabilidade do Estado, conforme as Diretrizes do CONANDA (Resolução Nº 119/2006).

Por fim, ressalta-se que a presente exigência também se alinha ao dever da Administração de zelar pelo cumprimento da legislação vigente e pela efetivação dos direitos básicos dos adolescentes, especialmente no que se refere à saúde e à alimentação adequada. A solicitação de 50% (cinquenta por cento) de execução mínima do quadro quantitativo relevante é medida estratégica que combina segurança operacional, qualidade do serviço e mitigação de riscos (conforme demonstrado no ANEXO II do ETP - ANÁLISE E MAPEAMENTO DOS RISCOS), assegurando que o fornecimento de alimentação socioeducativa seja contínuo, eficiente e adequado às necessidades deste Instituto.

Entende-se que a exigência de comprovação de 50% (cinquenta por cento) apresentada não restringe a concorrência, e sim traz maiores garantias e segurança na execução contratual, considerando a complexidade e relevância do objeto.

Deste modo, se faz necessária a apresentação de comprovação de 50% (cinquenta por cento) obtida na documentação apresentada.

Também será necessário que a CONTRATADA atenda aos requisitos de qualificação econômico-financeira, para fins de comprovação de sua solidez e capacidade financeira real, protegendo o interesse público durante toda a execução contratual.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 40.551.220,76 (quarenta milhões, quinhentos e cinquenta e um mil, duzentos e vinte reais e setenta e seis centavos).**

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, no limite de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a contratação da empresa para prestação dos serviços, objeto deste documento, correrão à conta da Classificação Orçamentária, constante no orçamento do IASES para este fim.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Obrigar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE destinadas para este fim, pela distribuição e pelo porcionamento das refeições, devendo:

- a) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;
- b) Efetuar às suas expensas, adaptações e reparos que se façam necessários nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- c) Provisionar com base nos cálculos segundo *GANDRA & GAMBARDELA, 1986*, o quantitativo de colaboradores, incluindo a Nutricionista e, apresentar à CONTRATADA com as devidas funções de cada colaborador;
- d) Apresentar a Nutricionista que ocupará o cargo de Responsabilidade Técnica;
- e) Apresentar toda documentação e/ou protocolo de entrada do processo, que permite a realização das atividades dentro das instalações da cozinha;
- f) Encaminhar a documentação referente aos Alvarás de funcionamento, de licença sanitária e demais laudos/documentos de sua responsabilidade;
- g) Disponibilizar, quando solicitado pela CONTRATANTE, todas as notas fiscais da aquisição dos produtos alimentícios e não-alimentícios;
- h) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço;
- i) Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, realizando reparos imediatos, sem ônus à CONTRATANTE;
- j) Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do serviço;
- k) Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço;
- l) Executar a limpeza da caixa d'água que atende a cozinha, se esta não for abrangida em contrato de serviços da CONTRATANTE, mediante apresentação do certificado de limpeza;
- m) Executar a limpeza periódica das caixas de gordura e esgoto da estrutura da cozinha;
- n) Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;
- o) Efetuar a aquisição de gás necessário à execução das atividades;
- p) Promover treinamento para toda a equipe de trabalho, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental dos alimentos, bem como todas as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC Nº 216/2004;

Responsabilizar-se pelas despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, bem como pelas





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

despesas referente ao pagamento das taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços.

Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e dos locais de atendimento.

Observar a aceitação das preparações servidas, por meio da CONTRATANTE, e no caso da aceitação inferior a 80%, daquela preparação, por parte dos comensais, esta poderá ser excluída de cardápios futuros e/ou serem oferecidas intervalando os meses.

Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, materiais e/ou pessoais causados ao IASES, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência e negligência própria ou de seus empregados.

Sujeitar seus empregados às normas de segurança do Instituto de Atendimento Socioeducativo do Estado do Espírito Santo, informando-os sobre as peculiaridades do local da prestação dos serviços, orientando-os quanto ao sigilo absoluto a respeito das condições físicas e dados técnicos da Unidade de Atendimento, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com a população socioeducativa advindas de qualquer vazamento de informação.

Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

Aceitar que o fiscal indicado pela CONTRATANTE pratique todos atos de fiscalização, em especial quanto à inspeção da qualidade dos gêneros alimentícios; forma de preparação, apresentação, volume e peso das refeições; elaboração de cardápios; e condições de higiene e conservação das dependências do refeitório, dos veículos/carrinhos, dos móveis e dos utensílios.

Possuir Sede ou Filial no Estado do Espírito Santo, com capacidade Administrativa e Operacional para a melhor logística de atendimento aos serviços atinentes a esta contratação, a partir do início da execução contratual.

Cumprir as adequações solicitadas pela CONTRATANTE no prazo estabelecido, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento.

Atender a todas as demais obrigações elencadas neste instrumento, bem como obedecer ao disposto no contrato, na Lei nº 14.133/2021 na Portaria SEGER/PGE/SECONT Nº 049-R/2010, e alterações posteriores.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Indicar formalmente os servidores que acompanharão a execução contratual.

Disponibilizar à CONTRATADA o espaço físico destinado às instalações necessárias à prestação do serviço.

Proporcionar as facilidades necessárias e adequadas para que a empresa possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições assumidas.

Receber e analisar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, informando da aprovação ou da necessidade de adequação.

Autorizar a CONTRATADA, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos.

Rejeitar as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa e solicitar imediatamente a reposição, dentro do prazo estabelecido neste instrumento.

Aprovar e atestar as notas fiscais das refeições efetivamente recebidas.

Comunicar à CONTRATADA, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, para que ela preste os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas.

Proporcionar orientação para funcionários da CONTRATADA sobre boas práticas na Unidade Socioeducativa sempre que necessário.

Efetuar o pagamento nas condições pactuadas neste instrumento.

Fiscalizar a manutenção preventiva e reparadora executada pela empresa CONTRATADA.

Solicitar a substituição de qualquer utensílio e equipamento fornecido pela CONTRATADA que não atenda às exigências do serviço, tendo a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado e/ou defeituoso, e os que não atenderem as especificações deste instrumento.

Solicitar à CONTRATADA, sempre que necessário à documentação referente ao pessoal, observadas às especificações deste instrumento, em observâncias as Normas de Segurança do Trabalho e Higiene.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Fiscalizar e avaliar a prestação de serviço da empresa CONTRATADA.

Realizar vistoria técnica nas dependências das instalações do almoxarifado, cozinha/refeitório sempre que necessário.

Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

Efetuar o controle de entrada e saída dos comensais que fazem uso do refeitório.

Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

Responsabilizar-se pelo pagamento das contas água e de energia elétricas fornecidas pela Rede Pública, arcando com os custos referentes ao consumo por parte da CONTRATADA, estritamente, na execução dos serviços.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021);

d) Multas (art. 156, II, e § 3º, da Lei 14.133/2021), observados os seguintes parâmetros:

- Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia útil de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 07 (sete) dias;
- Multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) incidente sobre o faturamento mensal correspondente à aplicação da sanção, para a infração descrita na alínea “a” do subitem 13.1;
- Multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 20% (vinte por cento) incidente sobre o faturamento mensal, para as infrações descritas nas alíneas “b” a “h” do subitem 13.1.

13.3 O atraso superior a 07 (sete) dias para o início da execução do contrato, autoriza a Administração a promover a extinção unilateral do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular, convertendo a multa moratória em multa compensatória (art. 162, parágrafo único, da Lei 14.133/2021).

13.4 Em caso de reincidência, o valor total das multas aplicadas não poderá exceder o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do saldo contratual.

13.5 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei 14.133/2021).

13.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

13.7 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021):

- (a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- (b) as peculiaridades do caso concreto;
- (c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

(d) os danos que dela provierem para o Contratante;

(e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.8 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei 14.133/2021).

13.9 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, assim como as seguintes regras:

13.9.1 Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, a Administração deverá notificar o contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;

13.9.2 A notificação deverá ocorrer pessoalmente, eletronicamente, com confirmação de recebimento, ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

13.9.3 O prazo para apresentação de defesa prévia para a penalidade de advertência será de 05 (cinco) dias úteis e de 15 (quinze) dias úteis para as demais penalidades, e serão contados na forma do art. 183 da Lei 14.133/2021;

13.9.4 O contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;

13.9.5 Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, a Administração proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso, que deverá ser exercido nos termos da Lei 14.133/2021;

13.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei 14.133/2021).





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

13.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei 14.133/2021).

13.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei 14.133/2021).

13.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei 14.133/2021.

13.14 Os débitos relativos a multas moratória e compensatória e as indenizações cabíveis poderão ser descontados dos valores devidos pela Administração ao contratado e, se insuficientes, a diferença poderá ser descontada da garantia prestada ou ser objeto de cobrança judicial (art. 156, § 8º, da Lei 14.133/2021).

13.14.1 Os débitos do contratado para com a Administração contratante poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos decorrentes de outros contratos administrativos que o contratado possua com o Estado do Espírito Santo.

13.15 Sem prejuízo da aplicação das sanções acima descritas, a prática de quaisquer atos lesivos à administração pública na licitação ou na execução do contrato, nos termos da Lei 12.846/2013, será objeto de imediata apuração observando-se o devido processo legal estabelecido no marco regulatório estadual anticorrupção.

14. DA JUSTIFICATIVA PARA A NÃO ELABORAÇÃO DA MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

14.1 Considerando o valor estimado da contratação global e as diretrizes da Lei Federal nº 14.133/2021, informa-se que a presente contratação não contemplará cláusula de Matriz de Alocação de Riscos.

14.2 Esclarece-se que a instituição da referida Matriz é faculdade discricionária da Administração em contratações deste vulto, conforme o art. 22 do normativo federal,





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

sendo obrigatória apenas para contratações de grande vulto ou regimes de execução integrada e semi-integrada (art. 103 e art. 22 § 3º da Lei 14.133/2021).

14.3 A opção por não incluir a matriz contratual fundamenta-se na suficiência das cláusulas ordinárias de responsabilidade civil e penal da contratada, associadas à aplicação do instrumento de Medição de Resultado (IMR) e garantias contratuais de 5% exigidos, que se mostram bastantes para resguardar o erário contra inadimplementos.

14.4 Por fim, destaca-se que a ausência da Matriz de Alocação de Riscos (instrumento de partilha contratual) não se confunde e nem se anula a estrita observância ao Mapeamento e Análise de Riscos da fase preparatória, o qual foi devidamente elaborado no Estudo Técnico Preliminar e figura de forma complementar nas exigências de execução deste Termo de Referência, em estrito cumprimento ao art. 27, inciso VII do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023.

15. DADOS DO SETOR SOLICITANTE

Grupo de Trabalho de Alimentação Socioeducacional do IASES

Avenida Jerônimo Monteiro, 96, Ed. das Repartições Públicas, 3º andar, Centro, Vitória, ES – CEP 29.010-002.

16. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Especificações técnicas referentes as composições de nutrição, cardápio, incidências, quantitativos de alimentos/refeições e exigências legais, sanitárias e nutricionais são de responsabilidade da Nutricionista do IASES: Meirielle Rocha Barreiros Santos Lima.

Responsabilidade pela padronização, adequações, compilações textuais e especificações técnicas do objeto, tais como, descrição, justificativa, prazos, condições de entrega, divisão e justificada dos lotes e demais regras para aceitação do objeto, bem como, o que se refere aos aspectos administrativos e contratuais: Fabrícia Gomes Cardoso Raeli, Giselli Moura Lube, Diogo Fortunato Vargas e Romulo Trancoso Soares.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

ANEXO I-A

DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO E QUANTITATIVOS

ESTIMATIVA CONSUMO CSE				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
2	MERENDA 01.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
3	ALMOCO.	Self Service / Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
4	MERENDA 02.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
5	JANTAR.	Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
6	CEIA.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
7	LANCHE PARCIAL. PERÍODO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	230
8	LANCHE INTEGRAL. PERÍODO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	145
9	LANCHE FAMÍLIA/ LANCHE ACOLHIMENTO.	Embalagem Individual	Lanche	-	-	11.676
10	LANCHE EVENTO.	Embalagem Individual	Lanche	-	-	18.144

ESTIMATIVA CONSUMO UNIMETRO				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
2	MERENDA 01.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
3	ALMOCO.	Self Service / Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
4	MERENDA 02.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
5	JANTAR.	Marmitex	Refeição	90	2.700	64.800
6	CEIA.	Embalagem Individual	Lanche	90	2.700	64.800
7	LANCHE PARCIAL. PERÍODO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	1.166
8	LANCHE INTEGRAL. PERÍODO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	12
9	LANCHE FAMÍLIA/ LANCHE ACOLHIMENTO.	Embalagem Individual	Lanche	-	-	16.138
10	LANCHE EVENTO.	Embalagem Individual	Lanche	-	-	18.144





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

ESTIMATIVA CONSUMO NORTE				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
2	MERENDA	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
3	ALMOCO	Self Service / Marmitex	Refeição	150	4.500	216.000
4	MERENDA 02	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
5	JANTAR	Marmitex	Refeição	150	4.500	216.000
6	CEIA	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
7	LANCHE PERIODO PARCIAL	Embalagem Individual	Lanche	-	-	7.200
8	LANCHE PERIODO INTEGRAL	Embalagem Individual	Lanche	-	-	1.025
9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	100.325
10	LANCHE EVENTO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	30.240

ESTIMATIVA CONSUMO SUL				Quantidade Estimada		
ITEM	DESCRIÇÃO	MODALIDADE	CATEGORIA	Diária	Mensal	24 Meses
1	DESJEJUM	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
2	MERENDA	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
3	ALMOCO	Self Service / Marmitex	Refeição	150	4.500	216.000
4	MERENDA 02	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
5	JANTAR	Marmitex	Refeição	150	4.500	216.000
6	CEIA	Embalagem Individual	Lanche	150	4.500	216.000
7	LANCHE PERIODO PARCIAL	Embalagem Individual	Lanche	-	-	950
8	LANCHE PERIODO INTEGRAL	Embalagem Individual	Lanche	-	-	325
9	LANCHE PARA FAMÍLIA/LANCHE ACOLHIMENTO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	86.100
10	LANCHE EVENTO	Embalagem Individual	Lanche	-	-	30.240





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

ANEXO I-B

DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS E INCIDÊNCIAS DAS REFEIÇÕES

QUADRO 1 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO DESJEJUM		
COMPOSIÇÃO	GRAMAGEM (PER CAPITA)	INCIDÊNCIA (DIAS POR MÊS)
Pão de sal ou doce <i>(02 unidades p/ cada)</i>	50 g (cada unidade)	30
Requeijão Cremoso	20 g	15
Margarina <i>(vegetal)*</i>	13 g	15
Café	150 ml	30
Leite Integral	150 ml	30
Nota 01: O café deverá ser fornecido em garrafas térmicas de quente a morno. Nota 02: Os pães no desjejum deverão ser pão de sal ou doce, acompanhados com margarina ou requeijão. A CONTRATANTE poderá solicitar um cardápio da oferta desse item durante a semana Nota 03: Os pães deverão conter 13 gramas de margarina por unidade. Nota 04: O leite deverá ser fornecido em embalagem tetra pack contendo 1 litro, e somente nos casos de intolerância ou alergia a lactose (mediante prescrição) será ofertada ao socioeducando nas pequenas refeições uma bebida que atenda as exigências descritas em prescrição médica. Nota 05: O recheio proteico dos pães deverá conter 20 gramas por unidade.		

QUADRO 2 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA MERENDA I		
COMPOSIÇÃO	GRAMAGEM (PER CAPITA)	INCIDÊNCIA (DIAS POR MÊS)
Barra de Cereais <i>(uma unidade)</i>	20 - 22 g	10
Biscoito Salgado <i>(Club Social ou similar - um pacote)</i>	22 - 24 g	09
Bolo <i>(pedaço)</i>	50 g	11
Suco de Frutas	300 ml	30
Fruta	01 unidade (gramatura conforme ANEXO I-C)	30
Nota 01: A fruta oferecida deverá acompanhar a sazonalidade do período e PROIBIDO a oferta de frutas com caroço. As frutas com casca deverão ser ofertadas descascadas e embaladas em sacola individual. Não será aceita a repetição de frutas durante as refeições do dia. Nota 02: A bebida para acompanhamento do MERENDA I será suco de polpa de frutas, apresentando sua incidência, deverá ser ofertado em garrafas térmicas de 5 litros. Ao suco de polpa de frutas a diluição deverá ser para cada 100g de polpa acrescentar 200 ml de água gelada e filtrada, onde o açúcar adicionado ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, entretanto este deverá ser incorporado ao conteúdo de forma que não fique demasiadamente adocicado. Caso haja rejeição por parte do socioeducando, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA ajustes. Não será aceita a repetição de sabor do suco durante as refeições que o contemple. Nota 03: O bolo deverá ser ofertado de forma padronizada não sendo aceito pedaços em desconformidade ou gramatura inferior ao estabelecido em contrato. O bolo deverá ser embalado individualmente em sacola transparente com as informações afixadas na embalagem de: sabor do bolo, data de fabricação, validade e ingredientes.		





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

QUADRO 3 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO ALMOÇO		
COMPOSIÇÃO	GRAMAGEM (PER CAPITA)	INCIDÊNCIA (DIAS POR MÊS)
Saladas (<i>legumes cozidos, ralado ou folhoso</i>)	70 g / 60 g / 50 g	30
Prato Proteico	150 g	30
Arroz	230 g	30
Feijão	150 g	30
Guarnição	120 g	30
Doce tablete	Conforme QUADRO 05, ANEXO I-C	30
Doce elaborado Festividades	80 g	6
Suco de Frutas	300 ml	30
Nota 01: A bebida para acompanhamento do ALMOÇO será suco de polpa de frutas, apresentando sua incidência, deverá ser ofertado em garrafas térmicas de 5 litros. Ao suco de polpa de frutas a diluição deverá ser para cada 100g de polpa acrescentar 200 ml de água gelada e filtrada, onde o açúcar adicionado ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, entretanto este deverá ser incorporado ao conteúdo de forma que não fique demasiadamente adocicado. Caso haja rejeição por parte do socioeducando, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA ajustes. Não será aceita a repetição de sabor do suco durante as refeições que o contemple. Nota 02: No almoço a salada oferecida preferencialmente deverá ser legumes cozidos com sal acondicionados dentro da marmita junto com as outras preparações. SOMENTE nos casos em que o prato proteico no dia houver a presença de mais de um legume, a salada oferecida deverá ser folhosa e estas deverão ser acondicionadas de forma individualizada, em recipiente (pote – 300 ml) transparente com a presença de tampa que tenha aderência ao pote para que seja fechado hermeticamente de forma a garantir a qualidade da preparação até o momento da distribuição nas moradias. Nos dias em que a salada e/ou guarnição tiverem na composição maionese, que seja servido de forma individualizada em sachê ao número e quantitativo por unidade. Nota 03: O Tipo de feijão deverá obedecer ao que for estipulado no cardápio preestabelecido, não sendo aceito a troca sem a prévia autorização da CONTRATANTE. Utilizar feijão preto nas preparações TROPEIRO, FEIJODA E TUTU. Todavia não deverá ser fornecido o mesmo tipo de feijão no mesmo dia. Nota 04: Ingredientes Feijão Tropeiro: Feijão preto, linguiça calabresa, bacon, banana da terra, ovos, couve, tempero verde, farinha; Nota 05: Ingredientes Tutu de Feijão: Feijão preto, linguiça calabresa, ovos, couve e farinha; Nota 06: Os doces tablets deverão seguir o cardápio aprovado pela CONTRATANTE e na gramatura conforme QUADRO 05, ANEXO I-C; Nota 07: As sobremesas encopadas como arroz doce, canjica e bananada deverão ser bem acondicionada em embalagem que suporte o conteúdo denso. Os doces tablets deverão seguir o cardápio aprovado pela CONTRATANTE e na gramatura conforme QUADRO 05, ANEXO I-C.		

QUADRO 4 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA MERENDA II		
COMPOSIÇÃO	GRAMAGEM (PER CAPITA)	INCIDÊNCIA (DIAS POR MÊS)
Pão de sal ou doce (<i>02 unidades</i>)	50 g (cada)	21
Bolo (<i>pedaço</i>)	100 g	09
Fruta	01 unidade (gramatura conforme ANEXO 1-C)	30
Margarina (<i>vegetal</i>)*	13 g	21
Mortadela Defumada	20g	5
Requeijão Cremoso	20g	5
Queijo (<i>muçarela</i>)	20g	11
Suco de Frutas	300 ml	15
Refrigerante (<i>de cor clara</i>)	300 ml	03
Café	150ml	12
Leite Integral	150ml	12

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Nota 01: A bebida para acompanhamento da MERENDA II será suco de polpa de frutas, apresentando sua incidência, deverá ser ofertado em garrafas térmicas de 5 litros. Ao suco de polpa de frutas a diluição deverá ser para cada 100g de polpa acrescentar 200 ml de água gelada e filtrada, onde o açúcar adicionado ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, entretanto este deverá ser incorporado ao conteúdo de forma que não fique demasiadamente adocicado. Caso haja rejeição por parte do socioeducando, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA ajustes. **Não será aceita a repetição de sabor do suco durante as refeições que o contemple.**

Nota 02: O bolo deverá ser ofertado de forma padronizada não sendo aceito pedaços em desconformidade ou gramatura inferior ao estabelecido em contrato. O bolo deverá ser embalado individualmente em sacola transparente com as informações afixadas na embalagem de: sabor do bolo, data de fabricação, validade e ingredientes.

Nota 03: Os pães da Merenda II deverão ser acompanhados de margarina, acrescidos de um recheio: muçarela ou mortadela defumada. Não devendo o recheio proteico fornecido de forma repetida durante a semana.

Nota 04: A CONTRATADA deverá encaminhar o MAPA DE FRUTAS mensal das refeições que contemple a sua oferta conforme QUADRO 05, ANEXO I-C.

Nota 05: Os refrigerantes deverão apresentar cor clara e transparente.

Nota 06: Os pães deverão conter 13 gramas de margarina por unidade.

Nota 07: O leite deverá ser fornecido em embalagem tetra pack contendo 1 litro, e somente nos casos de intolerância ou alergia a lactose (mediante prescrição) será ofertada ao socioeducando nas pequenas refeições uma bebida que atenda as exigências descritas em prescrição médica.

Nota 08: O café deverá ser fornecido em garrafas térmicas de quente a morno.

QUADRO 5 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO JANTAR

COMPOSIÇÃO	GRAMAGEM	INCIDÊNCIA (DIAS POR MÊS)
Saladas (<i>legumes cozidos, ralado ou folhoso</i>)	70 g / 60 g / 50 g	30
Prato Proteico	150 g	30
Arroz	230 g	30
Feijão	150 g	30
Guarnição	120 g	30
Fruta	01 unidade (gramatura conforme ANEXO 1-C)	30
Suco de Frutas	300 ml	29
Refrigerante	300 ml	01

Nota 01: A bebida para acompanhamento do JANTAR será suco de polpa de frutas, apresentando sua incidência, deverá ser ofertado em garrafas térmicas de 5 litros. Ao suco de polpa de frutas a diluição deverá ser para cada 100g de polpa acrescentar 200 ml de água gelada e filtrada, onde o açúcar adicionado ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, entretanto este deverá ser incorporado ao conteúdo de forma que não fique demasiadamente adocicado. Caso haja rejeição por parte do socioeducando, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA ajustes. **Não será aceita a repetição de sabor do suco durante as refeições que o contemple.**

Nota 02: O Tipo de feijão deverá obedecer ao que for estipulado no cardápio preestabelecido, não sendo aceito a troca sem a prévia autorização da CONTRATANTE. Utilizar feijão preto nas preparações TROPEIRO, FEIJÃO E TUTU. Todavia não deverá ser fornecido o mesmo tipo de feijão no mesmo dia.

Nota 03: Ingredientes Feijão Tropeiro: Feijão preto, linguiça calabresa, bacon, carne seca, banana da terra, ovos, couve, tempero verde, farinha;

Nota 04: Ingredientes Tutu de Feijão: Feijão preto, linguiça, carne seca, ovos, couve e farinha;

Nota 05: A fruta oferecida deverá acompanhar a sazonalidade do período e PROIBIDO a oferta de frutas com caroço. As frutas com casca deverão ser ofertadas descascadas e embaladas em sacola individual. **Não será aceita a repetição de frutas durante as refeições do dia.**

Nota 06: O refrigerante deverá apresentar cor clara e transparente considerando o cálculo da quantidade estabelecida pelo número de Socioeducandos a ser contemplado, por moradia.

Nota 07: Toda última sexta-feira de cada mês o Jantar convencional será substituído pela **NOITE DO X-BURGUER**, e deverá ser acompanhado conforme quadro no **ANEXO I-E**.

QUADRO 6 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA CEIA

COMPOSIÇÃO	GRAMAGEM	INCIDÊNCIA (DIAS POR MÊS)
Pão de sal ou doce (<i>02 unidades p/ cada</i>)	50 g (cada)	20
Margarina (<i>vegetal</i>)*	13 g	20

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Queijo (<i>muçarela</i>)	20g	09
Achocolatado quente/gelado	300 ml	14
Suco de Frutas	300 ml	16
Bolo (<i>pedaço</i>)	100 g	10

Nota 01: O achocolatado poderá ser fornecido nos meses frios em garrafas térmicas de quente a morno, como a pedido da CONTRATANTE ser inserido diariamente na rotina dessa refeição de forma quente, morno ou gelado.

Nota 02: A bebida para acompanhamento da CEIA será suco de polpa de frutas, apresentando sua incidência, deverá ser ofertado em garrafas térmicas de 5 litros. Ao suco de polpa de frutas a diluição deverá ser para cada 100g de polpa acrescentar 200 ml de água gelada e filtrada, onde o açúcar adicionado ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, entretanto este deverá ser incorporado ao conteúdo de forma que não fique demasiadamente adocicado. Caso haja rejeição por parte do socioeducando, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA ajustes. **Não será aceita a repetição de sabor do suco durante as refeições que o contemple.**

Nota 03: Os pães deverão conter 13 gramas de margarina por unidade.

QUADRO 7 – INCIDÊNCIA E ESPECIFICAÇÃO DOS SUCOS, REFRIGERANTES, ACHOCOLATADOS, LEITE E CAFÉ								
DENOMINAÇÃO	TIPO	QUANT	INCIDÊNCIA MENSAL					
			DESJEJUM	MERENDA 01	ALMOÇO	MERENDA 02	JANTAR	CEIA
Suco de Polpa Natural	Abacaxi	300 ml	-	04	04	01	04	02
	Acerola		-	06	06	01	06	04
	Caju		-	04	04	03	04	04
	Goiaba		-	06	06	02	06	03
	Manga		-	06	06	03	06	03
	Maracujá		-	04	04	-	03	02
Refrigerante	Cor Clara		-	-	-	03	01	-
Achocolatado	Quente ou Gelado (Conforme estação do ano, podendo ser oferecido na embalagem tetra pak ou ainda em garrafa térmica de 5lts)	300 ml	-		-	5	-	12
Café	Quente	150 ml	30	-	-	12	-	
Leite Integral	Embalagem Tetra Pak (temperatura	150 ml	30	-	-	12	-	-

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

	obedece à recomendação do fabricante)							
TOTAL			30	30	30	30	30	30

Nota 01: Os refrigerantes deverão apresentar cor clara ou transparente e serão ofertados na **MERENDA II** e na **NOITE X-BURGUER** (toda última sexta-feira de cada mês) conforme distribuição do quadro acima

Nota 02: A bebida para acompanhamento das refeições que forem contempladas deverá seguir conforme distribuição do **QUADRO 7 do ANEXO I-B**. Para a oferta do **SUCO DE POLPA NATURAL** deverá seguir o cálculo de diluição onde para cada 100g de polpa acrescentar 200 ml de água gelada e filtrada. Devendo o acréscimo do açúcar fica na responsabilidade da CONTRATADA, sendo sensato na inserção deste produto ao conteúdo do líquido.

Nota 03: O café deverá ser fornecido em garrafas térmicas de quente a morno.

QUADRO 8 - CARDÁPIO DOS LANCHES PARA ATIVIDADES EXTERNAS (PERÍODO INTEGRAL)	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Bebida láctea pronta para beber	01 unidade de 200 ml
Suco de fruta pronto para beber	01 unidade de 200 ml
Pão de sal/doce	04 unidades de 50 g
Recheio proteico para o pão	20 g por unidade
Chocolate Bombom	01 unidade de 15g
Fruta (Maçã)	01 unidade de 120g
Nota 01: A bebida para acompanhamento do LANCHE INTEGRAL deverá ser suco pronto para beber e bebida láctea pronta para beber, ambas em embalagem tetra pack individualizada.	
Nota 02: Os pães deverão ser pão doce, acompanhados com margarina, acrescido de um recheio: muçarela ou mortadela defumada.	

QUADRO 9 - CARDÁPIOS DOS LANCHES PARA ATIVIDADES EXTERNAS (PERÍODO PARCIAL)	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Bebida láctea	01 unidade de 200 ml
Pão doce	02 unidades de 50 g
Recheio proteico para o pão	20 g por unidade
Fruta (Maça)	01 unidade de 120g
Nota 01: A bebida para acompanhamento do LANCHE PARCIAL deverá ser bebida láctea pronta para beber em embalagem tetra-pack individualizada.	
Nota 02: Os pães deverão ser pão doce, acompanhados com margarina, acrescido de um recheio: muçarela ou mortadela defumada.	

QUADRO 10 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO LANCHE FAMÍLIA / LANCHE ACOLHIMENTO			
ALIMENTO	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
Biscoito salgado (Club social ou similar)	Embalagem individual	02	22 - 24 g (cada)
Biscoito doce recheado	Embalagem individual	01	60 g
Bebida láctea ou achocolatado pronto para beber	Embalagem tetra-pack individual	01	200 ml





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Nota 01: A bebida para acompanhamento do **LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO** deverá ser bebida láctea ou achocolatado seja qual for, que seja pronto para beber em embalagem tetra-pack individualizada.

Nota 02: O biscoito salgado deverá ser servido em embalagem originalmente individualizada, contendo no mínimo 22 g cada.

Nota 03: O biscoito recheado doce deverá ser servido em embalagem originalmente individualizada, contendo no mínimo 60 g.

ANEXO I-C

DAS GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS DAS REFEIÇÕES

QUADRO 1 - GRAMATURA E INCIDÊNCIA DO PRATO PROTEICO DO ALMOÇO E JANTAR						
DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPITA FINAL (pronta)
CARNE BOVINA	Músculo/ Acém	Bife Cubinhos	Grelhado	Molho/Strogonoff/ Fricassé	05	150g
				Milanesa		
				Isca/ Acebolado		
		Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca/ Moída		
				Picadinho		
				Panela		
	Costela	Sem osso	Cozida Moída	Molho Recheio/ Bife	01	
Chã de Fora	Inteira	Assado	Molho/Recheado	02		
CARNE SUÍNA	Pernil	Desossada (sem osso e sem gordura)	Frita/Assado	Molho	04	150 g
		Picado	Grelhado			
	Pertencentes para Feijoada	Fracionado	Feijoada	Carne seca	02	
				Carne bovina		
				Carne Suína sem osso		
AVES	Frango: Coxa e Sobrecoxa	Fracionada sem osso	Cozido	Molho	04	150 g
			Frito Grelhado Assado	-		
				-		
				-		
	Filé de Peito	Sassami	Grelhado	Bife	04	
			Isca Bife	Milanesa		
				Strogonoff/Fricassé		
				Molho		
			Acebolado			
PREPARAÇÕES MISTA	Panqueca	Inteira	Assada	Carne Moída / Frango Desfiado	02	150 g



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

OVOS	Inteiro	Inteiro	Frito	Mexido	02	03 unidades (150g)
	Omelete	Frigideira/ Chapa	Frito	Carne Moída / Frango Desfiado / Pizza (muçarela, tomate e orégano)	02	
EMBUTIDOS	Linguiça Toscana de Pernil	Gomos	Assado (a) / Frito (a)	Acebolado/Molho	01	03 unidades (150g)
	Hambúrguer			Somente na noite do Hambúrguer		01 unidade (56g)
	Salsicha	Inteira	Cozida	Somente para Molho cachorro-quente		01 unidade (50g)
PEIXES	Filé de Pescada/ Merluza/ Polaca do Alasca/ Rosado	Filé	Frito	Dorê/Milanesa	01	150 g

Nota 01: A gramatura da feijoada (150 gramas) é referente SOMENTE À CARNE, devendo ser acrescida a esta 150 gramas de feijão preto conforme estabelecido no QUADRO 01, ANEXO I-C.

Nota 02: Por motivo de segurança as preparações devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções, PEIXE SEM ESPINHAS e CARNES: BOVINAS, SUÍNAS E FRANGO SEM OSSO.

Nota 03: Todas as preparações que forem servidas CARNE SUÍNA deverão atender: SEM OSSO, SEM GORDURA e que as TÉCNICAS DE PREPARO possam ser aplicadas de forma a ofertar uma preparação sem que haja rejeição pelo histórico desse tipo de produto na sociedade.

Nota 04: Será aceita a variação de 5% no peso do almoço e jantar ou de algum de seus componentes individualmente, podendo a Unidade contestar e requerer a gramatura estabelecida em contrato.

Nota 05: As preparações como omelete, panqueca deverá ter como recheio os 150g sem contar com a sobreposição que seria a massa da panqueca ou da omelete;

Nota 06: Quando houver baixa aceitação de alguns dos itens cárneos da tabela, a CONTRATADA elaborará uma dinâmica a CONTRATANTE para melhor servir esse item.

Nota 07: O item Hambúrguer deverá ser ofertado frito ou assado;

Nota 08: Não será aceita a oferta de variações de filé de peixe que não seja as mencionadas no quadro acima: filé de pescada ou merluza, Polaca do Alasca e Rosado.

Nota 09: Não será aceito produtos cárneos similares.

QUADRO 2 - GRAMATURA E INCIDÊNCIA DA GUARNIÇÃO POR REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPITA FINAL (pronta)
MASSAS	Macarrão	Spaghetti	À bolonhesa/Ao alho e óleo/Ao sugo/Yakissoba/Forno	08	120 g
		Tipo Miojo			
		Fettucine			
		Penne			
		Fusilli			
		Farfale			
		Rigatoni			
		Capelli d' anelo			
	Integral\Sem Glúten/ Sem Lactose	Exclusivo para socioeducando em dieta especial			
	Lasanha	Spaghetti	À bolonhesa/ Frango		
Lasanha					
Empadão	Empadão	Frango			
DIVERSOS	Purê	-	Mandioca/ Batata Inglesa/Abóbora/ Misto	14	
	Creme	-	Milho		
	Ensopados	-	Chuchu/ Batata Inglesa / Cenoura/ Mandioca/ Abóbora/ Inhame/ Abobrinha		
	Jardineira de legumes/ Seleta de legumes/ Panachê de legumes/ Ratatouille	-	Legumes Diversos		





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

	Sauté	-	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce	
	Assada	-	Batata Inglesa/Doce	
	Frito	-	Todos que possam ser ofertados dessa maneira	
	Refogados	-	Chuchu/ / Couve/ Repolho/ Quiabo/Acelga	
	À Milanese/Frita/Assada/ ao creme/ com carne moída / com carne seca	-	Banana da Terra / Abobrinha /Batata Frita	
	No Vapor	-	Cenoura / Batata Doce, inglesa	
	Fritos	-	Batata Inglesa / Mandioca/ Batata Doce / Banana da Terra	
FARINÁCEOS	Bolinho	-	Mandioca/ Arroz/ Cenoura/ Batata/Queijo/Carne Moída	08
	Angu/ Polenta	-	À baiana / Ao molho / À bolonhesa / À moda/ Frita	
	Canjiquinha	-	À moda mineira/ Simples/ Carne Moída / Carne Seca / Pernil	
	Pirão	-	Peixe (merluza, pescada, Polaca do Alasca, Rosado)	
	Triguielho	-	Quibe de forno – frango, carne moída / Tabule / Bolinho de Quibe	
	Farofa/Virado	Farinha de Mandioca	Agridoce/ Cenoura / Couve / Dourada / Rica/ Ovos/ Banana / Bacon /Batata Palha / Rica / Milho / passas / Abobrinha / Alho / Linguça e passas	
Farinha de Milho Amarela				

Nota 01: Será aceita a variação de 5% no peso do almoço e jantar ou de algum de seus componentes individualmente. Podendo a Unidade contestar e requerer a gramatura estabelecida em contrato.

Nota 02: As preparações como: **LASANHA E EMPADÃO** serão servidos de preferência quando o **PRATO PRINCIPAL** for preparações como embutidos, charcutaria.

Nota 03: Macarrão Integral **SOMENTE** será oferecido ao socioeducando através de laudo médico expedido por profissional da área, e dentro de um planejamento alimentar ou ainda por intolerância ou alergia.

Nota 04: Todas as preparações de Guarnição/Salada Elaborada deverão conter o nome completo, a saber: Canjiquinha à Moda, Farofa Agridoce não sendo exaustiva somente as mencionadas.

QUADRO 3 - GRAMATURA E INCIDÊNCIA DA SALADA POR REFEIÇÃO				
DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	QUANTIDADE TOTAL POR REFEIÇÃO
FOLHOSOS	Picado Cru	Acelga	30	50 g
		Agrião		
		Alface (crespa/americana/lisa)		
		Couve		
		Repolho Híbrido		
		Repolho Roxo		
		Rúcula		
LEGUMES	Ralado Cru	Beterraba	30	60 g
		Cenoura		
		Pepino		
		Tomate		





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

	Picado Cozidos	Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)	70 g
		Abóbora Japonesa	
		Abóbora Madura	
		Abóbora Maranhão	
		Abobrinha Italiana Extra	
		Abobrinha Princesa	
		Batata Baroa	
		Batata Inglesa	
		Beterraba	
		Cenoura	
		Chuchu	
		Inhame	
		Pimentão Amarelo	
		Pimentão Vermelho	
		Pimentão Verde	
		Salada de Maionese (batata inglesa, vagem e cenoura, maçã, milho e ervilha)	
		Quiabo	
		Vagem Macarrão Extra	
	Elaborada	Festiva, com frutas, com milho e ervilha, ovos, passas, batata palha, salpicão	
TEMPEROS	30	Alho	2g
		Cebolinha	
		Coentro	
		Hortelã	
		Salsa	
		Cebola Branca	
		Orégano	
		Canela	
		Cravo-da-índia	
	30	Urucum/ Açafrão	1g
NOTA 01: As saladas deverão ser entregues temperadas com óleo composto, vinagre, tempero verde e uma quantidade moderada de sal. NOTA 02: Deverão ser utilizados temperos naturais, livre de industrializados, como: alho, cebola, tempero verde, açafrão, páprica entre outros. NOTA 04: Para a salada de maionese ou qualquer outra preparação que tenha maionese em sua composição, deverá ser oferecido o sachê de maionese individualizado em quantidade igual ao número de refeições requisitado diariamente. NOTA 05: Todas as saladas cruas deverão ser ofertadas de forma individualizada, em recipiente (pote – 300 ml) transparente com a presença de tampa que tenha aderência ao pote para que seja fechado hermeticamente de forma a garantir a qualidade da preparação até o momento da distribuição nas moradias. NOTA 06: Será aceita a variação de 5% no peso do almoço e jantar ou de algum de seus componentes individualmente, podendo a Unidade contestar e requerer a gramatura estabelecida em contrato.			

QUADRO 4 - GRAMATURA E INCIDÊNCIA DO ARROZ E FEIJÃO POR REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	QUANTIDADE
Arroz	Polido e/ou Agulhinha Tipo I	Simples	26	230g
		Composto (à grega)	04	

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

	Integral - <i>Exclusivo para socioeducando em dieta especial</i>	Simples/Legumes/Misto com carne	-	
Feijão	Preto Tipo I	Composto (Feijoada)	02	150g
	Carioquinha Tipo I Preto Tipo I	Simples	19	
		Tropeiro	05	
		Tutu	04	

Nota 01 - O almoço e o jantar deverão conter o mínimo de 700 g (setecentos gramas), juntamente com a salada, e as carnes deverão conter o mínimo de 150g (cento e cinquenta gramas) conforme previsto no **QUADRO 01, ANEXO I-C**.

Nota 02 - Será aceita a variação de 5% no peso do almoço e jantar ou de algum de seus componentes individualmente, podendo a Unidade contestar e requerer a gramatura estabelecida em contrato;

Nota 03: Nas refeições **ALMOÇO E JANTAR** o feijão a ser ofertado será conforme **QUADRO 04, ANEXO I-C**, todavia não deverá ser fornecido o mesmo tipo de feijão no mesmo dia. Ex.: Se no Almoço for o **FEIJÃO CARIOCA**, no Jantar deverá ser o **FEIJÃO PRETO** ou vice-versa.

QUADRO 5 - GRAMATURA E INCIDÊNCIA DAS SOBREMESAS

DENOMINAÇÃO	TIPO	QUANTIDADE (PER CAPITA)	INCIDÊNCIA MENSAL
FRUTAS (MERENDA 01 E MERENDA 02 E JANTAR)	Abacaxi	120 g (pedaços encopados)	09
	Banana	100g à 120g	13
	Goiaba	150g à 180g	13
	Laranja		10
	Maçã	100g à 120g	12
	Manga (tipo Haden ou Rosa) * sem caroço	120g (pedaços encopados)	05
	Mamão	120g (pedaços encopados)	05
	Melão		03
	Melancia		05
	Mexerica/Tangerina	150g à 180g	11
	Pera	150g à 180g	03
	Salada de Frutas (banana, maçã, goiaba, laranja)	200g (pedaços encopados)	01
DOCE EM TABLETE (ALMOÇO)	Cocada	15g	04
	Doce de Leite		04
	Fondant de leite com chocolate	15g	04
	Geleia de Frutas	15g	04
	Mariola		04
	Paçoca	20gr	04
	Pé-de-Moleque	15gr	04
	Pé-de-Moça	30 a 50g	02
DOCE ELABORADO (DATAS COMEMORATIVAS)	Arroz Doce	80g	02
	Bananada	80 g	02
	Canjica	80 g	02

Nota 01: Todos os doces elaborados, bem como a salada de frutas deverão ser ofertados de forma individualizada, em recipiente (pote – 300 ml) transparente com a presença de tampa que tenha aderência ao pote para que seja fechado hermeticamente de forma a garantir a qualidade da preparação até o momento da distribuição nas moradias. Não devesse nesses dias acomodar os doces um por cima do outro;

Nota 02: A salada de frutas será servida **UMA VEZ AO MÊS**, em casos especiais como dieta ou por restrição alimentar, mediante prescrição médica ou solicitação da Nutricionista da CONTRATANTE.

Nota 03: As frutas deverão ser servidas de acordo com a sazonalidade, **NÃO** sendo aceito a **REPETIÇÃO** de frutas durante o dia em que a refeição contemplar sua oferta;

Nota 04: A **CONTRATADA** deverá encaminhar a **CONTRATANTE** o **MAPA DE FRUTAS** mensal das refeições que contemple a sua oferta conforme **QUADRO 05, ANEXO I-C**.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Nota 05: As sobremesas encopadas como arroz doce, canjica e bananada deverão ser acondicionada em embalagem que suporte o conteúdo denso.

ANEXO I-D

DOS UTENSÍLIOS, DESCARTÁVEIS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

1. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS TALHERES E UTENSÍLIOS A SEREM UTILIZADOS PELOS SOCIOEDUCANDOS

DESCRIÇÃO CANECA PLÁSTICA	DESCRIÇÃO COLHER PLÁSTICA	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA (Nota 01)	QUANTIDADE ESTIMADA 24 MESES	CUSTO UNITÁRIO (Caneça)	CUSTO UNITÁRIO (Colher)
Caneca: Fabricada em Polipropileno; atóxico; inodora; na cor azul; capacidade: 300 ml; diâmetro interno: 7,8 cm; tipo de fixação: alça; largura da alça: 1,5 cm. Reutilizável. Resistente à temperatura de 100°C por no mínimo 20 minutos. Sem decoração, lisa e sem frisos. Unidade de fornecimento: unidade.	Colher: Colher de plástico reforçada; material: polipropileno natural (atóxica e inodora); cor: azul marinho; medindo no mínimo 160mm; capacidade: 10ml; espessura mínima de 3mm; resistência à temperatura: 100 graus centígrados; conter dados de procedência e identificação. Unidade de fornecimento: unidade.	CSE	90	720	R\$ 2,06 / unid	R\$ 0,88/ und
		UNIMETRO	90	720		
		NORTE	150	1.200		
		SUL	150	1.200		
		TOTAL	480	3.840		

Nota 01: A quantidade estimada de canecas e colheres no quadro acima se refere à capacidade máxima da unidade socioeducativa acrescida a margem de segurança. As canecas e colheres deverão ser repostas no mínimo a cada 03 meses, na quantidade de socioeducandos acautelados no momento da entrega/reposição. Estima-se a reposição 8 vezes em 24 meses por socioeducando.

Nota 02: As quantidades informadas acima podem sofrer alterações, assim no momento da substituição dos materiais a CONTRATADA deverá fornecer os quantitativos que atendam aos socioeducandos da época da troca.

Nota 03: O custo unitário foi calculado tendo como base o preço médio dos itens disponíveis para consulta em sítios eletrônicos.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS DESCARTÁVEIS A SEREM UTILIZADOS NAS REFEIÇÕES

UTENSÍLIOS	Custo Unitário 2025	ATÉ 90 SOCIOEDUCANDOS ACAUTELADOS		ATÉ 150 SOCIOEDUCANDOS ACAUTELADOS		ATÉ 300 SOCIOEDUCANDOS ACAUTELADOS	
		Quant.	Custo	Quant.	Custo	Quant.	Custo
Bandeja de Isopor (Marmitex) com 4 divisórias com capacidade 1100ml - pçte c/ 100 unid	R\$ 47,50	4	R\$ 190,00	7	R\$ 332,50	14	R\$ 665,00
Tampa Marmita 4 divisórias pçte c/ 100 unid.	R\$ 31,00	4	R\$ 124,00	7	R\$ 217,00	14	R\$ 434,00





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Colher descartável de Refeição fabricada em poliestireno e pigmentos de alta pureza. Produto não tóxico, produzido com matéria prima e pigmentos virgens conforme resolução 105/99 da ANVISA. Especificidade: cor branca; comprimento 16 cm; peso	R\$ 4,15	4	R\$ 16,60	7	R\$ 29,05	14	R\$ 58,10
Colher descartável de Sobremesa fabricada em poliestireno e pigmentos de alta pureza. Produto não tóxico, produzido com matéria prima e pigmentos virgens conforme resolução 105/99 da ANVISA. Especificidade: cor branca; comprimento 12,5 a 13 cm;	R\$ 2,00	13	R\$ 26,00	27	R\$ 54,00	53	R\$ 106,00
Copo plástico descartável transparente e/ou translúcido fabricado em poliestireno (PS), resistente a produtos quentes e que atendam a normas ABNT NBR 14.865. Especificidade: cor transparente e/ou translúcido; capacidade 300 ml	R\$ 2,20	4	R\$ 8,80	7	R\$ 15,40	14	R\$ 30,80
Pote Redondo de Plástico Descartável com Tampa fabricado em poliestireno e pigmentos de alta pureza. Produto não tóxico, produzido com matéria prima e pigmentos virgens. Especificidade: cor transparente e/ou translúcido; capacidade 300 ml. pacote com 25 und	R\$ 12,90	14	R\$ 180,60	27	R\$ 348,30	53	R\$ 683,70
Sacola Transparente para Pães pcte com 100 und	R\$ 6,90	10	R\$ 69,00	18	R\$ 124,20	35	R\$ 241,50
TOTAL	--	--	R\$ 615,00	--	R\$ 1.120,45	--	R\$ 2.219,10

Nota: Os quantitativos e preços estimativos tendo como base o atendimento diário de refeições e sítios eletrônicos.

3. DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS A SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA NO INÍCIO DO CONTRATO

3.1. LISTA DE UTENSÍLIOS

UTENSÍLIOS	Custo Unitário 2025	Até 90		Até 150		Até 300	
		Quant.	Custo	Quant.	Custo	Quant.	Custo
Aparelho abridor de lata tamanho institucional	R\$ 118,90			1	R\$ 118,90	2	R\$ 237,80
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R\$ 41,50	3	R\$ 124,50	3	R\$ 124,50	12	R\$ 498,00
Assadeiras de alumínio 60 x 45 cm	R\$ 73,90	3	R\$ 221,70	3	R\$ 221,70	12	R\$ 886,80
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 95,20			2	R\$ 190,40	5	R\$ 476,00
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 178,31	2	R\$ 356,62	2	R\$ 356,62	4	R\$ 713,24
Caçarola de alumínio cap. 41 litros tipo hotel c/tampa	R\$ 181,05	5	R\$ 905,25	8	R\$ 1.448,40	10	R\$ 1.810,50
Caçarola de alumínio cap. 8,5 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 60,50	2	R\$ 121,00	3	R\$ 181,50	5	R\$ 302,50
Caixa em plástico 180l, com dimensões aproximadas de 80 x 60 x 50 cm	R\$ 190,00	2	R\$ 380,00	2	R\$ 380,00	8	R\$ 1.520,00
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	R\$ 42,00	6	R\$ 252,00	6	R\$ 252,00	12	R\$ 504,00
Caixa térmica hot-box 60 litros 86 x 64 x 46 cm	R\$ 853,40	3	R\$ 2.560,20	10	R\$ 8.534,00	72	R\$ 61.444,80
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	R\$ 35,00	6	R\$ 210,00	6	R\$ 210,00	30	R\$ 1.050,00





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 439,13			1	R\$ 439,13	3	R\$ 1.317,39
Caldeirão de alumínio cap. 30 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 110,90	3	R\$ 332,70	3	R\$ 332,70	5	R\$ 554,50
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 240,00			2	R\$ 480,00		
Caldeirão de alumínio cap. 90 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 299,48	1	R\$ 299,48	1	R\$ 299,48	5	R\$ 1.497,40
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 46,60	1	R\$ 46,60				
Caneca de alumínio 2 litros c/ cabo hotel nº 16	R\$ 22,50	2	R\$ 45,00	2	R\$ 45,00	6	R\$ 135,00
Chiara 12" em inox - afiador de faca tipo fusil de aproximadam. 30 cm	R\$ 13,92	3	R\$ 41,76	2	R\$ 27,84		
Colher de altileno 36 cm	R\$ 12,36	2	R\$ 24,72	4	R\$ 49,44	6	R\$ 74,16
Colher de altileno 45 cm	R\$ 16,50	2	R\$ 33,00	4	R\$ 66,00	6	R\$ 99,00
Colher de altileno 60 cm	R\$ 26,22			4	R\$ 104,88	8	R\$ 209,76
Colheres em inox para arroz e guarnição	R\$ 9,90	2	R\$ 19,80	2	R\$ 19,80	4	R\$ 39,60
Concha de alumínio diam. 10 cm c/ cabo 33 cm	R\$ 11,03	2	R\$ 22,06	4	R\$ 44,12		
Concha de alumínio diam. 16 cm c/ cabo 50 cm	R\$ 37,32	1	R\$ 37,32	1	R\$ 37,32	2	R\$ 74,64
Concha de alumínio diam. 9 cm c/ cabo 33 cm	R\$ 5,14	2	R\$ 10,28	4	R\$ 20,56	3	R\$ 15,42
Concha para açúcar, cereais e farinha em plástico	R\$ 3,90	4	R\$ 15,60	6	R\$ 23,40	4	R\$ 15,60
Concha para feijão e guarnição em inox	R\$ 15,00	1	R\$ 15,00	1	R\$ 15,00	2	R\$ 30,00
Cortador Picador de Legumes Grande (com Cavalete)	R\$ 146,49	1	R\$ 146,49	1	R\$ 146,49	1	R\$ 146,49
Cortador Picador Legumes Médio e Fatiador De Couve	R\$ 223,90	1	R\$ 223,90	1	R\$ 223,90	1	R\$ 223,90
Escorredor de alumínio (macarrão) 42 cm	R\$ 29,90	1	R\$ 29,90	2	R\$ 59,80	4	R\$ 119,60
Escorredor de alumínio (macarrão) 50 cm	R\$ 59,17	1	R\$ 59,17	1	R\$ 59,17	4	R\$ 236,68
Escumadeira alumínio diam. 10 cm e cabo 36 cm	R\$ 7,08	4	R\$ 28,32	5	R\$ 35,40		
Escumadeira alumínio diam. 14 cm e cabo 36 cm	R\$ 13,90	1	R\$ 13,90	2	R\$ 27,80	5	R\$ 69,50
Escumadeira alumínio diam. 16 cm e cabo 33 cm	R\$ 25,00					4	R\$ 100,00
Escumadeira alumínio diam. 8,5 cm e cabo 33 cm	R\$ 4,50	4	R\$ 18,00	4	R\$ 18,00	5	R\$ 22,50
Faca p/ açougue inox lâmina 9	R\$ 53,18	2	R\$ 106,36	3	R\$ 159,54	3	R\$ 159,54
Faca p/ cozinha inox lâmina 8	R\$ 17,39	3	R\$ 52,17	3	R\$ 52,17	8	R\$ 139,12
Faca p/ pão inox serra	R\$ 11,05	2	R\$ 22,10	3	R\$ 33,15	6	R\$ 66,30
Faca p/ vegetais inox lâmina 12	R\$ 22,90	2	R\$ 45,80	3	R\$ 68,70	3	R\$ 68,70
Frigideira diam. 22 cm	R\$ 29,53	1	R\$ 29,53	2	R\$ 59,06		
Frigideira diam. 34 cm	R\$ 58,37	2	R\$ 116,74	3	R\$ 175,11	5	R\$ 291,85
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 34 cm	R\$ 9,90	2	R\$ 19,80	3	R\$ 29,70	2	R\$ 19,80
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 56 cm	R\$ 18,75	1	R\$ 18,75	3	R\$ 56,25	3	R\$ 56,25
Jarra plástica 1,5 litros	R\$ 7,90	3	R\$ 23,70	4	R\$ 31,60	5	R\$ 39,50
Monobloco 10 litros em polietileno	R\$ 26,90	3	R\$ 80,70	4	R\$ 107,60	6	R\$ 161,40
Monobloco 16 litros em polietileno	R\$ 40,50	5	R\$ 202,50	6	R\$ 243,00	8	R\$ 324,00
Monobloco 34 litros em polietileno	R\$ 76,90	5	R\$ 384,50	6	R\$ 461,40	10	R\$ 769,00
Monobloco 40 litros em polietileno	R\$ 62,66	5	R\$ 313,30	6	R\$ 375,96	10	R\$ 626,60

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Monobloco 44 litros em polietileno	R\$ 123,17	3	R\$ 369,51	4	R\$ 492,68	10	R\$ 1.231,70
Pá ou Remo em polietileno 50 cm (Pá Colher Reforçada Para Caldeirão 50 Cm 100° Polietileno)	R\$ 18,50			1	R\$ 18,50	6	R\$ 111,00
Pegador de pão de inox 31 cm	R\$ 20,29	3	R\$ 60,87	3	R\$ 60,87	4	R\$ 81,16
Pegador de salada de inox 20 cm	R\$ 9,30	2	R\$ 18,60	3	R\$ 27,90	5	R\$ 46,50
Placa de altileno 60 x 30 cm	R\$ 49,99	4	R\$ 199,96	4	R\$ 199,96	6	R\$ 299,94
Ralador de queijo em inox manual	R\$ 48,00	2	R\$ 96,00				
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R\$ 24,99	5	R\$ 124,95	6	R\$ 149,94	10	R\$ 249,90
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 3 litros	R\$ 5,30	5	R\$ 26,50	5	R\$ 26,50	6	R\$ 31,80
Recipiente Térmico p/ Líquidos 5 Litros	R\$ 37,62	10	R\$ 376,20	20	R\$ 752,40	40	R\$ 1.504,80
Termômetro	R\$ 14,11	2	R\$ 28,22	2	R\$ 28,22	5	R\$ 70,55
TOTAL R\$			R\$ 9.337,53		R\$ 18.229,96		R\$ 80.800,69
Nota 01: Levantamento feito pela SEGER para composição dos Preços Referenciais do Serviço de Alimentação aos Socioeducandos do IASES. Nota 02: A relação de utensílios listados não é exaustiva e outros poderão e/ou deverão ser acrescentados pela empresa CONTRATADA, se necessários, para a prestação dos serviços. Nota 03: A CONTRATADA deverá disponibilizar mobiliários, equipamentos e utensílios, novos ou seminovos, de acordo com o espaço existente e nas quantidades mínimas necessárias que atenda a demanda, volume de produção e confecção da alimentação; Nota 04: Os mobiliários, equipamentos e utensílios, caso sejam seminovos, deverão estar em perfeito estado de conservação. O estado de conservação será avaliado pela CONTRATANTE, ficando a critério da mesma a aceitação ou não dos mobiliários, equipamentos e utensílios; Nota 05: A CONTRATADA manterá a posse sobre todo o material eventualmente disponibilizado para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-lo ao término da vigência contratual.							

3.2. LISTA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

EQUIPAMENTOS	Custo Unitário 2025	Até 90		De 91 Até 150		de 151 a 300	
		Quant.	Custo	Quant.	Custo	Quant.	Custo
Recepção e Controle							
carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg c/ base de chapa de aço inox, c/ roda de borracha	R\$ 740,68	1	R\$ 740,68	1	R\$ 740,68	2	R\$ 1.481,36
Balança com capacidade de pesagem até 15g, divisão 2g ou 5g, display/visor em cristal líquido (LCD) ou LED, prato para pesagem em inox.	R\$ 560,00	1	R\$ 560,00	1	R\$ 560,00	1	R\$ 560,00
balança de carga 300 kg	R\$ 1.307,90	1	R\$ 1.307,90	1	R\$ 1.307,90	1	R\$ 1.307,90
mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m	R\$ 1.043,10			1	R\$ 1.043,10	1	R\$ 1.043,10
Despensa							
estante de chapa pintada, reguláveis, simples, c/ 5 prateleiras. Dimensões : 0,92 x 0,50 x 1,80 m c/ vão entre prateleira. 0,46 m	R\$ 229,90	1	R\$ 229,90	2	R\$ 459,80	4	R\$ 919,60
mesa com cadeiras, tipo escritório	R\$ 719,10	1	R\$ 719,10	1	R\$ 719,10	2	R\$ 1.438,20
balança de mesa 0,55 x 0,40m capac. 25 kg e gramatura 10 um 10 g	R\$ 219,68	1	R\$ 219,68	1	R\$ 219,68	1	R\$ 219,68
mesa em aço inox 0,60 x 0,50 x 0,85 m para apoio da balança	R\$ 665,10	1	R\$ 665,10	1	R\$ 665,10	1	R\$ 665,10
freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 777,30	1	R\$ 777,30	1	R\$ 777,30	2	R\$ 1.554,60
escada de metal c/ 5 degraus	R\$ 149,90	1	R\$ 149,90	1	R\$ 149,90	1	R\$ 149,90
Estrado de polipropileno 0,50 x 0,50 x 0,25 m	R\$ 18,26	5	R\$ 91,30	6	R\$ 109,56	8	R\$ 146,88
Câmaras frigoríficas							





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

camara para carnes com medida aproximadas de 1,90 x 0,85 x 2,30 m, e capacidade de 2000 litros	R\$ 11.290,00					1	R\$ 11.290,00
camara para laticínios 1,85 x 1,00 x 2,10 m, e capacidade para 710 litros	R\$ 8.097,30					1	R\$ 8.097,30
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ capac. 1200 litros	R\$ 5.493,07	1	R\$ 5.493,07	1	R\$ 5.493,07	2	R\$ 10.986,14
estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.551,38					3	R\$ 4.654,14
Estrado de polipropileno 0,50 x 0,50 x 0,25 m	R\$ 18,26	3	R\$ 54,78	3	R\$ 54,78	6	R\$ 109,56
Área de carnes							
tampo em aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 1.115,10	1	R\$ 1.115,10	1	R\$ 1.115,10		
tampo em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 com 2 cubas de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 1.682,10					1	R\$ 1.682,10
moedor/picador de carnes 100 kg/h	R\$ 1.946,84	1	R\$ 1.946,84	1	R\$ 1.946,84	1	R\$ 1.946,84
Área de vegetais							
tampo em aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 1.115,10	1	R\$ 1.115,10	1	R\$ 1.115,10		
tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 2 cubas conjugadas de 0,50 x 0,40 x 0,40 c/ fundo falso perfurado e chuveiros laterais	R\$ 1.682,10					1	R\$ 1.682,10
mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m	R\$ 689,00					1	R\$ 689,00
Área de massas, sobremesas e lanches							
mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m	R\$ 689,00	1	R\$ 689,00	1	R\$ 689,00	2	R\$ 1.378,00
cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	R\$ 4.374,99					1	R\$ 4.374,99
batedeira elétrica 6 litros	R\$ 2.609,42	1	R\$ 2.609,42				
Área de cocção							
Cafeteira Elétrica, cap 50 Litros, 0,50 X 1,10 m em aço inox, acabameto escovado	R\$ 2.378,71	1	R\$ 2.378,71	2	R\$ 4.757,42	2	R\$ 4.757,42
Refresqueira 1 reservatório de 50 Litros linha industrial	R\$ 4.111,45	1	R\$ 4.111,45	1	R\$ 4.111,45	2	R\$ 8.222,90
Bifiteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 M para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 M	R\$ 378,00	1	R\$ 378,00	1	R\$ 378,00	2	R\$ 756,00
Multiprocessador Industrial Alimentos Ralar e Cortar ROBOT COUPE 150 KG/H, 1/2 HP, 220 VOLTS, 036 X 0,30 X 0,59 M	R\$ 3.500,54	1	R\$ 3.500,54	1	R\$ 3.500,54	1	R\$ 3.500,54
fogão a gás c/ 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R\$ 1.654,00	1	R\$ 1.654,00	1	R\$ 1.654,00	1	R\$ 1.654,00
caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	R\$ 6.106,38					1	R\$ 6.106,38
caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	R\$ 9.000,00					1	R\$ 9.000,00
forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R\$ 5.059,00	1	R\$ 5.059,00	1	R\$ 5.059,00	1	R\$ 5.059,00
liquidificador industrial cap. 10 litros, 220 volts, monofásico	R\$ 751,25	1	R\$ 751,25	1	R\$ 751,25	1	R\$ 751,25
liquidificador industrial cap. 2 litros, 220 volts, monofásico		1					
Área p/ higienização de panelas e utensílios							
tampo em aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 2.200,00	1	R\$ 2.200,00			1	R\$ 2.200,00
tampo em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 com 2 cubas de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 3.500,00			1	R\$ 3.500,00	1	R\$ 3.500,00
estante gradeada em aço inox de 1,40 x 0,50 x 1,80 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 2.380,00			1	R\$ 2.380,00	1	R\$ 2.380,00
Área de montagem							
Balcão térmico em aço inoxidável com capacidade para 06 GN'S 1/1 em temperatura entre +60° e +90° C.	R\$ 1.879,00	2	R\$ 3.758,00	2	R\$ 3.758,00	4	R\$ 7.516,00

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Estante Em Aço Inoxidável Com 4 Prateleiras Lisas - 1m (100x50x150cm)	R\$ 1.454,16					1	R\$ 1.454,16
Sistema de exaustão							
sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R\$ 11.094,70	1	R\$ 11.094,70	1	R\$ 11.094,70	1	R\$ 11.094,70
Área de guarda de caixotes							
Estante Em Aço Inoxidável Com 4 Prateleiras Lisas - 1m (100x50x150cm)	R\$ 1.454,16	1	R\$ 1.454,16	1	R\$ 1.454,16	2	R\$ 2.908,32
Área de lavagem e guarda de material limpeza							
Tanque de aço inox (Tanque Mesa 100cm Em Aço Inox Com Pia E Ralo Para Cozinha Industrial)	R\$ 1.359,00	1	R\$ 1.359,00	1	R\$ 1.359,00	1	R\$ 1.359,00
grelha de piso, de 1,00 x 0,20 m	R\$ 105,91			1	R\$ 105,91	1	R\$ 105,91
Estante Em Aço Inoxidável Com 4 Prateleiras Lisas - 1m (100x50x150cm)	R\$ 1.454,16	1	R\$ 1.454,16	1	R\$ 1.454,16	2	R\$ 2.908,32
TOTAL			R\$ 64.329,62		R\$ 72.731,08		R\$ 141.857,07

Nota 01: Levantamento feito pela SEGER para composição dos Preços Referenciais do Serviço de Alimentação aos Socioeducandos do IASES.

Nota 02: A relação de equipamentos e mobiliários listados não é exaustiva e outros poderão e/ou deverão acrescentados pela empresa CONTRATADA, se necessários, para a prestação dos serviços.

Nota 03: A CONTRATADA deverá disponibilizar mobiliários, equipamentos e utensílios, novos ou seminovos, de acordo com o espaço existente e nas quantidades mínimas necessárias que atenda a demanda, volume de produção e confecção da alimentação;

Nota 04: Os mobiliários, equipamentos e utensílios, caso sejam seminovos, deverão estar em perfeito estado de conservação. O estado de conservação será avaliado pela CONTRATANTE, ficando a critério da mesma a aceitação ou não dos mobiliários, equipamentos e utensílios;

Nota 05: A CONTRATADA manterá a posse sobre todo o material eventualmente disponibilizado para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-lo ao término da vigência contratual.

ANEXO I-E

DA ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS ESPECIAIS

QUADRO 1 - Alimentação em Eventos Especiais	
DATAS E EVENTOS	DESCRIÇÃO
Aniversariantes do mês (EVENTO)	- Refrigerante – 300ml; - Bolo recheado e confeitado OU Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); - Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.
NOITE X – BURGUER Última Sexta-feira de cada mês	- Hambúrguer (carne de hambúrguer, ovo, muçarela, alface, tomate) - 02 unidades de 290 g cada; - Batata Frita (Chips ou palito) – 120g; - Refrigerante – 300 ml; - Maionese Sachê – 2 unidades - (5g a 12g); - Catchup Sachê – 2 unidades - (5g a 12g);
Carnaval (Terça-feira)	- Refrigerante – 300ml; - Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.
Páscoa	- Almoço especial e diferenciado, com cardápio pré-estabelecido pela CONTRATANTE. - Chocolate ao leite tablete = 80 g.
Festa Junina (Junho ou Junho ou Agosto)	- Pipoca doce - 01 pacote contendo 20g; - Paçoca - 1 unidade (20g); - Pé-de-Moça – 1 unidade (30g à 50g);

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

	• Refrigerante 300 ml; • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada; • Papa de Milho verde – 80g. • Bolo de Fubá ou Chocolate - 100g.
Dia das Mães (Maio) Dia dos Pais (Agosto)	• Almoço especial e diferenciado, com cardápio pré-estabelecido. • Sobremesa - 02 (dois) bombons.
Dia do Estudante	• Refrigerante – 300ml; • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.
Independência do Brasil	• Refrigerante – 300ml; • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.
Dia das Crianças	• Pipoca doce - 01 pacote contendo 20g; • Paçoca - 1 unidade (20g); • Pé- de-Moça - 1 unidade (30g à 50g); • Refrigerante 300 ml; • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha) – 2 unidades de 80g cada.
Dia do Professor	• Refrigerante - 300 ml; • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.
Dia da Consciência Negra	• Almoço (Feijoada) e Sobremesa: Pé de moça. • Merenda II: Refrigerante 300 ml; • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.
Proclamação da Republica	• Refrigerante - 300 ml; • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.
Natal	• Jantar do dia 24: especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido; • Ceia do dia 24: Panetone ou chocotone 200g - 01 unidade e refrigerante 300 ml (embalagem individual); • Almoço do dia 25: especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido; • Sobremesa – sacola surpresa: 02 bombons (15 g cada); bala de goma açucarada sortida (1 pacote 60 g); balas de leite (5 unidades).
Ano Novo	• Jantar do dia 31: especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido; • Ceia do dia 31: Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro e doce de leite); e Refrigerante 300 ml (embalagem individual); • Almoço do dia 1º de janeiro: especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido; • Sobremesa – sacola surpresa: 02 bombons (15 g cada); bala de goma açucarada sortida (1 pacote 60 g); balas de leite (5 unidades).
Seminários (no máximo um por mês) - EVENTO	• MERENDA I: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Sanduíche de frango – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada. • MERENDA II: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.
Progressão de Fase (no máximo um por mês) - EVENTO	• MERENDA I: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Sanduíche de frango – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada. • MERENDA II: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Formatura Escolar- EVENTO	• MERENDA I: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Sanduíche de frango – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada. • MERENDA II: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.
Formatura de Curso Profissionalizante- EVENTO	• MERENDA I: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Sanduíche de frango – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada. • MERENDA II: • Refrigerante - 300 ml; • Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite); • Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.

Nota 01: O bolo aniversariante do mês poderá ser ofertado, de acordo com a necessidade da CONTRATADA, como **BOLO DE POTE** ou **BOLO CONFEITADO E RECHEADO**, conforme programação pedagógica de cada unidade, desde que o pedido seja realizado antecipadamente, ou seja, no mínimo 15 dias antes do evento. A montagem é feita em camadas, intercalando bolo, recheio e cobertura. A cobertura deverá ser feita de chantilly.

Nota 02: A data para oferta desses lanches pode ser solicitada no dia em comemoração ao evento ou ainda seguir o cronograma da atividade pedagógica da Unidade para celebrar o evento.

Nota 03: Toda última sexta-feira de cada mês o Jantar convencional será substituído pela **NOITE DO X-BURGUER**, e deverá ser acompanhado conforme quadro acima.

Nota 04: Os lanches das Datas Comemorativas serão distribuídos substituindo a MERENDA II. Os lanches de seminários, Progressão de Fase e Formatura serão ofertados na MERENDA I e MERENDA II com as observações do cardápio.

Nota 05: Na Páscoa **NÃO** será aceito bombom.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

ANEXO I-F
DAS DIETAS ESPECIAIS

QUADRO 1 - DIETAS ESPECIAIS MAIS FREQUENTES			
SUBSTITUIÇÃO DE	POR	RESTRIÇÕES	INCLUSÕES NA DIETA
HIPOSSÓDICA			
-	-	Embutidos e carnes em geral	-
HIPOGLICIDICA			
Açúcar	Adoçante sachê	-	-
Pão Doce	Pão Integral	-	
Sobremesas Doces	Frutas da época com baixo índice glicêmico (pera, maçã, laranja, ameixa)	-	
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100 g de legumes	Aipim/Batata Doce/ Baroa/ Inglesa/ Inhame	
Salada de legumes cozidos	Salada Crua (folhosos e legumes ralados crus)	-	
HIPOCALORICA			
Leite Integral	Leite Desnatado	-	-
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g legumes	Aipim/Batata Doce/ Baroa/ Inglesa/ Inhame	
Sobremesa Doce	Frutas da época	-	
Açúcar	Adoçante	-	
Preparações Fritas	Preparações cozidas/ensopadas/assadas ou grelhadas	-	
Carne com pele e/ou gordura	Carne Magra	Embutidos	
LAXATIVA			
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100 g legumes laxantes cozidos (abóbora, batata doce, vagem, quiabo)	-	Complementar 02
Sobremesa Doce	Fruta rica em fibra	-	
Salada de Legumes Cozido	Salada Crua (folhosos picado ou refogado)	-	
HIPOLIPÍDICA			
Preparações Fritas	Preparações cozidas/ensopadas/assada ou grelhada	-	-
Leite Integral	Leite Desnatado	-	
Carne com pele ou gordura	Carne Magra	Embutidos	
HIPERCALÓRICA			
Guarnição à base de legumes	Guarnição a base de massas farináceos	-	-
Nota 01: O sal de cocção deve ser reduzido nas preparações das dietas hipossódicas.			
Nota 02: As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.			

QUADRO 2 - Alimentação Complementar	
LISTA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR	
TIPO	COMPOSIÇÃO
Complementar 01	01 leite integral/ desnatado na ceia
Complementar 02	30 g de Farelo de Trigo/ Aveia no almoço embalado individualmente
Complementar 03	Per capita do prato proteico das refeições (almoço e jantar) de 150 g 300 ml de leite integral/ desnatado na ceia
Complementar 04	Fórmulas para nutrição oral





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Nota 01: Além das dietas elencadas acima, poderão ser solicitadas pela Nutricionista da CONTRATANTE outros tipos de dietas como: gastrite, intolerância à lactose, ao glúten, para preparação de exames, dietas com mudança de consistência, entre outras que deverão ser executadas pela CONTRATADA.

Nota 02: Os cardápios das dietas com mudança de consistência deverão ser elaborados pela Nutricionista da CONTRATADA tomando por base as gramaturas do cardápio da alimentação normal, e encaminhado a CONTRATANTE para avaliação e aprovação.

Nota 03: A alimentação complementar, quando houver, não será objeto de acréscimo ou supressão de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para sua adequação, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

**ANEXO I-G
DOS MODELOS DE CARDÁPIOS**

**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS**

CARDÁPIO IASES

ALMOÇO							
Dia	Prato Proteico	Acompanhamento		Guarnição	Saladas	Sobremesa - Doce	Suco
	Item	Item	Item	Item	Item	Item	Item
1	CARNE BOVINA ASSADA PANELA	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	CREME DE MILHO	VINAGRETE	COCADA	SUCO DE ACEROLA
2	OMELETE DE FRIOS	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	MACARRÃO AO SUGO	CENOURA RALADA	DOCE DE LEITE	SUCO DE GOIABA
3	ISCA BOVINA ACEBOLADA	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	ABÓBORA REFOGADA	MIX DE FOLHAS	PÉ DE MOLEQUE	SUCO DE ABACAXI
4	ISCA DE PEIXE A MILANESA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	PIRÃO DE PEIXE	REPOLHO BICOLOR	MARIOLA	SUCO DE CAJU
5	CARNE MOIDA	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	LEGUMES SAUTÉ	PEPINO	PAÇOCA	SUCO DE MARACUJÁ
6	FRANGO ENSOPADO (COXA)	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	POLENTA	QUIABO REFOGADO	GELÉIA DE FRUTAS	SUCO DE ACEROLA
7	FEIJÃO	ARROZ SIMPLES	*	FAROFA BANANA DA TERRA	TOMATE	FONDANT DE LEITE/CHOCOLATE	SUCO DE ABACAXI
8	SOBRECOXA ASSADA	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	MAIONESE DE LEGUMES	ALFACE	PÉ DE MOÇA	SUCO DE MANGA
9	PANQUECA DE FRANGO	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ACELGA	COCADA	SUCO DE MARACUJÁ
10	PERNIL ASSADO	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FAROFA DE BATATA PALHA	COUVE	DOCE DE LEITE	SUCO DE MANGA
11	COSTELA COM AGRIÃO	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	APIM ENSOPADO	BETERRABA RALADA	PÉ DE MOLEQUE	SUCO DE CAJU
12	ESTROGONOFÉ DE FRANGO	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	BATATA ASSADA	VINAGRETE	MARIOLA	SUCO DE GOIABA
13	ISCA SUINA GRELHADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	INHAME ENSOPADO	CENOURA RALADA	PAÇOCA	SUCO DE ACEROLA
14	OVOS FRITOS	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	POLENTA	MIX DE FOLHAS	GELÉIA DE FRUTAS	SUCO DE MARACUJÁ
15	SOBRECOXA ASSADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	VIRADO DE COUVE	REPOLHO BICOLOR	FONDANT DE LEITE/CHOCOLATE	SUCO DE MANGA
16	CARNE BOVINA ASSADA PANELA	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	MACARRÃO A PRIMAVERA	PEPINO	COCADA	SUCO DE CAJU
17	FEIJÃO	ARROZ SIMPLES	*	FAROFA DE CENOURA	REPOLHO E TOMATE	DOCE DE LEITE	SUCO DE ABACAXI
18	CARNE MOIDA	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	LEGUMES SAUTÉ	ALFACE	PÉ DE MOLEQUE	SUCO DE GOIABA
19	ISCA DE FRANGO GRELHADO	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	ABÓBORA REFOGADA	ACELGA	MARIOLA	SUCO DE ACEROLA
20	OMELETE COM CENOURA E TEMPERO VERDE	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	MACARRÃO AO SUGO	TABULE	PAÇOCA	SUCO DE MANGA
21	PANQUECA DE CARNE	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	CENOURA REFOGADA	COUVE	GELÉIA DE FRUTAS	SUCO DE GOIABA
22	SOBRECOXA ASSADA	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	PURE DE BATATA	BETERRABA COZIDA	FONDANT DE LEITE/CHOCOLATE	SUCO DE ABACAXI
23	ISCA SUINA GRELHADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	CANJICUINHA A MINEIRA	CENOURA COZIDA	COCADA	SUCO DE ACEROLA
24	LINGUIÇA ACEBOLADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	LASANHA A BOLONHESA	ALFACE E ACELGA	DOCE DE LEITE	SUCO DE MANGA
25	ESTROGONOFÉ DE CARNE	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	BATATA DOCE ASSADA	REPOLHO E TOMATE	PÉ DE MOLEQUE	SUCO DE GOIABA
26	ISCA BOVINA ACEBOLADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	MACARRÃO A PRIMAVERA	ABOBRINHA REFOGADA	MARIOLA	SUCO DE CAJU
27	ISCA DE FRANGO GRELHADO	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	COUVE REFOGADA	MIX DE FOLHAS	PAÇOCA	SUCO DE ACEROLA
28	CUBOS SUINO FRITO	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	REPOLHO BICOLOR		SUCO DE MARACUJÁ
29	OVOS MEXIDOS COM CENOURA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	YAKISSOBA	PEPINO	FONDANT DE LEITE/CHOCOLATE	SUCO DE MANGA
30	FRANGO XADREZ	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	QUIBEBE	REPOLHO E TOMATE	PÉ DE MOÇA	SUCO DE GOIABA



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

CARDÁPIO IASES

JANTAR							
Dia	Prato Proteico	Acompanhamento		Guarnição	Saladas	Sobremesa - Fruta	Suco
	Item	Item	Item	Item	Item	Item	Item
1	PERNIL ASSADO	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FAROFA DE BATATA PALHA	COUVE	GOIABA	SUCO DE CAJU
2	COSTELA COM AGRIÃO	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	AIPIM ENSOPADO	BETERRABA RALADA	BANANA PRATA	SUCO DE ACEROLA
3	ESTROGONOFF DE FRANGO	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	BATATA ASSADA	VINAGRETE	LARANJA	SUCO DE ABACAXI
4	ISCA SUINA GRELHADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	INHAME ENSOPADO	CENOURA RALADA	MAMÃO	SUCO DE GOIABA
5	OVOS FRITOS	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	POLENTA	MIX DE FOLHAS	MAÇÃ	SUCO DE MARACUJÁ
6	SOBRECOXA ASSADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	VIRADO DE COUVE	REPOLHO BICOLOR	PERA	SUCO DE MANGA
7	CARNE BOVINA ASSADA PANELA	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	MACARRÃO A PRIMAVERA	PEPINO	LARANJA	SUCO DE ACEROLA
8	FEIJUADA	ARROZ SIMPLES	*	FAROFA DE CENOURA	REPOLHO E TOMATE	MELANCIA	SUCO DE ABACAXI
9	CARNE MOIDA	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	LEGUMES SAUTÉ	ALFACE	MELÃO	SUCO DE MARACUJÁ
10	ISCA DE FRANGO GRELHADO	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	ABÓBORA REFOGADA	ACELGA	MEXERICA	SUCO DE MANGA
11	OMELETE COM CENOURA E TEMPERO VERDE	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	MACARRÃO AO SUGO	TABULE	BANANA PRATA	SUCO DE CAJU
12	PANQUECA DE CARNE	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	CENOURA REFOGADA	COUVE	ABACAXI	SUCO DE GOIABA
13	SOBRECOXA ASSADA	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	PURE DE BATATA	BETERRABA COZIDA	GOIABA	SUCO DE ACEROLA
14	ISCA SUINA GRELHADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	CANJICINHA A MINEIRA	CENOURA COZIDA	MAÇÃ	SUCO DE MARACUJÁ
15	LINGUIÇA ACEBOLADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	LASANHA A BOLONHESA	ALFACE E ACELGA	MANGA	SUCO DE MANGA
16	ESTROGONOFF DE CARNE	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	BATATA DOCE ASSADA	REPOLHO E TOMATE	LARANJA	SUCO DE CAJU
17	ISCA BOVINA ACEBOLADA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	MACARRÃO A PRIMAVERA	ABOBORINHA REFOGADA	MELANCIA	SUCO DE ABACAXI
18	ISCA DE FRANGO GRELHADO	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	COUVE REFOGADA	MIX DE FOLHAS	MEXERICA	SUCO DE GOIABA
19	CUBOS SUINO FRITO	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	REPOLHO BICOLOR	BANANA PRATA	SUCO DE ACEROLA
20	OVOS MEXIDOS COM CENOURA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	YAKISSOBA	PEPINO	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE MANGA
21	FRANGO XADREZ	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	QUIBEFE	REPOLHO E TOMATE	MANGA	SUCO DE GOIABA
22	CARNE BOVINA ASSADA PANELA	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	CREME DE MILHO	VINAGRETE	MAÇÃ	SUCO DE ABACAXI
23	OMELETE DE FRIOS	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	MACARRÃO AO SUGO	CENOURA RALADA	ABACAXI	SUCO DE ACEROLA
24	ISCA BOVINA ACEBOLADA	ARROZ À GREGA	FEIJÃO SIMPLES	ABÓBORA REFOGADA	MIX DE FOLHAS	MAMÃO	SUCO DE MANGA
25	ISCA DE PEIXE À MILANESA	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	PIRÃO DE PEIXE	REPOLHO BICOLOR	GOIABA	SUCO DE GOIABA
26	X-BUEGUER	*	*	BATATA FRITA	*	MAÇÃ	REFRIGERANTE
27	CARNE MOIDA	ARROZ SIMPLES	TUTU DE FEIJÃO	LEGUMES SAUTÉ	PEPINO	BANANA PRATA	SUCO DE ACEROLA
28	FRANGO ENSOPADO (COXA)	ARROZ SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	POLENTA	QUIABO REFOGADO	MEXERICA	SUCO DE CAJU
29	FEIJUADA	ARROZ SIMPLES	*	FAROFA BANANA DA TERRA	TOMATE	MAÇÃ	SUCO DE MANGA
30	SOBRECOXA ASSADA	ARROZ SIMPLES	TROPEIRO	MAIONESE DE LEGUMES	ALFACE	ABACAXI	SUCO DE GOIABA





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

MAPA DE BEBIDAS							
DIA		DESJEJUM	MERENDA 1	ALMOÇO	MERENDA 2	JANTAR	CEIA
1	SÁB	CAFÉ + LEITE	GOIABA	CAJU	ACHOCOLATADO	MARACUJÁ	ACEROLA
2	DOM	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	MARACUJÁ	CAFÉ + LEITE	MANGA	GOIABA
3	SEG	CAFÉ + LEITE	CAJU	GOIABA	REFRIGERANTE	ACEROLA	ACHOCOLATADO
4	TER	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	MANGA	CAFÉ + LEITE	GOIABA	MARACUJÁ
5	QUA	CAFÉ + LEITE	MANGA	ABACAXI	CAFÉ + LEITE	GOIABA	CAJU
6	QUI	CAFÉ + LEITE	GOIABA	ACEROLA	CAJU	ABACAXI	ACHOCOLATADO
7	SEX	CAFÉ + LEITE	MANGA	GOIABA	ACHOCOLATADO	MARACUJÁ	CAJU
8	SÁB	CAFÉ + LEITE	GOIABA	CAJU	MANGA	ACEROLA	ACHOCOLATADO
9	DOM	CAFÉ + LEITE	MARACUJÁ	MANGA	CAFÉ + LEITE	CAJU	GOIABA
10	SEG	CAFÉ + LEITE	CAJU	GOIABA	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	MANGA
11	TER	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	MANGA	REFRIGERANTE	GOIABA	ACHOCOLATADO
12	QUA	CAFÉ + LEITE	CAJU	GOIABA	MANGA	ACEROLA	MARACUJÁ
13	QUI	CAFÉ + LEITE	ABACAXI	ACEROLA	GOIABA	MANGA	ACHOCOLATADO
14	SEX	CAFÉ + LEITE	MANGA	ABACAXI	CAFÉ + LEITE	CAJU	ACEROLA
15	SÁB	CAFÉ + LEITE	GOIABA	MARACUJÁ	ACHOCOLATADO	ACEROLA	CAJU
16	DOM	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	GOIABA	CAJU	MANGA	ACHOCOLATADO
17	SEG	CAFÉ + LEITE	MARACUJÁ	ABACAXI	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	MANGA
18	TER	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	MANGA	CAJU	GOIABA	ACHOCOLATADO
19	QUA	CAFÉ + LEITE	MANGA	ABACAXI	CAFÉ + LEITE	MARACUJÁ	ACEROLA
20	QUI	CAFÉ + LEITE	GOIABA	ACEROLA	REFRIGERANTE	MANGA	ACHOCOLATADO
21	SEX	CAFÉ + LEITE	CAJU	GOIABA	CAFÉ + LEITE	ABACAXI	MANGA
22	SÁB	CAFÉ + LEITE	ABACAXI	CAJU	ACEROLA	GOIABA	ACHOCOLATADO
23	DOM	CAFÉ + LEITE	MARACUJÁ	ACEROLA	ACHOCOLATADO	MANGA	GOIABA
24	SEG	CAFÉ + LEITE	MANGA	MARACUJÁ	CAFÉ + LEITE	CAJU	ABACAXI
25	TER	CAFÉ + LEITE	ACEROLA	MANGA	ABACAXI	CAJU	ACHOCOLATADO
26	QUA	CAFÉ + LEITE	ABACAXI	CAJU	CAFÉ + LEITE	MANGA	ACEROLA
27	QUI	CAFÉ + LEITE	GOIABA	ACEROLA	MANGA	ABACAXI	ACHOCOLATADO
28	SEX	CAFÉ + LEITE	ABACAXI	MARACUJÁ	CAFÉ + LEITE	REFRIGERANTE	CAJU
29	SÁB	CAFÉ + LEITE	MARACUJÁ	MANGA	GOIABA	ABACAXI	ACHOCOLATADO
30	DOM	CAFÉ + LEITE	MANGA	ACEROLA	ACHOCOLATADO	GOIABA	ABACAXI





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

MAPA DE FRUTAS				
DIA		MERENDA 1	MERENDA 2	JANTAR
1	SÁB	MAÇÃ	LARANJA	MEXERICA
2	DOM	ABACAXI	MELANCIA	LARANJA
3	SEG	BANANA	MELÃO	MANGA
4	TER	MAÇÃ	LARANJA	MELANCIA
5	QUA	ABACAXI	GOIABA	MAMÃO
6	QUI	MANGA	MELANCIA	LARANJA
7	SEX	ABACAXI	MAMÃO	GOIABA
8	SÁB	BANANA	LARANJA	MEXERICA
9	DOM	GOIABA	MELANCIA	LARANJA
10	SEG	BANANA	MELÃO	ABACAXI
11	TER	MAMÃO	LARANJA	MELANCIA
12	QUA	BANANA	GOIABA	PERA
13	QUI	MAÇÃ	MEXERICA	LARANJA
14	SEX	BANANA	MAMÃO	GOIABA
15	SÁB	MAÇÃ	LARANJA	MEXERICA
16	DOM	BANANA	MEXERICA	LARANJA
17	SEG	MELÃO	MAÇÃ	MANGA
18	TER	BANANA	ABACAXI	MEXERICA
19	QUA	MAÇÃ	GOIABA	MAMÃO
20	QUI	BANANA	MEXERICA	MAÇÃ
21	SEX	MAÇÃ	ABACAXI	GOIABA
22	SÁB	BANANA	PERA	MEXERICA
23	DOM	MAÇÃ	MEXERICA	GOIABA
24	SEG	BANANA	ABACAXI	SALADA DE FRUTAS
25	TER	GOIABA	MAÇÃ	MEXERICA
26	QUA	BANANA	GOIABA	ABACAXI
27	QUI	MEXERICA	MAÇÃ	MANGA
28	SEX	MAÇÃ	ABACAXI	GOIABA
29	SÁB	GOIABA	MANGA	BANANA
30	DOM	BANANA	PERA	GOIABA





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

**ANEXO I-H
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS**

CEREIAS E DERIVADOS

AMIDO DE MILHO

Produto amiláceo extraído do milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; reembalado em caixa ou deve estar acondicionado pacote plástico atóxico, não violado.

ARROZ

Polido, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº06 de 02/09 e suas alterações posteriores de 02/12 e RDC N°711 de 07/2022 ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, 10/2020 e Instrução Normativa nº 75 de 10/2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso.

AVEIA

Instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 711, de 07/2022 - ANVISA e alterações posteriores. Deve estar acondicionado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso.

CANJIQUEIRA DE MILHO

Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação,





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

FARINHA DE MANDIOCA

Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento, Parâmetros de classificação: branca, seca, fina, tipo 1, conforme o regulamento técnico da Farinha de Mandioca estabelecido na Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação que a substitua. Deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes da RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg, Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA

Especial ou de primeira, fortificado com ferro e ácido fólico (Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002), obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca, isenta de sujidades, parasitas, larvas e mofo, admitindo umidade máxima de 15% por peso e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354, 18/07/96 e resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, em pacote de 1 kg. Deve atender às normas de rotulagem geral nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória e registro em Órgão competente.

FUBÁ DE MILHO

Produto de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico (Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002), fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas; em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 - ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória.

MACARRÃO TRADICIONAL COM OVOS

Tipo espaguete ou parafuso, massa tradicional. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e ausência de corantes artificiais. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, matéria terrosa, larvas, sujidades, parasitos e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 14/00, 93/00, 275/02, 175/03 e 263/05, 429/20 e 711/22 da ANVISA e alterações posteriores; portaria 354/96 da SVS/MS.

MILHO BRANCO PARA CANJICA

De primeira qualidade, beneficiado polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 13% por peso acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989 e RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.

MILHO PARA PIPOCA

De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/11. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

MILHO VERDE EM CONSERVA

Simple, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

MILHO VERDE IN NATURA

Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

PÃO DE HAMBURGUER

Arredondado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio, composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termos selado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 711, de 1º de julho de 2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO FRANCÊS

Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

PÃO TIPO HOT-DOG

Alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termos selado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 711, de 1º de julho de 2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

TRIGO PARA QUIBE

Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.

LEGUMINOSAS E DERIVADOS

FEIJÃO

Tipo 1, classe: preto e carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do Feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

CARNES E DERIVADOS

CARNE BOVINA

Semiprocessada, moídas, em cubos, bifos ou iscas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, previamente processada no corte próprio para preparação (cardápio), com no máximo 5% de gordura aparente; ausência de cartilagem e aponevroses. Embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria N°5 de 8/11/88, SIPOA/DIPOA, Resolução RDC N° 12, 9013/2017 RIISPOA, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, e Instrução Normativa n° 22 de 24/11/05 do MAPA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa N° 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Opções de corte: coxão mole, músculo, patinho, acém, costela e coxão duro.

CARNE SUÍNA

Pernil suíno em pedaços, embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg e sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter: nome do produto, ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF ou IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais). Produto deverá ser transportado em estado de congelamento (18 graus Celsius negativos). Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da vigilância sanitária ou registro no sim (SISBI) ou IMA ou SIF ou em órgão competente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto 9013/2017 RIISPOA, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa N° 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

CARNE DE HAMBURGUER

Hambúrguer; carne de frango ou carne bovina moída; mínimo de 18% de proteína; sem pimenta; sem adição de gorduras; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente, 56g por unidade; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; rótulo contendo data fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com o





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Decreto 9013/2017 RIISPOA, RIISPOA - M.A, a instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 (MAPA), Portaria SDA nº 724 de 23/12/2022 e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

FRANGO

Carne de frango semiprocessado, peito em cubos ou iscas, embalada a vácuo, congelado, sem pele e sem osso, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: decreto 9013/2017 RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água e Portaria SDA/MAPA nº 557 de 30/03/2022. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

FRANGO EM PEDAÇOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS)

Congelada. Desossada: Carne de frango semiprocessado; coxa e sobrecoxa, partes inteiras, sem pele e sem osso, sem tempero, embalada a vácuo, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica decreto 9013/2017 RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água e Portaria SDA/MAPA nº 557 de 30/03/2022. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

LINGUIÇA CALABRESA

Defumada, tipo fina, preparada com carne não mista e condimentos. Com aspecto normal e firme, sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com rotulagem específica, embalada em saco plástico apropriado e contida em caixa de papelão. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 9013/2017 RIISPOA, RIISPOA -M.A., Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01 ANVISA/MS, Instrução normativa SDA nº 4 de 31/03/2000 e suas atualizações. O transporte deverá estar de acordo com a legislação vigente Portaria CVS/15 de 07 De novembro de 1991 e Portaria CVS/6 de 06 de março de 1999. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

LINGUIÇA TOSCANA





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).

SALSICHA HOT DOG

salsicha, tipo hot dog, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. De acordo c/ as portarias do ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99.

MORTADELA DEFUMADA

constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, defumada, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 10% de cubos e toucinho e até 25% de umidade, de primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.

BACON DEFUMADO

embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou SISP (serviço de inspeção estadual).





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

PESCADO

PEIXE

Tipo: File de pescada, Merluza, Polaca do Alasca e Rosado, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial atendendo aos princípios do Decreto 9013/2017 RIISPOA, a Instrução Normativa MAPA nº 21 de 31/05/2017, que regulamenta a qualidade que deve apresentar o peixe congelado. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

OVOS

Ovo de galinha, branco ou vermelho, tipo grande (50g). Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. O produto deve atender aos critérios de classificação aprovado pelo Decreto 9013/2017 RIISPOA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E. S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE E DERIVADOS

CREME DE LEITE

Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperatura) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas. Cor branca ou levemente amarelada, sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabor ou odor estranho. Deve





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE EM PÓ INTEGRAL

Instantâneo, sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem a partir de 400g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua e a Instrução Normativa nº53 de 01/10/2018. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE EM PÓ DESNATADO

Leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo S.I.F. ou S.I.E., contendo informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote.

LEITE UHT INTEGRAL

Integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%; caixa cartonada e aluminizada contendo 1 litro; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370, de 04/09/97 e suas posteriores alterações;

QUEIJO





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Tipo muçarela: embalado em plástico inviolável, resistente, atóxico, selado a vácuo e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA - 364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78), e suas alterações posteriores. Deverá ser mantido em temperaturas não superior a 10 °C. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e o rótulo deverá seguir a IN Nº 22, DE 24/11/05, do MAPA.

REQUEIJÃO

Cremoso, pasteurizado, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem adição de amido, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Acondicionado em embalagem apropriada, deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10°C. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de Requeijão cremoso, aprovado pela Portaria Nº 359, de 04 de setembro de 1997 do MAPA ou legislação que o substitua. Especificamente quanto à composição, excluem-se os produtos cujos ingredientes contenham amido e/ou gordura vegetal. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem.

GORDURAS E ÓLEOS

AZEITE

Tipo Oliva; Engarrafado em Vidro de Cor Escura, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e íntegra, Embalagem de 500 ml, Extravirgem, Acidez Máxima de 0,8%. Não Deverá Conter Mistura Inadequadas. Ausência de Turvação e Substância em Suspensão Sujidades, larvas e parasitas. Deverá seguir a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores e rótulo de acordo com legislação vigente.

MANTEIGA

Pura, com sal. Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo dados do produto: marca do fabricante, identificação, procedência,

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

ingredientes, composição e informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento no mínimo, 500g. Valor calórico 730 Kcal/100g (tolerância +/- 5%). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Mínimo de 82% de matéria gorda, que deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Deve atender a Portaria MAPA nº146 de 07/03/1996. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores.

MARGARINA

Cremosa, com sal. Embalagem 500g, plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote. Produto apresentando teor de lipídios totais entre 75 e 80% que deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados e adicionada de vitamina A. Isento de glúten, corantes artificiais, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Deve atender a Portaria nº 43 de 22/03/2019, que dispõe sobre o regulamento técnico de margarina. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

OLEO DE SOJA

Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, obtido de espécie vegetal. Ausência de: turvação, substância em suspensão, sujidades, larvas e parasitas. Embalagem tipo PET com 900 ml e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Rotulagem de acordo com legislação vigente.

ÓLEO COMPOSTO

Óleo comestível, composto de óleo de soja e azeite de oliva, contendo no mínimo 15% de azeite de oliva, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, embalado em embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores;





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

FRUTAS E DERIVADOS

ABACAXI

Tipo pérola, tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado, não deve apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo, injúria por frio, mancha, passado, podridão ou queimado de sol.

BANANA

Tipo da terra. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

BANANA

Tipo nanica. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

BANANA

Tipo prata. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

COCO RALADO

Coco ralado; sem adição de açúcar, em flocos médios, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com Resolução nº 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

GOIABA





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Cor vermelha. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

LARANJA

Tipo pera, lima ou seleta; fresca; graúda. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

LIMÃO

Tahiti; Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, maduro, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

MAÇÃ

Fuji, nacional, 1ª qualidade; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento, adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

MAMÃO

Tipo solo (havaí e papaia) e formosa, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MANGA

Tipo Tommy, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MELANCIA

Tipo redonda, graúda, tamanho e coloração: Uniformes, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

MELÃO AMARELO IN NATURA

especificação: in natura, 1ª qualidade, redondo, casca lisa, gráudo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvidas e madura, com polpa firme e intacta, a granel. não serão aceitos frutos com podridão, dano por praga, fermento, murcho, imaturo.

MEXERICA

Tipo Pokan, de cor alaranjada quando madura arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

PERA

Nacional produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado

POLPA DE FRUTAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, à vácuo, congelada. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória Sabores: acerola, goiaba, abacaxi, manga, caju, morango e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

VEGETAIS E DERIVADOS

ABÓBORA

Tipo jacaré madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ABOBRINHA BRASILEIRA OU ITALIANA

Extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ACELGA

Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de partes pútridas, material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ

Conhecido como cúrcuma, condimento originário da Índia. utilizado como especiaria, o açafrão da terra confere uma cor amarelada aos pratos e o sabor é suave. o produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. embalagem: deve estar acondicionado pacote plástico atóxico, não violado.

AGRIÃO

Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes

AIPIM





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ALFACE AMERICANA, LISA OU CRESPA

Lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas, larvas.

ALHO

Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

BATATA BAROA

Extra AA, in natura, polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BATATA DOCE

Extra AA, in natura, polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BATATA INGLESA

Extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

BETERRABA

Extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

CEBOLA

Branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

CEBOLINHA

Fresca, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas

CENOURA

Extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

CHUCHU

Extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

COENTRO

Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

COLORÍFICO

Colorífico; em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações Posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

COUVE

Tipo: manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

HORTELÃ

Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

INHAME

Extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ORÉGANO





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, com coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

PASTA DE ALHO

Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado. O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 02/01/01 e RDC Nº 276, de 22/09/05 ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

PEPINO

Comum, extra AA, in natura, tenro, coloração verde escura, firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

PIMENTÃO

Verde in natura extra AA, in natura, textura firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

QUIABO

Fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes). Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

REPOLHO

Híbrido/branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

REPOLHO

Roxo in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

RÚCULA

Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

SALSA

In natura extra, com coloração verde escuro, íntegras, frescas, de primeira qualidade, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

TOMATE

Longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

VAGEM

Vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e Larvas.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

AÇÚCARES E DOCES

AÇÚCAR CRISTAL

Açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

ADOÇANTE CULINÁRIO

Adoçante Dietético Culinário; edulcorante em pó para diluição, específico para preparos sob cocção, a base de edulcorante natural à base de sucralose, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

ADOÇANTE LÍQUIDO

Adoçante Dietético Líquido; edulcorante natural à base de sucralose, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 75 ml com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

MARIOLA

Produto obtido do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas da banana (variedade prata ou nanica), marmelo ou goiaba, sem açúcares; com ou sem





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes, até uma consistência apropriada e acondicionado em papel transparente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

DOCE DE LEITE EM PASTA

Doce de Leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. OBS: NÃO DEVE SER UM COMPOSTO SABOR LEITE.

DOCES TABLETE

Paçoca, Pé de moleque, Pé de moça, Cocada, Doce de leite, Geleias de frutas cristalizadas, Fondant de leite com chocolate.

MISCELÂNEAS

ACHOCOLATADO EM PÓ

Solúvel. Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, com no mínimo 32% de cacau. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC N° 264 de 22/09/2005. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Pó de café especial; arábica ou conilon torrado e moído; tipo tradicional, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados, Pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso; contendo impurezas máximas de 1%; outros e umidade até 5%; condições de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

EXTRATO DE TOMATE

Extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em embalagem apropriada que assegure a qualidade organoléptica e microbiológica do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

FERMENTO

Fermento biológico; seco ou em pasta, composto de *Saccharomyces cerevisial*; acondicionado em embalagem apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a nota-81(decreto 12.486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

FERMENTO

Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a nota-81(decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

SAL REFINADO DE MESA IODADO

Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo, conforme legislação decreto 75.697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

VINAGRE

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

Vinagre; resultante da fermentação acética; envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

BEBIDAS

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR CHOCOLATE

Bebida láctea; sabor chocolate, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e cacau em pó. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO

Bebida não fermentada, obtida da dissolução e/ou reconstituição, em água potável, direta, de suco natural ou suco concentrado ou da parte comestível da fruta, com adição de açúcares, pronta para o consumo, sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, adoçado, e posteriormente envasado. Envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml, contendo orifício tipo palha flexível para canudo, com canudo acoplado embalado e asséptico. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de registro no





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.

ESPECIARIAS

CRAVO DA ÍNDIA

contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente embalagem com no mínimo 100gramas.

CANELA EM PÓ

não contém glúten, produto natural. a embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade e registro no órgão competente.

ANEXO I-I

LISTA DE EQUIPAMENTOS DO IASES

a) UNIDADE CSE

Nº	Nº PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	ESTADO DO BEM
01	11648	Geladeira	Em bom estado
02	S/N	Mesa escritório	Em bom estado
03	14745	Cadeira escritório	Em bom estado
04	S/N	Cadeira escritório	Em bom estado
05	S/N	Cadeira escritório	Em bom estado
06	8116	Armário aço 4 gavetas	Velho c/ferrugem
07	13195	Mesa alumínio grande	Em bom estado
08	13193	Mesa alumínio grande	Em bom estado
09	S/N	Bandejas / refeição (90 unidades)	Em bom estado
10	S/N	Mesas de refeitório (03 unidades)	Em bom estado
11	12539	Suqueira	Em bom estado
12	9843	Bebedouro	Em bom estado
13	S/N	Mesas plástico branca (3 unid.)	Em bom estado
14	S/N	Cadeiras plástico branca (5 unid.)	Em bom estado

b) UNIDADE UNIMETRO

Nº	Nº PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	ESTADO DO BEM
----	---------------	-----------	---------------

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

01	44000000011636	Geladeira	Em funcionamento (bom estado)
02	44000000003149	Mesinha tipo escrivaninha	Com bastante ferrugem
03	1842 (escrita de pincel)	Armário pequeno sem etiqueta	Em uso (bom estado)
04	44000000001695	Computador	Em funcionamento (bom estado)

Nota: Inventário 2024 (mai/2024) podendo não haver mais esses equipamentos a disposição p/ concessão.

c) UNIDADE NORTE

ITEM	Nº PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	QUANT.	ESTADO DO BEM
01	44000000090083	COIFA INDUSTRIAL	01	Conservado
02	44000000090084	COIFA INDUSTRIAL	01	Conservado
03	44000000080038	BANCADA DE INOX 2,00X1,00	01	Conservado
04	1058 acadis	BANCADA DE INOX 2,00X1,00	01	Conservado
05	44000000005774	BANCADA DE INOX 2,00X1,00	01	Conservado
06	90088 e 90089	CARRINHOS DE TRANSPORTE DEALIMENTAÇÃO	02	Conservado
07	11637	FREEZER VERTICAL 1 PORTA – BRANCO BRASTEMP	01	Conservado
08	80053	FORNO ELETRICO	01	Conservado
09	Não Visualizado	BUFFET AQUECIDO	01	Conservado
10	Não Visualizado	BUFFET FRIO	01	Conservado
11	15395 / 15396 15397 / 15398 15399	MESAS DE MADEIRA COM BANQUETAS	05	Pés apresentam ferrugem
12	44000000014677	APARELHO DE AR CONDICIONADO	01	Conservado
13	44000000020277	RÁDIO TRANSECTOR P25 COM GPS – COM BASE, BATERIA E CLIP MOTOROLA APX900 (entregue em 09/10/24 termo de distribuição)	01	Novo
14	18900	ARMARIO BAIXO COM 2 PORTAS	01	Novo

Nota: Inventário 2025 (mai/2025) podendo não haver mais esses equipamentos a disposição p/ concessão.

D) UNIDADE SUL

ITEM	Nº PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	QUANT.	ESTADO DO BEM
01	02242	FREEZER MODELO GHBA-510 220 V HORIZONTAL C/ 02 PORTAS	01	RAZOÁVEL
02	93000	FORNO INDUSTRIAL G-PANIZ LASTRO GÁS FLG 900 PG (PADARIA)	01	BOM
03	01375	BATEDEIRA INDUSTRIAL BP12 GASTRO MAQ MODELO9146-G	01	BOM
04	S/N	FRITADEIRAS MARCHESONI	02	BOM





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

05	S/N	FOGÃO INDUSTRIAL METALMAQ COM 06 BOCAS	01	RAZOÁVEL
06	S/N	CHAPA BIFETEIRA CBG 800L METALBRÁS 12030G	01	BOM
07	S/N	COIFA INDUSTRIAL	03	BOM
08	02236	BALCÃO TÉRMICO QUENTE – GASTRONA-Q PARA 10 CUBAS	01	RAZOÁVEL
09	02240	FATIADORA UPX LASER 300 SCHMERSAL BRS260-1	01	BOM
10	S/N	BANCADA DE INOX 1,60 X 0,60	02	BOM
11	S/N	BANCADA DE INOX 0,60 X 0,60	01	BOM
12	S/N	BANCADA DE INOX 1,30 X 0,70	01	BOM
13	S/N	BANCADA DE INOX 1,75 X 0,60	03	BOM
14	S/N	BANCADA DE INOX 1,35 X 0,60	01	BOM
15	S/N	BANCADA DE INOX 1,20 X 0,70	01	BOM
16	S/N	BANCADA DE INOX COM PIA GRANDE 1,00 X 0,60	02	BOM
17	S/N	BANCADA DE INOX COM PIA 1,85 X 0,60	02	BOM
18	S/N	BANCADA DE INOX 1,05 X 0,70	01	BOM
19	S/N	BANCADA DE INOX 0,70 X 0,70	01	BOM
20	S/N	BANCADA DE INOX 1,00 X 0,60	02	BOM
21	S/N	GELADEIRA INOX 06 PORTAS (GELOPAR)	01	BOM
22	S/N	CARRINHO DE TRANSPORTE COM 03 DIVISÓRIAS	01	RAZOÁVEL
23	S/N	CADEIRA DE ESCRITÓRIO	01	RAZOÁVEL
24	9403	MESA DE ESCRITÓRIO DE CANTO	01	RAZOÁVEL
25	5504	GAVETEIRO	01	BOM
26	01724	AR CONDICIONADO – ADMIRAL 9000 BTUS	01	INSERVIVEL
27	9967	PURIFICADOR DE ÁGUA-AGUALAR	01	BOM
28	9970	PURIFICADOR DE ÁGUA-AGUALAR	01	BOM
29	S/N	EXTINTOR PQS 6K	01	BOM
30	S/N	EXTINTOR ÁGUA 10L	01	BOM
31	20274	RÁDIO COMUNICADOR - MOTOROLA COM BASE	01	NOVOS
32	S/N	BATERIA DO RÁDIO COMUNICADOR	01	NOVOS

Nota: Inventário 2025 (mai/2025) podendo não haver mais esses equipamentos a disposição p/ concessão.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

ANEXO I-J

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA FACULTATIVA

Declaramos que a empresa _____,
compareceu através do seu representante, Sr.(a)
_____, portador da carteira de identidade
n.º _____, CPF/MF n.º _____,
para visita técnica relativa aos serviços objeto deste Instrumento visitando os seguintes
locais: _____.

Data da visita: ____/____/____.

Responsável por acompanhar a visita: _____

Assinatura do Servidor (a) Declarante





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

ANEXO I-K

TERMO DE CONCESSÃO DE USO DE BENS PATRIMONIAIS

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO QUE
ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO DE
ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DE
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO (IASES),
DENOMINADO CONCEDENTE, E A EMPRESA
(CONTRATADA), DENOMINADA CESSIONÁRIA,
NAS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES ABAIXO:

PARTES:

- a) O **INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DE ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 30.967.111/0001-32, com sede à Av. Jerônimo Monteiro, 96, Edif. Repartições Públicas, Centro, Vitória-ES, aqui denominada IASES, neste ato representado por seu Diretor Presidente, denominada **CONCEDENTE**.
- b) O(A) (Razão Social da CONTRATADA que receberá os bens), pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º/.....-....., com sede na Rua, neste ato representado pelo(s) Sócio(s) Administrador(es), o(a) Sr.(a) (nome completo), denominado **CESSIONÁRIO**.

CLÁUSULA PRIMEIRA: A CONCEDENTE entrega, no ato da assinatura deste Termo, os bens patrimoniais constantes na relação em anexo.

CLÁUSULA SEGUNDA: A CESSIONÁRIA se responsabiliza por manter os bens patrimoniais cedidos, sob sua guarda e vigilância, em perfeito estado de uso, conservação, asseio, higiene e limpeza, devendo inventariar no prazo estipulado, sem que isso lhe gere qualquer direito de retenção ou indenização, de modo a devolvê-los no estado em que ora recebe findo o prazo do Termo, ressalvadas eventuais deteriorações decorrente do uso normal.

CLÁUSULA TERCEIRA: A CESSIONÁRIA fica obrigada a ressarcir a CONCEDENTE pelo extravio ou danos ocasionados, durante a vigência do presente Termo, por ato de seus prepostos ou representantes, tendo como parâmetro avaliação prévia dos bens, cujo laudo fará parte integrante do presente Termo, além de preservar a plaqueta do registro patrimonial.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

CLÁUSULA QUARTA: Para a instalação de equipamentos, que assim o exijam, o CONCESSIONÁRIO se obriga a proceder com a preparação das instalações.

CLÁUSULA QUINTA: A CONCEDENTE reserva-se ao direito de vistoriar os bens patrimoniais objeto deste TERMO, para efeito de controle de uso, quando entender necessário, por si ou prepostos credenciados.

CLÁUSULA SEXTA: Os bens concedidos e que integram a relação em anexo deverão ser devolvidos quando do término do contrato objeto da presente licitação, referente ao Processo nº 2021-C29JZ, uma vez que vinculados à sua vigência, sem necessidade de notificação, interpelação ou outra medida judicial ou extrajudicial, ou, ainda, em caso de denúncia ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA: Aos casos omissos do Presente Termo aplicam-se os dispositivos legais pertinentes, ficando eleito o foro de Vitória, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que o seja, para este mister.

E por estarem de pleno acordo, firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor, juntamente com as testemunhas abaixo, para que produza os efeitos de fato e de direito.

Vitória, ____ de _____ de _____.

Concedente:

Cessionária:

Testemunhas:





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

ANEXO I-L

IMR - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

(FISCALIZAÇÃO NA “COZINHA DENTRO”)

1. DADOS DA MEDIÇÃO

CONTRATO nº: _____.

PROCESSO FINANCEIRO: _____.

LOCAL DO SERVIÇO: _____.

PERÍODO MEDIDO: _____.

2. METODOLOGIA DE CÁLCULO

a) Do sistema de pontuação:

O sistema de pontuação destina-se a definir o grau para cada tipo de ocorrência.

A pontuação será apurada considerando 04 (quatro) níveis de escalonamento da graduação, atribuindo uma pontuação, a depender da ocorrência analisada pela fiscalização, que apontará nos campos SIM ou NÃO a ocorrência ou não descrita na tabela 3 (três). Sendo que assinalada a alternativa NÃO será atribuída pontuação conforme os critérios discriminados nas tabelas 1 (um) e 3 (três) abaixo:

TABELA 1 – ÍNDICE E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
GRAU	RISCO	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
4	Crítico	Ocorrências que configurem situação de inexecução parcial do contrato, como por exemplo o descumprimento das normas de higiene e segurança do trabalho apurados pela fiscalização.
3	Alto	Ocorrências os quais prejudicam o regular funcionamento da cozinha ou da unidade socioeducativa apurados pela fiscalização.
2	Moderado	Ocorrências de descumprimento das cláusulas contratuais, as quais não prejudiquem a unidade socioeducativa ou regular funcionamento da cozinha apurados pela fiscalização.
1	Baixo	Ocorrências de menor complexidade, mas que não afetem a fiel execução do contrato apurados pela fiscalização.

b) Da faixa de ajuste no pagamento:

A faixa de ajuste no pagamento será definida pela soma das pontuações atribuídas às ocorrências produzidas na avaliação do serviço prestado mensalmente, conforme tabela abaixo:





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

TABELA 2 – PONTUAÇÃO E DESCONTO	
PONTUAÇÃO	DESCONTO SOBRE O FATURAMENTO MENSAL
0	0%
01-20	0,50%
21-40	0,75%
41-60	1,00%
61-80	1,50%
81-100	1,75%
101-125	2,00%
126-150	2,50%
151-175	3,00%
176-200	3,50%
ACIMA DE 201	4,00%

3. INDICADORES / PONTUAÇÃO

Os indicadores, considerados para apuração da pontuação, terão como referência os listados na tabela abaixo:

TABELA 3 – PONTUAÇÃO POR BLOCOS				
BLOCO 1 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		PONTUAÇÃO	NÃO	SIM
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	Apresentar superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades ou outras imperfeições as quais comprometem a higienização.	2		
	Possuir termômetro, com comprovação de calibração periódica.	1		
	Possuir balança, com comprovação de calibração periódica.	1		
	Fornecer utensílios adequados à preparação das alimentações, os quais possam transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.	2		
	Disponibilizar/Manter os equipamentos e utensílios em adequado estado de conservação e Funcionamento, observando os prazos previstos contratos.	2		
	Manter em adequado estado de higiene e limpeza.	4		
	Possuir fogão adequado e sem avarias	3		

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

	Possuir forno adequado e sem avarias	3		
	Possuir chapa para preparação de itens grelhados adequados e sem avarias.	3		
	Possuir liquidificador industrial adequado e sem avarias.	3		
	Possuir bancadas, pias e rampas térmicas adequadas e sem avarias.	3		
	Possuir freezer, geladeira e câmara fria adequadas e sem avarias.	3		
	Possuir coifa adequada e sem avarias.	3		
	Disponer/manter os demais itens listados nos ANEXOS I-D e I-K do Contrato ou Inventário em estado adequado e sem avarias.	3		
	Possuir fatiador de frios adequado e sem avarias.	3		
	Possuir equipamentos de distribuição (rampa/balcão térmico ou carros térmicos).	3		
SUBTOTAL - BLOCO 01: _____.				

BLOCO 2 - MANIPULADORES/EQUIPE DE TRABALHO		PONTUAÇÃO	NÃO	SIM
	Manter uniformes adequados para a atividade e limpos.	1		
MANIPULADORES/ EQUIPE DE TRABALHO	Assegurar equipe de trabalho sem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade dos alimentos.	4		
	Manter asseio pessoal (cabelos presos com toucas, sem barba, unhas curtas e sem esmalte, sem adorno, sem maquiagem, entre outros).	2		
	Manter equipe devidamente uniformizados com EPI's específicos para a atividade desempenhada.	4		
	Os visitantes, previstos em contrato, deverão cumprir as regras de boas práticas.	2		
	Proporcionar participação de capacitação sobre as Boas Práticas de Alimentação.	1		
	Cumprir com as normas trabalhistas ou CCT/ACT.	4		
SUBTOTAL - BLOCO 02: _____.				

BLOCO 3 - PROCESSOS E PRODUÇÕES		PONTUAÇÃO	NÃO	SIM
ARMAZENAMENTO E PREPARO DOS ALIMENTOS	Utilizar matérias-primas e ingredientes dentro do prazo de validade.	4		
	Acondicionar matérias-primas e ingredientes adequadamente.	4		





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

	Manter matérias-primas e ingredientes adequadamente identificados.	4		
	Acondicionar matérias-primas e ingredientes armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras.	2		
	Observar o espaço mínimo entre matérias-primas e ingredientes armazenados para garantir adequada ventilação, temperatura e adequados ao acondicionamento.	2		
	Manter paletes, estrados e prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável e em adequado estado de higiene.	2		
	Evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo, a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.	4		
	Descartar as sobras de alimentos preparados, conforme estabelecido em contrato.	2		
	Descartar devidamente o óleo e gordura utilizados.	2		
	Manter os alimentos preparados, após serem submetidos à cocção, em condições de temperatura adequada (acima de 60°C).	2		
	Submeter ao processo de higienização os alimentos a serem consumidos crus.	2		
	Utilizar produtos para higienização dos alimentos regularizados pela ANVISA.	1		
	Seguir as recomendações da legislação vigente e/ou do fabricante quanto ao descongelamento adequado de produtos, vedado o recongelamento.	2		
	Manter os alimentos submetidos ao descongelamento sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados.	2		
PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E ENVASE DAS REFEIÇÕES	Manter as garrafas isotérmicas de cores distintas para cada tipo de líquido.	2		
	Manter as garrafas de líquidos em adequado estado conservação de higiene.	2		
	Manter inexistência de sujidades no preparo ou nas refeições.	2		
	Manter a marmiteira, devidamente, acondicionada em caixas térmicas.	2		
	Manter as Saladas acondicionadas em plástico filme.	2		
	Manter em adequado estado de higiene nas caixas de acondicionamento do alimento preparado.	2		
	Realizar adequadamente a coleta de Amostras dos alimentos e bebidas preparados.	2		
	Manter as amostras congeladas adequadamente por 72 horas.	2		
	Manter os equipamentos de distribuição em adequado estado de higiene, conservação,	2		

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

	tempo e temperatura.			
	Manter os alimentos preparados, aguardando a distribuição, protegidos contra contaminantes.	2		
	Porcionar as refeições utilizando-se de equipamento apropriados para o controle da quantidade de alimento que compõe a refeição.	2		
DIETAS ESPECIAIS	Manter as dietas especiais dentro do padrão do cardápio de alimentação devidamente ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica, salvo as condições justificáveis para atendimento no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas .	3		
	Manter os cardápios das dietas especiais elaborados pela (o) Nutricionista da CONTRATADA.	2		
	Manter identificadas as dietas com etiquetas adesivas nas tampas, contendo o nome do Socioeducando e o tipo de dieta.	2		
CARRINHO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES ALOJAMENTOS/ CASAS	Manter o carrinho em adequado estado de conservação/uso e higiene.	2		
CONTROLES E REGISTROS	Possuir Manual de Boas Práticas atualizado.	2		
	Realizar o Registro de temperatura dos equipamentos.	2		
	Realizar o Registro de temperatura dos alimentos preparados	2		
	Possuir Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) na cozinha.	2		
	Possuir comprovação do elemento filtrante de água.	2		
	Apresentar a documentação relativa a limpeza dos equipamentos de refrigeração e ar condicionado conforme periodicidade.	2		
	Registrar manutenção dos equipamentos da cozinha.	2		
	Apresentar a documentação referente ao controle de pragas e vetores.	2		
SUBTOTAL - BLOCO 03: _____.				

BLOCO 4 - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES		PONTUAÇÃO	NÃO	SIM
DISPOSITIVOS DE INSPEÇÃO E RETENÇÃO	Manter as caixas de gordura e de esgoto compatível com o volume de resíduos, em adequado estado de conservação, funcionamento e limpeza, e com ausência de transbordo.	2		
FLUXO	Manter o fluxo ordenado, sem cruzamentos e em áreas separadas, observando todas as etapas	2		

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

	da preparação de alimentos.			
PISO	Manter o Piso de Revestimento liso, impermeável, lavável e em adequado estado de conservação e higiene.	1		
PAREDES	Manter as paredes de revestimento liso, impermeáveis, laváveis e em adequado estado de conservação e higiene.	1		
	Manter as paredes livres de bolores, descascamentos, infiltrações e rachaduras.	1		
TETO	Manter o teto com pintura impermeável, lisa, lavável e em estado de higiene.	1		
	Manter o teto em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas, vazamento, infiltrações, descascamento, etc).	1		
PORTAS	Manter as portas ajustadas aos batentes e com proteção nas aberturas inferiores para impedir a entrada de insetos e vetores.	1		
	Manter as portas em adequado estado de higiene, com fechamento automático e em bom estado de conservação.	1		
	Manter as portas dotadas de telas milimétricas removíveis.	1		
ABERTURAS E JANELAS	Manter as janelas e telas ajustadas aos batentes.	1		
	Manter as janelas e/ou aberturas dotadas de telas milimétricas removíveis, devidamente higienizadas e em estado de conservação.	1		
	Manter as luminárias em adequado estado de funcionamento, contra explosões e quedas acidentais.	1		
LAVATÓRIOS	Assegurar lavatórios em número suficientes e exclusivos para higiene das mãos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha ou outro meio de secagem das mãos.	1		
	Manter lavatórios em adequado estado de funcionamento e conservação.	1		
	Possuir cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos.	1		
ABASTECIMENTO DE ÁGUA	Utilizar água potável.	1		
	Realizar a manutenção em torneiras com vazamento.	3		
	Higienizar o reservatório de água, semestralmente, através de empresa especializada e pessoal capacitado, com a devida certificação da higienização (quando estruturada rede hidráulica independente) e potabilidade.	1		
BANHEIROS E VESTIÁRIOS	Manter Banheiros e vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, distribuição e armazenamento de alimentos.	1		
	Assegurar banheiros que tenham vasos sanitários, com tampas e descargas eficientes, bem como pias; mantendo organizados e em adequado estado de conservação, e sem vazamentos, dentro dos padrões de uso.	1		





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

SUBTOTAL - BLOCO 04: _____.

BLOCO 5 – RECEBIMENTO		PONTUAÇÃO	NÃO	SIM
RECEPÇÃO DE MERCADORIAS	Recepcionar mercadorias (matérias-primas, ingredientes e embalagens) em área protegida.	1		
	Assegurar inspeção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens (prazo de validade, integridade das embalagens, etc).	4		
	Assegurar que os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos sejam imediatamente identificados e armazenados separadamente para destinação final.	1		
	Manter o estoque mínimo, de 07 (sete) dias, para garantir a prestação dos serviços, por meio do planejamento apresentado a CONTRATANTE.	4		
	Assegurar que os produtos/ingredientes estejam de acordo com as especificações técnicas do contrato.	3		
SUBTOTAL - BLOCO 05: _____.				

BLOCO 6 - CARDÁPIO/REFEIÇÕES		PONTUAÇÃO	NÃO	SIM
ALTERAÇÃO DE CARDÁPIO	Não ultrapassar as alterações/ modificações/ inversões ou trocas previstas no contrato.	2		
	Não alterar/modificar/inverter ou trocar as incidências sem a prévia ou autorização da CONTRATANTE.	1		
	Não fornecer produto similar ou inferior aos insumos previstos contratualmente.	3		
GRAMAGEM/ PORCIONAMENTO	Não ultrapassar, no ato da pesagem, a margem de tolerância e incidência.	4		
ATRASSO	Não ultrapassar, no ato da entrega das refeições, a margem de tolerância e incidência	2		
TEMPERATURA	Não atingir a temperatura mínima de 60°C no momento do envase das refeições.	4		
FORNECIMENTO INFERIOR OU DIVERSO	Fornecer em quantitativo inferior do solicitado pelos fiscais e/ou diverso do cardápio do dia.	3		
SUBTOTAL - BLOCO 06: _____.				
Obs.: A gramagem e a temperatura são aferidas por amostragem e, caso não alcancem os valores estabelecidos em contrato, será considerado como não atendido o quantitativo total.				

4. APURAÇÃO

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

PONTUAÇÃO TOTAL DO IMR-INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS	
--	--

4.1. Pagamento

- a) O pagamento será efetuado à CONTRATADA após apuração dos indicadores previstos na Tabela 3 deste IMR;
- b) Cada fatura mensal poderá sofrer ajustes de pagamento, considerando a pontuação atribuída às ocorrências previstas neste anexo.
- c) O ajuste de pagamento incidirá sobre o valor devido na fatura mensal;
- d) Compõem também os instrumentos de verificação: inspeções do sistema de justiça (quando comprovadas); autuações dos órgãos de controle sanitário municipal, estadual e federal bem como Conselho de Nutrição; registros de ocorrências dos fiscais; inspeções da Gerência de Contratos; dentre outros instrumentos de apuração produzidos a fim de verificar o cumprimento de indicadores;
- e) Este documento será enviado pelo gestor à empresa juntamente com a apuração de quantitativo emitida pela fiscalização, para ciência e manifestação com possível apresentação de defesa pela empresa ao gestor do contrato no prazo de 2 (dois) dias úteis via sistema E-docs.

Vitória-ES, XX de XXXX de XXXX.

NOME DO FISCAL DO CONTRATO

FUNCIONAL Nº

FISCAL DO CONTRATO Nº XXX/20XX

ANEXO I – M

RELATÓRIO DE COMPROVAÇÃO DE ADIMPLÊNCIA DE ENCARGOS (RECAE)

RELATÓRIO DE COMPROVAÇÃO DE ADIMPLÊNCIA DE ENCARGOS - RECAE
--

1 – IDENTIFICAÇÃO DO CONTRATO				
1.1	CONTRATANTE:		CNPJ Nº	
1.2	CONTRATADO:		CNPJ Nº	
			(*) CEI Nº	
1.3	OBJETO:			
1.4	MÊS – REFERÊNCIA DO FATURAMENTO			CONTRATO Nº

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

1.5	MÊS – REFERÊNCIA DA DOCUMENTAÇÃO		XXX/20XX
2 – DOCUMENTOS (Encargos Trabalhistas/Sociais/Previdenciários/Fiscais)			
2.1- DOCUMENTOS REFERENTES FOLHA DE PAGAMENTO E BENEFÍCIOS			

- ☐ Folha de pagamento mensal do pessoal alocado na prestação dos serviços, inclusive 13º, quando couber (por contrato);
- ☐ Controle de ponto dos empregados vinculados ao contrato;
- ☐ Relatório de movimentação funcional dos empregados da contratada vinculados ao contrato;
- ☐ Recibo de materiais e EPI necessários à execução do contrato;
- ☐ Comproventes dos pagamentos dos encargos trabalhistas, bem como demais benefícios previstos em legislação específica, Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho (sindicatos, planos, adicionais e seguros);
- ☐ Comproventes de fornecimento e pagamento do Vale Transporte aos empregados da contratada vinculados ao contrato (quando fornecido);
- ☐ Declaração assinada pelo(a) funcionário(a) de que não necessita de vale transporte (quando couber);
- ☐ Comproventes de fornecimento e pagamento do auxílio refeição/alimentação, ou, declaração de fornecimento de alimentação no local de trabalho, conforme cláusula em Convenção Coletiva;
- ☐ Guia de declaração completo do FGTS DIGITAL – GFD;
- ☐ Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais – DCTF Web;
- ☐ Documento de Arrecadação de Receitas federais- DARF Previdenciário e de IRRF;
- ☐ Aviso de férias, ou, Declaração de não ocorrência de férias dos empregados vinculados ao contrato;

2.2- DOCUMENTOS DE VÍNCULO E/OU SAÚDE DO TRABALHADOR

2.2.1- DOCUMENTOS ADMISSIONAIS (quando couber):

- ☐ ASO (atestado de saúde ocupacional) Admissional (Enviar ASO c/ Lista de Funcionários);
- ☐ Contrato de trabalho **assinado** ou registro do e-Social;
- ☐ Ficha de registro do empregado;
- ☐ Termos de adesão, ou não, a Plano de Saúde, odontológico e afins, fornecidos pela empresa (quando couber), **assinados**.

2.2.2- DOCUMENTOS PERIÓDICOS (quando couber):

ASO (atestado de saúde ocupacional) periódico, de acordo com a CLT (Enviar ASO c/ Lista de Funcionários).

2.2.3- DOCUMENTOS DEMISSIONAIS (quando couber):

- ☐ ASO (atestado de saúde ocupacional) Demissional (Enviar ASO c/ Lista de Funcionários);
- ☐ Aviso Prévio ou Pedido de Demissão **assinado**;
- ☐ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho- TRCT **assinado**;
- ☐ Termo de Quitação- TQRCT ou Termo de Homologação- THRCT (em caso de contrato por tempo determinado), **assinado** pelo colaborador;
- ☐ Recolhimento Rescisório do FGTS;

2.3- CERTIDÕES DE REGULARIDADE FISCAL, TRABALHISTA E JUDICIAL

- ☐ Certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;
- ☐ Certidão de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa;
- ☐ Certidão Judicial de Falência e Concordata – 1ª Instância (sede/domicílio fiscal);
- ☐ Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

- ☐ Certidão da Fazenda Estadual do Estado do Espírito Santo, e, do estado sede/domicílio fiscal da empresa;
- ☐ Certidão de Regularidade com a Fazenda Pública Municipal (sede/domicílio fiscal).

3 – OUTROS DOCUMENTOS

Especificar.

4 – DECLARAÇÃO DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

4.1. Declaro sob as penas da Lei, que a empresa se encontra em situação de inadimplência em relação aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, incidentes sobre o contrato acima referido conforme determinação contida na Lei Estadual nº 5.383/97 e Decreto nº 1.938-R e cópia dos comprovantes de pagamentos em anexo.

4.2. Declaro ainda que, o analítico geral de contribuições à previdência social, discriminada por colaborador, outrora disponível no Relatório de Empregados (RE) e na Guia de Previdência Social (GPS) da antiga SEFIP, encontra-se indisponível desde sua substituição pela nova Guia do FGTS Digital. Assim, na ausência de relatório equivalente, constam a este RECAE os valores totais para recolhimento ao INSS informados pela Receita Federal do Brasil – RFB via DCTF e DARF Previdenciário, bem como os valores retidos na folha de pagamento dos colaboradores vinculados ao contrato.

_____, ____/____/____

Nome/Cargo e Assinatura do Representante Legal da Empresa

(*) nos casos de contratos de obra, de acordo com normas específicas.

HASH: c509b701cdc602a81b126fa4e0a686b0163f2b87cd761b21bberf8b7dfc2974. Documento digital disponível em <https://siades.es.gov.br/flowbee-pub/#/validarFC2U-GZRF-9EHG-E5BQ>.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

ANEXO II – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.2 - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

1.3 - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.4 - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

1.5 - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.6 - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

1.7 - Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

1.8 - Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2 - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

2.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

2.2.1 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

2.3 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, expedida conjuntamente pela Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;

2.4 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado);

2.5 Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante;

2.6 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante certidão expedida pela Caixa Econômica Federal;

2.7 Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

2.8 Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.

3- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL

3.1 - Certidão do registro no CRN, expedida para a empresa licitante, pelo Conselho Regional de onde desenvolve suas atividades (matriz), com indicação dos respectivos responsáveis técnicos, devidamente habilitados para o desempenho do objeto desta contratação, dentro do prazo de validade.

3.2 - Apresentação de 02 (dois) atestados de capacidade técnica da empresa licitante de execução de serviços com características semelhantes ao objeto desta contratação por período de, no mínimo 12 (doze) meses, apresentando quantidades de no mínimo 50% (cinquenta) por cento, conforme quadro de maior relevância contido no item 3.7, que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecido por pessoa de direito público ou privado.

3.2.1. Entende-se como características semelhantes ao objeto a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação coletiva, preparada nas dependências da contratante.

3.2.1.1. Serviços contínuos: prestados mediante firmação de contrato de preparo e fornecimento.

3.3 - Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

3.4 - Deverão constar no(s) atestado(s) de capacidade técnica os seguintes dados: nome do CONTRATANTE e do contratado, data de início e término dos serviços; local de execução; características dos serviços; e, informação sobre o bom desempenho dos serviços.

3.5 - Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

3.6 - O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

3.7 - PARCELA DE MAIOR RELEVANCIA

3.7.1 – Para fins de comprovação, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

a) prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação coletiva, preparada nas dependências da contratante.

b) considera-se parcela de maior relevância e valor significativo as grandes refeições (almoço e jantar), por período não inferior a 12 (doze) meses, de, no mínimo 50% (cinquenta por cento) da quantidade prevista para esta contratação, conforme definido na tabela a seguir:

Descrição do objeto	Quantitativo total referente a 12 meses	50% correspondente (mínimo exigido)
Almoço	172.800	86.400
Jantar	172.800	86.400
Total		172.800

3.8 - Declaração do Licitante de que iniciando a execução do objeto contratual, a CONTRATADA possuirá filial no Estado do Espírito Santo, com preposto, instalações, equipamentos, pessoal técnico e administrativo, suficiente e especializado para o eficiente cumprimento do contrato.

3.8.1 – A implantação da Filial deverá ocorrer dentro do prazo 30 (trinta) dias a contar da vigência do contrato.

3.8.2 – Em casos excepcionais, a CONTRATADA poderá requerer prorrogação do prazo de implantação, que será analisado pela CONTRATANTE.

3.8.3 – Após a implantação da filial, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, deverá ser encaminhado a CONTRATANTE os dados pertinentes a Filial.





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA-PROFISSIONAL

4.1- A comprovação Técnico-Profissional deverá ser de Nutricionista, conforme Resolução nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 do Conselho Federal de Nutrição (CFN), que dispõe sobre atividades dos Nutricionistas e inclui a nutrição em alimentação coletiva, com a apresentação do registro do conselho regional de nutrição.

4.2- Apresentação de atestado de capacidade técnica do profissional responsável de prestação de serviços com características semelhantes, o qual deverá integrar o quadro permanente da empresa Licitante. Tal comprovação dar-se-á, juntamente ao atestado, por:

4.2.2 - Anotações na Carteira de Trabalho e Previdência Social–CTPS, acompanhada da Ficha de Registro de Empregados.

4.2.3 - Contrato social ou Ata da Assembleia referente à investidura no cargo, no caso de sócio ou dirigente da empresa Licitante.

4.2.4 - Contrato de prestação de serviços ou de promessa de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.

4.2.4.1 - Nos casos do Item 4.2.4, deverão ser anexados os contratos e declarações individuais, por escrito, dos profissionais apresentados, autorizando sua inclusão na equipe técnica e confirmando a sua futura participação na execução dos trabalhos.

4.3 - Os profissionais indicados pela Licitante para comprovação da capacidade técnica-profissional deverão participar da execução dos trabalhos, admitindo-se a sua substituição por outros de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração.

4.4 - Não serão aceitos atestados que não comprovem a execução de serviços por um período de no mínimo de 12 (doze) meses.

5 - HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples ou de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação;

5.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, para as demais pessoas jurídicas;





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

5.3 Caso a licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente certificando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar da licitação, além de cumprir todos os demais requisitos de habilitação exigidos por este Edital.

5.4 Balanço Patrimonial (BP) e Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

5.4.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um):

$$ILG = \frac{ATIVO CIRCULANTE (AC) + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO (RLP)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC) + PASSIVO NÃO CIRCULANTE (PNC)}$$

$$ISG = \frac{ATIVO TOTAL (AT)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC) + PASSIVO NÃO CIRCULANTE (PNC)}$$

$$ILC = \frac{ATIVO CIRCULANTE (AC)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC)}$$

5.4.2 Quando qualquer dos índices for igual ou inferior a 1 (um), poderá o licitante atender ao requisito de habilitação demonstrando patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

5.5 Os documentos referidos acima (BP e DRE) serão os já exigíveis na forma da lei, com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital (ECD) ao SPED ou, se a empresa não estiver obrigada ao SPED, observando a data de exigibilidade do art. 1.078, I, do Código Civil.

5.6 Declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante, demonstrando o atendimento dos índices e coeficientes para cada exercício a que se referem as demonstrações contábeis, bem como demonstrando o patrimônio líquido mínimo exigido no último exercício.

5.7 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

ANEXO III – REGRAS SOBRE FATURAMENTO E ISENÇÃO DO ICMS

1. De acordo com o disposto no artigo 5º, inciso CIII do Regulamento de ICMS do Estado do Espírito, o licitante estará isento de ICMS nas operações de venda de refeição coletiva para a Administração Estadual.

2. De acordo com o disposto no artigo 5º, inciso CIII, alíneas “a” e “b” do Regulamento de ICMS do Estado do Espírito Santo, o licitante apenas terá direito à isenção prevista no tópico anterior se demonstrar o cumprimento das seguintes obrigações acessórias, que são cumulativas:

2.1. Durante o certame, deduzir de sua proposta comercial, o “valor do benefício”;

2.2. Se restar vencedor do certame, demonstrar e abater, do preço da mercadoria, o “valor do benefício”, indicando-o expressamente no documento fiscal.

Parágrafo Único. Uma vez celebrado o contrato, a obrigação acessória descrita no item 2.2 passa a ser considerada como obrigação contratual inescusável.

3. O “valor do benefício” é correspondente ao valor que o Estado receberia a título de ICMS, caso a licitante não fosse submetida à isenção tributária mencionada no item 1.

4. A fim de calcular o “valor do benefício”, o licitante deverá adotar a alíquota aplicável ao seu respectivo regime de tributação, observando-se os seguintes parâmetros:

4.1. Caso a licitante esteja submetida ao regramento ordinário de apuração e recolhimento do ICMS, logo, deverá adotar, em regra, a alíquota de 17% (dezessete por cento) para fins de cálculo do “valor do benefício”;

4.2. Caso a licitante esteja submetida ao regramento especial previsto na Lei Complementar nº 123/2006 (Simples Nacional), deverá consultar a tabela de alíquotas constante do Anexo daquela Lei, para fins de identificar a alíquota de ICMS que lhe é aplicável, de modo que lhe seja possível, então, calcular o “valor do benefício”.

Parágrafo Primeiro. O licitante poderá demonstrar, motivadamente, que está submetido a outro regramento especial que não aquele previsto no tópico 4.2, hipótese em que o Pregoeiro examinará a documentação apresentada pela interessada e proferirá decisão, podendo, para tanto, consultar a Procuradoria Geral do Estado e a Secretaria de Estado de Controle e Transparência, caso julgue necessário.

Parágrafo Segundo. Sem prejuízo para o disposto no parágrafo anterior, as licitantes declaram estar cientes, desde já, que as operações de venda de refeição coletiva destinadas ao consumo pela Administração Estadual não são submetidas ao regramento especial denominado “COMPETE”, pelo que não é aplicável a alíquota de 3,2% (três inteiros e dois décimos por cento) prevista no artigo 530-L-R-F do RICMS.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

Parágrafo Terceiro. É obrigatório o cálculo do “valor do benefício”, adotando-se alíquota que seria aplicável segundo o peculiar regramento ao qual se submete o licitante. O licitante não deve indicar, em sua proposta comercial, que está submetido à alíquota zero, fazendo com que o “valor benefício” seja igual a zero.

5. A classificação e o julgamento das propostas serão efetuados segundo o critério de menor "preço global líquido", observado o que disposto no Edital.

6. Para os fins desta licitação, "preço líquido" corresponde ao resultado aritmético do preço bruto, subtraído do "valor do benefício" de ICMS, ou seja:

$$\text{PREÇO LÍQUIDO} = (\text{PREÇO BRUTO}) - (\text{VALOR DO BENEFÍCIO DE ICMS}).$$

7. Efetuada a classificação das propostas, a licitante reputada como primeira colocada deverá apresentar sua proposta por escrito, observando os critérios previstos no item 16 do Edital e indicando, tanto o seu preço bruto, como o seu preço líquido, geral e unitário, acompanhado da devida memória de cálculo.

Parágrafo Primeiro. Para fins de cálculo do preço bruto, a licitante deve considerar a alíquota de ICMS que lhe é aplicável, segundo seu peculiar regramento, observando que é obrigatório adotar a técnica do "cálculo por dentro".

8. Quando da emissão do documento fiscal de cobrança, a licitante contratada deverá indicar o preço bruto, abater o valor do benefício conforme regras de cálculo acima descritas e, ao final, informar o preço líquido.

9. As providências orçamentário-financeiras, inclusive o pagamento, da Contratante considerará o preço líquido.

10. O descumprimento das presentes regras relativas ao documento fiscal de cobrança impedirá a efetivação do pagamento, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante.





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

ANEXO IV-A - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO Nº XX/XXXX

Empresa: (__Nome da Empresa__)

À (Nome do Órgão)

Prezados Senhores,

1 - Compõem nossa Proposta os seguintes anexos:

- Proposta Comercial Detalhada, com a indicação do preço unitário de cada item e do preço global, conforme modelo estabelecido no Anexo IV-B,
- Documentos exigidos para Habilitação (conforme Anexo II);
- Dados Complementares para Assinatura do Contrato;

2 - O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

3 - Os preços ora propostos incluem todas as despesas diretas, indiretas, benefícios, tributos, contribuições, seguros e licenças, além de compreender a integralidade dos custos de direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, normas infralegais, nas convenções coletivas e nos termos de ajuste de conduta vigentes, de modo a se constituírem à única e total contraprestação pelo fornecimento dos itens.

4 - Indicação da modalidade de garantia do contrato, conforme art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

Atenciosamente,

Identificação e assinatura





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES**

**ANEXO IV-B - MODELO DE PLANILHA DA PROPOSTA VENCEDORA
COM APLICAÇÃO DE ICMS**

Grupo 01:

ITEM	CÓDIGO SIADES	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	QUANT. ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO BRUTO (R\$)	ICMS %	VALOR UNITÁRIO LIQUIDO	TOTAL LIQUIDO SEM ICMS*	TOTAL BRUTO COM ICMS
			24 MESES					
1	0290990	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
2	0290997	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: DESJEJUM ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
3	0290987	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
4	0290995	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA I ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
5	0290991	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
6	0290992	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: ALMOÇO ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
7	0290993	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
8	0290982	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: MERENDA II ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
9	0290999	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
10	0290983	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: JANTAR ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
11	0291000	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 1 A 90; MODALIDADE DE FORNECIMENTO:						

Grupo de Trabalho – GT: Contratação de Empresa Espec. em Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva preparada nas dependências da CONTRATANTE





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS – SEDH
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES

		PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
12	0290980	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: CEIA ; COMENSAIS/DIA: 91 A 180; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: PREPARADA DENTRO DAS UNIDADES						
13	0285774	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE PARCIAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA						
14	0285775	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE INTEGRAL (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA						
15	0285801	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA						
16	0285800	ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: LANCHE EVENTOS ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA						

*Valor líquido após a aplicação da alíquota de ICMS, em regra 17% (dezesete por cento), excetuadas as empresas submetidas a um regime especial de apuração (dado o peculiar tratamento que lhes é conferido).

Obs: O modelo de planilha deve ser aplicado a todos os grupos (GRUPO 01 ao GRUPO 03).

Informações Sintetizadas:

- a) As refeições coletivas destinadas ao consumo do Estado atraem a isenção tributária relativa ao ICMS;
- b) Para fazer jus a isenção é necessário que o interessado destaque o valor do benefício em sua nota fiscal, sendo certo que a proposta, ofertada sobre o valor líquido, será majorada no percentual correspondente ao regime tributário da empresa para fixação do valor contratual;
- c) A fim de calcular o valor do benefício, o licitante deve aplicar, em regra, a alíquota referente ao regime geral de apuração do tributo;
- d) Alíquotas diversas podem ser, em tese, aplicadas se o interessado demonstrar que está submetido a algum regime especial de apuração (tal como o Simples Nacional, hipótese em que deverá consultar a tabela de alíquotas contida no Anexo I da LC 123/2006);
- e) Todavia, as operações de refeição coletiva destinadas ao Estado não atraem o regramento especial do COMPETE, em virtude do que dispõe o parágrafo primeiro do artigo 530 L-R-F do RICMS / ES.



(Local), _____ de _____ de _____.

(Nome do representante e assinatura)



ANEXO IV-D DECLARAÇÃO PARA MICRO EMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADAS

DECLARAÇÃO PARA FINS DE ATENDIMENTO AO §4º DO ARTIGO 3º DA LC 123/06

Declaramos, para os fins do disposto no §4º do Artigo 3º da LC 123/06, que não possuímos nenhum dos impedimentos citados.

Cidade, ____ de _____ de ____.

Identificação e Assinatura





ANEXO V - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

O Estudo Técnico Preliminar – ETP encontra-se disponível para consulta por meio do sistema E-DOCS, conforme informações abaixo:

Link para acesso: <https://e-docs.es.gov.br/Processo/Protocolo/2026-24TPM>

Documento E-DOCS: 2026-5HVF3J (peça #123)

PUB	#123 ETP - SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA PREPARADA NAS DEPENDÊNCIAS DAS UNIDADES CSE UNIMETRO NORTE E SUL V.3 (2026-5HVF3J)
------------	--

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

FABRICIA GOMES CARDOSO RAEI
SUBGERENTE
SUAD - IASES - GOVES
assinado em 22/05/2026 13:50:03 -03:00

GISELLI MOURA LUBE SOARES
GERENTE
GECOC - IASES - GOVES
assinado em 22/05/2026 16:03:22 -03:00

MEIRIELLE ROCHA BARREIROS SANTOS LIMA
TECNICO SUPERIOR SOCIOEDUCATIVO - DT
SUCONT - IASES - GOVES
assinado em 22/05/2026 13:55:31 -03:00

ROMULO TRANCOSO SOARES
REQUISITADO
SUCONT - IASES - GOVES
assinado em 22/05/2026 13:57:47 -03:00

DIOGO FORTUNATO VARGAS
REQUISITADO
SUCONT - IASES - GOVES
assinado em 22/05/2026 14:04:53 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 22/05/2026 16:03:22 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por FABRICIA GOMES CARDOSO RAEI (SUBGERENTE - SUAD - IASES - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2026-5HVF3J>





ANEXO VI – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Contrato nº ____/____ (preencher)
Pregão nº ____/____ (preencher)
Processo nº ____/____ (preencher)
ID CiudadES nº ____ (preencher)

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO – IASES E A EMPRESA _____ PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA PREPARADA NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATANTE – CSE E UNIMETRO; NORTE E SUL.

O INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO - IASES, adiante denominada CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob o nº 30.967.111/0001-32, com sede na Av. Jerônimo Monteiro, nº 96, Edifício das Repartições Públicas, 3º andar, Centro, Vitória/ES, CEP: 29.010-002, representado legalmente por Fábio Modesto de Amorim Filho Diretor Geral, nomeado(a) pelo Decreto/Portaria nº 1363-S, de 30 de outubro de 2020, publicada no DIO de 03 de novembro de 2020, portador da Matrícula Funcional nº _____ e a Empresa (**nome completo**), doravante denominada CONTRATADA, com sede (**endereço completo**), inscrita no CNPJ sob o nº _____ (preencher) neste ato representado(a) por (**nome e função no contratado**), conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, ajustam o presente CONTRATO para a prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva preparada nas dependências da contratante – CSE e UNIMETRO; Norte e Sul, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, de acordo com os termos do processo acima mencionado, parte integrante deste instrumento independente de transcrição, juntamente com a Proposta apresentada pela CONTRATADA, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada em serviços de nutrição e alimentação Coletiva preparada nas dependências da contratante – CSE e UNIMETRO; Norte e Sul, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.





1.2 - Integram este Contrato, como partes indissociáveis e independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

- (a) o Edital e todos os seus Anexos;
- (b) a Proposta Comercial da Contratada.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA: DO PREÇO

2.1 - O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

2.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 - O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

2.4 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ____/____/____.

2.5 - Após o interregno de um ano, mediante pedido do contratado, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC/IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$$VR = \frac{V(I-I^0)}{I^0} \quad \text{onde:}$$

VR = Valor do reajuste;

V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à mês-base;

I = Índice relativo ao mês de reajuste.

2.6 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

2.7 - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

2.8 - Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).





2.9 - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado o novo índice definido para a Administração Estadual na contratação de serviços semelhantes.

2.10 - O reajuste de preços será formalizado por apostilamento.

2.11 - Os reajustes não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

2.12 - O contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

2.13 - O reequilíbrio econômico e financeiro, em qualquer de suas espécies, observará, conforme a natureza do objeto contratual, as regras previstas nos arts. 45 a 53 do Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e na Lei nº 14.133/2021, inclusive quanto à renúncia irretratável por ausência de requerimento formal durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação (art. 46 do Decreto).

3 - CLÁUSULA TERCEIRA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 - O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4 - CLÁUSULA QUARTA: DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1 - O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses e terá início no dia posterior ao da publicação do respectivo instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.2 - A gestão do contrato, inclusive quanto à prorrogação, deve observar o que disposto no art. 22 do Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e em orientações complementares da Administração Estadual.

4.3 - Não obstante o prazo estipulado nesta Cláusula, aplica-se a este Contrato as hipóteses de extinção previstas no art. 106, III, da Lei 14.133/2021, mediante justificativa da medida excepcional e prévia oitiva da Procuradoria-Geral do Estado, constituindo condições resolutivas do contrato:

4.3.1 - a inexistência ou insuficiência de dotações orçamentárias nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato a partir de sua ocorrência; ou

4.3.2 - a ausência de vantagem para a Administração na manutenção do contrato, desde que o Contratante comunique ao Contratado a opção pela extinção do contrato





com ao menos 2 (dois) meses de antecedência em relação à próxima data de aniversário do contrato, acarretando a extinção do contrato a partir da referida data de aniversário contratual.

4.4 - Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas acima, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização

5 - CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

5.2 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: _____ (preencher);
Fonte de Recursos: _____ (preencher);
Programa de Trabalho: _____ (preencher);
Elemento de Despesa: _____ (preencher);
Plano Interno: _____ (preencher).

5.3 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

6 - CLÁUSULA SEXTA: GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1 - O prazo de garantia de execução contratual e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6.2 - Ocorrendo prorrogação de prazo ou aumento no valor contratual decorrente de acréscimos ou do reequilíbrio econômico-financeiro, por ocasião da assinatura do Termo Aditivo, deverá a CONTRATADA proceder a renovação e/ou ao reforço da garantia inicial, proporcionalmente ao aumento de valor.

6.3 - A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias, inclusive nos casos de Termo Aditivo.

6.3.1 - A inobservância do prazo fixado para apresentação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento), o qual poderá ser glosado de pagamentos devidos.

6.3.2 - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, a título de garantia.

6.3.3 - A CONTRATADA, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado com base nesta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia previstas em lei, sem prejuízo da manutenção da multa aplicada.





7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO PRODUTO

7.1 - O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8 - CLÁUSULA OITAVA: DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1 - Compete à Contratada:

8.1.1 - Cumprir todas as obrigações, as condições e os prazos relativos a entrega da execução dos serviços contratados, conforme definido no Termo de Referência;

8.1.2 - providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo setor competente do Contratante;

8.1.3 - manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme dispõe o inciso XVI do art. 92 da Lei Federal 14.133/2021;

8.1.4 - garantir a execução qualificada do contrato durante o período de garantia e/ou vigência, conforme definido no Termo de Referência.

8.1.5 - Visando ao regular cumprimento do contrato firmado com a Administração Pública, a CONTRATADA, nos termos do Decreto nº 4.251-R, de 21 de maio de 2018, se obriga a efetivar a contratação de mão-de-obra necessária à execução da obra ou serviço advinda do sistema penitenciário estadual, no percentual de 6% (seis por cento) da mão-de-obra total para a execução do objeto contratual, nos termos da Lei complementar nº 879/2017.

8.1.6 - Obrigar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE destinadas para este fim, pela distribuição e pelo porcionamento das refeições, devendo:

8.1.7 - Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;

8.1.8 - Efetuar às suas expensas, adaptações e reparos que se façam necessários nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;

8.1.9 - Provisionar com base nos cálculos segundo *GANDRA & GAMBARDELA, 1986*, o quantitativo de colaboradores, incluindo a Nutricionista e, apresentar à CONTRATADA com as devidas funções de cada colaborador;

8.1.10 - Apresentar a Nutricionista que ocupará o cargo de Responsabilidade Técnica;

8.1.11 - Apresentar toda documentação e/ou protocolo de entrada do processo, que permite a realização das atividades dentro das instalações da cozinha;





- 8.1.12 - Encaminhar a documentação referente aos Alvarás de funcionamento, de licença sanitária e demais laudos/documentos de sua responsabilidade;
- 8.1.13 - Disponibilizar, quando solicitado pela CONTRATANTE, todas as notas fiscais da aquisição dos produtos alimentícios e não-alimentícios;
- 8.1.14 - Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço;
- 8.1.15 - Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, realizando reparos imediatos, sem ônus à CONTRATANTE;
- 8.1.16 - Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do serviço;
- 8.1.17 - Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço;
- 8.1.18 - Executar a limpeza da caixa d'água que atende a cozinha, se esta não for abrangida em contrato de serviços da CONTRATANTE, mediante apresentação do certificado de limpeza;
- 8.1.19 - Executar a limpeza periódica das caixas de gordura e esgoto da estrutura da cozinha;
- 8.1.20 - Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;
- 8.1.21 - Efetuar a aquisição de gás necessário à execução das atividades;
- 8.1.22 - Promover treinamento para toda a equipe de trabalho, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental dos alimentos, bem como todas as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC Nº 216/2004;
- 8.1.23 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, bem como pelas despesas referente ao pagamento das taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços.
- 8.1.24 - Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e dos locais de atendimento.
- 8.1.25 - Observar a aceitação das preparações servidas, por meio da CONTRATANTE, e no caso da aceitação inferior a 80%, daquela preparação, por parte dos comensais, esta poderá ser excluída de cardápios futuros e/ou serem oferecidas intervalando os meses.
- 8.1.26 - Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, materiais e/ou pessoais causados ao IASES, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência e negligência própria ou de seus empregados.





8.1.27 - Sujeitar seus empregados às normas de segurança do Instituto de Atendimento Socioeducativo do Estado do Espírito Santo, informando-os sobre as peculiaridades do local da prestação dos serviços, orientando-os quanto ao sigilo absoluto a respeito das condições físicas e dados técnicos da Unidade de Atendimento, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com a população socioeducativa advindas de qualquer vazamento de informação.

8.1.28 - Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

8.1.29 - Aceitar que o fiscal indicado pela CONTRATANTE pratique todos atos de fiscalização, em especial quanto à inspeção da qualidade dos gêneros alimentícios; forma de preparação, apresentação, volume e peso das refeições; elaboração de cardápios; e condições de higiene e conservação das dependências do refeitório, dos veículos/carrinhos, dos móveis e dos utensílios.

8.1.30 - Possuir Sede ou Filial no Estado do Espírito Santo, com capacidade Administrativa e Operacional para a melhor logística de atendimento aos serviços atinentes a esta contratação, a partir do início da execução contratual.

8.1.31 - Cumprir as adequações solicitadas pela CONTRATANTE no prazo estabelecido, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento.

8.1.32 - Atender a todas as demais obrigações elencadas neste instrumento, bem como obedecer ao disposto no contrato, na Lei nº 14.133/2021 na Portaria SEGER/PGE/SECONT Nº 049-R/2010, e alterações posteriores.

8.2 - Compete à Contratante:

8.2.1 - Efetuar o pagamento do preço previsto nos termos deste contrato;

8.2.2 - Definir o local da execução dos serviços contratados, conforme definido no Termo de Referência;

8.2.3 - designar servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços contratados, conforme definido no Termo de Referência;

8.2.4 - Emitir decisão sobre eventuais solicitações ou reclamações relacionadas à execução dos contratos no prazo máximo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.2.5 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.2.6 - Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.





8.2.7 - Disponibilizar à CONTRATADA o espaço físico destinado às instalações necessárias à prestação do serviço.

8.2.8 - Proporcionar as facilidades necessárias e adequadas para que a empresa possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições assumidas.

8.2.9 - Receber e analisar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, informando da aprovação ou da necessidade de adequação.

8.2.10 - Autorizar a CONTRATADA, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos.

8.2.11 - Rejeitar as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa e solicitar imediatamente a reposição, dentro do prazo estabelecido neste instrumento.

8.2.12 - Aprovar e atestar as notas fiscais das refeições efetivamente recebidas.

8.2.13 - Comunicar à CONTRATADA, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, para que ela preste os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas.

8.2.14 - Proporcionar orientação para funcionários da CONTRATADA sobre boas práticas na Unidade Socioeducativa sempre que necessário.

8.2.15 - Efetuar o pagamento nas condições pactuadas neste instrumento.

8.2.16 - Fiscalizar a manutenção preventiva e reparadora executada pela empresa CONTRATADA.

8.2.17 - Solicitar a substituição de qualquer utensílio e equipamento fornecido pela CONTRATADA que não atenda às exigências do serviço, tendo a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado e/ou defeituoso, e os que não atenderem as especificações deste instrumento.

8.2.18 - Solicitar à CONTRATADA, sempre que necessário à documentação referente ao pessoal, observadas às especificações deste instrumento, em observâncias as Normas de Segurança do Trabalho e Higiene.

8.2.19 - Fiscalizar e avaliar a prestação de serviço da empresa CONTRATADA.

8.2.20 - Realizar vistoria técnica nas dependências das instalações do almoxarifado, cozinha/refeitório sempre que necessário.

8.2.21 - Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

8.2.22 - Efetuar o controle de entrada e saída dos comensais que fazem uso do refeitório.





8.2.23 - Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

8.2.24 - Responsabilizar-se pelo pagamento das contas água e de energia elétricas fornecidas pela Rede Pública, arcando com os custos referentes ao consumo por parte da CONTRATADA, estritamente, na execução dos serviços.

8.3 - Da Proteção de Dados Pessoais.

8.3.1 - **Proteção de dados, coleta e tratamento.** Sempre que tiverem acesso ou realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais, as partes comprometem-se a envidar todos os esforços para resguardar e proteger a intimidade, vida privada, honra e imagem dos respectivos titulares, observando as normas e políticas internas relacionadas a coleta, guarda, tratamento, transmissão e eliminação de dados pessoais, especialmente as previstas na Lei Federal nº 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais”), no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

8.3.2 - Caso o objeto envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular, a CONTRATADA deverá observar, ao longo de toda a vigência do Contrato, todas as obrigações legais e regulamentares específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento.

8.3.3 - Ao receber o requerimento de um titular de dados, na forma prevista nos artigos 16 e 18 da Lei Federal nº 13.709/2018, a CONTRATADA deverá:

8.3.3.1 - Notificar imediatamente a CONTRATANTE;

8.3.3.2 - Auxiliá-la, quando for o caso, na elaboração da resposta ao requerimento; e

8.3.3.3 - Eliminar todos os dados pessoais tratados com base no consentimento em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do requerimento do titular.

8.3.4 - **Necessidade.** As partes armazenarão dados pessoais apenas pelo período necessário ao cumprimento da finalidade para a qual foram originalmente coletados e em conformidade com as hipóteses legais que autorizam o tratamento.

8.3.5 - As partes devem assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores e eventuais subcontratados que necessitem acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para o cumprimento deste Contrato e da legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a obrigações de sigilo e confidencialidade.

8.3.6 - A CONTRATADA deve, enquanto operadora de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações da CONTRATANTE previstas na Lei Federal nº 13.709/2018.

8.3.7 - **Proteção de dados e incidentes de segurança.** Considerando as características específicas do tratamento de dados pessoais e o estado atual da tecnologia, a CONTRATADA deverá adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas





aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

8.3.8 - A CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE imediatamente sobre a ocorrência de incidentes de segurança relacionados a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que a CONTRATANTE cumpra quaisquer deveres de comunicação, dirigidos à Autoridade Nacional de Proteção de Dados e/ou aos titulares dos dados, acerca do incidente de segurança.

8.3.9 - As partes deverão adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação e na mitigação das consequências de cada incidente de segurança.

8.3.10 - Transferência internacional. É vedada a transferência de dados pessoais pela CONTRATADA para fora do território do Brasil sem o prévio consentimento, por escrito, da CONTRATANTE, e demonstração da observância da adequada proteção desses dados, cabendo à CONTRATADA a responsabilidade pelo cumprimento da legislação de proteção de dados ou de privacidade de outro(s) país(es) que for aplicável.

8.3.11 - Responsabilidade. A CONTRATADA responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados a CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei Federal nº 13.709/2018, no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021 e outras normas legais ou regulamentares relacionadas a este Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.

8.3.12 - Eventual subcontratação, mesmo quando autorizada pela CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste Contrato, permanecendo integralmente responsável perante a CONTRATANTE mesmo na hipótese de descumprimento dessas obrigações por subcontratada.

8.3.13 - A CONTRATADA deve colocar à disposição da CONTRATANTE, quando solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nestas cláusulas, permitindo a realização de auditorias e inspeções, diretamente pela CONTRATANTE ou por terceiros por ela indicados, com relação ao tratamento de dados pessoais.

8.3.14 - A CONTRATADA deve auxiliar a CONTRATANTE na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei Federal nº 13.709/2018, relativo ao objeto deste Contrato.

8.3.15 - Se a CONTRATANTE constatar que dados pessoais foram utilizados pela CONTRATADA para fins ilegais, ilícitos, contrários à moralidade ou mesmo para fins diversos daqueles necessários ao cumprimento deste Contrato, a CONTRATADA será notificada para promover a cessação imediata desse uso, sem prejuízo da rescisão do Contrato e de sua responsabilização pela integralidade dos danos causados.





8.3.16 - Eliminação. Extinto o Contrato, independentemente do motivo, a CONTRATADA deverá em, até 10 (dez) dias úteis, contados da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais a CONTRATANTE ou eliminá-los, inclusive eventuais cópias, certificando a CONTRATANTE, por escrito, do cumprimento desta obrigação.

9 - CLÁUSULA NONA: DOS ADITAMENTOS

9.1 - O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei 14133/2021, após manifestação formal da Assessoria Jurídica.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2 - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

10.2.1 - Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei 14.133/2021);

10.2.2 - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei 14.133/2021);

10.2.3 - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas





alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei 14.133/2021);

10.2.4 - Multas (art. 156, II, e § 3º, da Lei 14.133/2021), observados os seguintes parâmetros:

10.2.4.1 - Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia útil de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 07 (sete) dias;

10.2.4.2 - Multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10 % (dez por cento) incidente sobre o faturamento mensal correspondente à aplicação da sanção, para a infração descrita na alínea “a” do subitem 10.1;

10.2.4.3 - Multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 20% (vinte por cento) incidente sobre o faturamento mensal, para as infrações descritas nas alíneas “b” a “h” do subitem 10.1.

10.3 - O atraso superior a 07 (sete) dias para o início da execução do contrato, autoriza a Administração a promover a extinção unilateral do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular, convertendo a multa moratória em multa compensatória (art. 162, parágrafo único, da Lei 14.133/2021).

10.4 - Em caso de reincidência, o valor total das multas aplicadas não poderá exceder o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do saldo contratual.

10.5 - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei 14.133/2021).

10.6 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

10.7 - Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021):

- (a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- (b) as peculiaridades do caso concreto;
- (c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- (d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- (e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.8 - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei 14.133/2021).





10.9 - A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, assim como as seguintes regras:

10.9.1 - Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, a Administração deverá notificar o contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;

10.9.2 - A notificação deverá ocorrer pessoalmente, eletronicamente, com confirmação de recebimento, ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

10.9.3 - O prazo para apresentação de defesa prévia para a penalidade de advertência será de 05 (cinco) dias úteis e de 15 (quinze) dias úteis para as demais penalidades, e serão contados na forma do art. 183 da Lei 14.133/2021;

10.9.4 - O contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;

10.9.5 - Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, a Administração proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso, que deverá ser exercido nos termos da Lei 14.133/2021;

10.10 - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei 14.133/2021).

10.11 - A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei 14.133/2021).

10.12 - O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas



Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei 14.133/2021).

10.13 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei 14.133/2021.

10.14 - Os débitos relativos a multas moratória e compensatória e as indenizações cabíveis poderão ser descontados dos valores devidos pela Administração ao contratado e, se insuficientes, a diferença poderá ser descontada da garantia prestada ou ser objeto de cobrança judicial (art. 156, § 8º, da Lei 14.133/2021).

10.14.1 - Os débitos do contratado para com a Administração contratante poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos decorrentes de outros contratos administrativos que o contratado possua com o Estado do Espírito Santo.

10.15 - Sem prejuízo da aplicação das sanções acima descritas, a prática de quaisquer atos lesivos à administração pública na licitação ou na execução do contrato, nos termos da Lei 12.846/2013, será objeto de imediata apuração observando-se o devido processo legal estabelecido no marco regulatório estadual anticorrupção.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

11.1 - Constatado que o Contratado não se encontra em situação de regularidade fiscal ou trabalhista, o mesmo será notificado para no prazo de 10 (dez) dias úteis regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, observando-se o procedimento de aplicação de sanções.

11.2 - Transcorrido esse prazo, ainda que não comprovada a regularidade e que não seja aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções.

11.3 - Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pelo Contratado, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado.

11.4 - Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Administração decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

11.5 - Em se tratando de irregularidade fiscal decorrente de crédito estadual, o Contratante informará à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado sobre os créditos em favor da empresa, antes mesmo da notificação à empresa.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO





12.1 - A rescisão do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 137 a 139 da Lei 14.133/2021.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DOS RECURSOS

13.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do arts. 165 a 168 da Lei 14.133/2021.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

14.1 - A execução do contrato será acompanhada pelo gestor e pelo fiscal designados pela autoridade competente do órgão ou entidade, os quais representarão a Administração e confirmarão o recebimento do objeto contratado, observadas as disposições deste contrato. Sem esse recebimento, não será permitido qualquer pagamento.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO REPRESENTANTE DA CONTRATADA

15.1 - Representará a Contratada na execução do ajuste, como preposto, (preencher no momento de assinatura do contrato, com nome completo, nacionalidade, profissão e estado civil do representante da empresa).

15.2 - O representante da CONTRATADA deverá realizar o cadastro no Sistema Corporativo de Gestão de Documentos Arquivísticos Digitais - EDOCS do Governo do Estado do Espírito Santo para envio e recebimento de documentos oficiais.

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DOS CASOS OMISSOS

16.1 - Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16.2 - Na ausência de prazo previamente estabelecido para o cumprimento de determinações emitidas pelo Contratante, será aplicado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de ciência formal da determinação pela Contratada. Esse prazo poderá ser prorrogado, a critério exclusivo do Contratante, mediante solicitação formal e devidamente justificada pela Contratada.

17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO FORO

17.1 - Fica eleito o foro de Vitória, Comarca da Capital do Estado do Espírito Santo, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.





17.2 - Antes de qualquer providência jurisdicional visando solucionar dúvida quanto à interpretação do presente instrumento, as partes deverão buscar solução administrativa, com a participação da Procuradoria Geral do Estado, por intermédio de um ou mais meios de solução consensual de conflitos previstos na Lei Complementar Estadual nº 1.011/2022.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em três vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Local, __ de _____ de _____ (preencher).

Nome da Contratante
Representante (nome completo)
Documento de Identificação

Nome da Contratada
Representante (nome completo)
Documento de Identificação

HASH: c509b701cdc602a81b126fa4e0a686b0163f2b87cd761b21bberf8b7dfc2974. Documento digital disponível em <https://siades.es.gov.br/flowbee-pub/#/validarFC2U-GZRF-9EHG-E5BQ>.

