



Contrato nº **2026.000009.48201.01**  
Pregão nº **008/2026**  
Processo nº **2026-F1930**  
ID CiudadES nº **2026.500E0100025.01.0008**

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM  
O INSTITUTO DE ATENDIMENTO  
SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO -  
IASES, E A EMPRESA RC NUTRY  
ALIMENTAÇÃO LTDA. PARA A PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E  
ALIMENTAÇÃO COLETIVA, PREPARADA NAS  
DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA E  
TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES DO  
IASES

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 3305244 e a Empresa **RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA.**, doravante denominada CONTRATADA, com sede **Avenida General Furtado do Nascimento Nº 684 Cj 51 e 52, Alto de Pinheiros, São Paulo/SP CEP: 05465-070** inscrita no CNPJ sob o nº **11.164.874/0001-09** neste ato representado(a) por **Francisco Jose Coelho Freitas**, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, ajustam o presente CONTRATO de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Coletiva, preparada nas dependências da Contratada e Transportada para as Unidades do IASES, 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 contínuos de nutrição e alimentação coletiva, preparada nas dependências da contratada e transportada para as unidades, contemplando seis refeições diárias: desjejum, merenda 01, almoço, merenda 02, jantar e ceia, além de lanches suplementares (parcial, integral, família/acolhimento e eventos) e fórmulas lácteas para mamadeiras, a serem fornecidos nas unidades UNIS, UNIP I, UNIP II, UFI, Ciase e Casas de Semiliberdade de Serra e Vila Velha**, 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 total da contratação é de **R\$ 19.979.999,78 (dezenove milhões novecentos e setenta e nove mil novecentos e noventa e nove reais e setenta e oito centavos)**.

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 irreajustáveis no prazo de um ano, cujo termo inicial será junho/2026 (data da Análise Crítica de Preços).

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:

$$VR = \frac{V(I-I^o)}{I^o} \text{ onde:}$$

VR = Valor do reajuste;

V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;

I<sup>o</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente ao 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 14.133/2021.

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 meses e terá início no dia posterior ao da publicação do respectivo instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas - PCNP, em específico no dia 26 (vinte e seis) de outubro de 2026 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 resolutiveis 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: 480201-IASES;

Fonte de Recursos: 500 - Recursos não vinculados de Impostos;

Programa de Trabalho: 20.48.201.14.421. 0014. 2263;

Elemento de Despesa: 339030 - Material De Consumo;

Plano Interno: 001927 UNIP I - CARIACICA.

001928 UNIP II - CARIACICA

001930 UFI - CARIACICA

001929 UNIS – CARIACICA

001593 Unidade de Semiliberdade – Serra

001589 Unidade De Semiliberdade – Vila Velha

001587 Centro Integrado de Atendimento Socioeducativo - CIASE

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: DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1 - A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual no valor de **R\$ 998.999,99 (novecentos e noventa e oito mil novecentos e noventa e nove reais e noventa e nove centavos)**, na modalidade de **seguro-garantia**, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

6.2 - O prazo de garantia de execução contratual e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6.3 - 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.

6.4 - A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias, inclusive nos casos de Termo Aditivo.

6.4.1 - 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.



6.4.2 - 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.

6.4.3 - 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.

6.5 - Quando se tratar de consórcio, será permitido que seja apresentada a garantia integralmente pela empresa líder ou por qualquer das empresas consorciadas, ou, ainda, por cada uma das empresas consorciadas com os valores proporcionais à sua participação no consórcio.

## **7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DA ENTREGA E RECEBIMENTO**

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 - 8.1.1 - Cumprir todas as obrigações, as condições e os prazos relativos a entrega do(s) produto(s) adquirido(s) e/ou da execução do(s) serviço(s) contratado(s), 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.

8.2 - Compete à Contratante:

8.2.1 - efetuar o pagamento do preço previsto nos termos deste contrato;

8.2.2 - definir o local para entrega dos produtos adquiridos e/ou da execução dos serviços contratados, conforme definido no Termo de Referência;



8.2.3 - designar servidor(es) responsável(eis) pelo acompanhamento e fiscalização da entrega dos produtos adquiridos e/ou da execução do(s) serviço(s) contratado(s), 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.

### 8.3 - 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 - 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 14.133/2021, mediante manifestação formal da Assessoria Jurídica.

## **10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei 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 12.846/2013.

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 dias;

10.2.4.2 - Multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) incidente sobre o faturamento mensal, 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, nos termos do art. 162, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

10.4 - 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, SOCIAL OU TRABALHISTA**

11.1 - Constatado que o Contratado não se encontra em situação de regularidade fiscal, social 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.

Vitória/ES, 13 de outubro de 2026.



---

**Instituto de Atendimento Socioeducativo (IASES)**  
**Fábio Modesto de Amorim Filho**  
**Documento de Identificação**

---

**RC Nutry Alimentação LTDA.**  
**Francisco Jose Coelho Freitas**  
**CPF: 115.847.558-65**

---

**TERMO DE REFERÊNCIA**

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA, PREPARADA NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA E TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES UNIS, UNIP I, UNIP II, UFI, CIASE E CASAS DE SEMILIBERDADE DE SERRA E VILA VELHA

---



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
**INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES**  
**EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO**

2026-49CPX5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 23/10/2026 11:36 PÁGINA 14 / 132



## 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 Contratada e Transportada para as Unidades, contemplando seis refeições diárias: Desjejum, Merenda 01, Almoço, Merenda 02, Jantar e Ceia, além de lanches suplementares (parcial, integral, família/acolhimento e eventos) e fórmulas lácteas para mamadeiras, a serem fornecidos nas Unidades UNIS, UNIP I, UNIP II, UFI, Ciase e Casas de Semiliberdade de Serra e Vila Velha.

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

#### GRUPO 1: UNIS, UNIP I, UNIP II, UFI, Ciase e Casas de Semiliberdade de Serra e Vila Velha

| ITEM | CÓDIGO<br>SIAGES | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO                                                                                                             | UNIDADE<br>DE<br>MEDIDA | QUANT.<br>ESTIMADA | PREÇO<br>UNITÁRIO<br>(R\$) | PREÇO TOTAL<br>(R\$) |
|------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|----------------------------|----------------------|
|      |                  |                                                                                                                                       |                         | 24 MESES           |                            |                      |
| 1    | 0292097          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>DESJEJUM</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES    | Unidade                 | 96.480             | 8,04                       | 775.699,20           |
| 2    | 0292096          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>DESJEJUM</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES  | Unidade                 | 192.960            | 7,74                       | 1.493.510,40         |
| 3    | 0292098          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA I</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES   | Unidade                 | 96.480             | 4,53                       | 437.054,40           |
| 4    | 0292106          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA I</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES | Unidade                 | 192.960            | 4,53                       | 874.108,80           |
| 5    | 0292102          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>ALMOÇO</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES      | Unidade                 | 96.480             | 24,02                      | 2.317.449,60         |
| 6    | 0292104          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>ALMOÇO</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES    | Unidade                 | 192.960            | 23,35                      | 4.505.616,00         |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|    |         |                                                                                                                                        |         |         |       |              |
|----|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|-------|--------------|
| 7  | 0292105 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA II</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES   | Unidade | 96.480  | 6,18  | 596.246,40   |
| 8  | 0292099 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA II</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES | Unidade | 192.960 | 6,18  | 1.192.492,80 |
| 9  | 0292100 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>JANTAR</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES       | Unidade | 96.480  | 24,08 | 2.323.238,40 |
| 10 | 0292103 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>JANTAR</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES     | Unidade | 192.960 | 23,40 | 4.515.264,00 |
| 11 | 0292101 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>CEIA</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES         | Unidade | 96.480  | 5,01  | 483.364,80   |
| 12 | 0292107 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>CEIA</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES       | Unidade | 192.960 | 4,99  | 962.870,40   |
| 13 | 0285774 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>LANCHE PARCIAL</b> (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA        | Unidade | 1028    | 4,19  | 4.307,32     |
| 14 | 0285775 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>LANCHE INTEGRAL</b> (ATIVIDADES EXTERNAS); FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA       | Unidade | 60      | 14,86 | 891,60       |
| 15 | 0285801 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO</b> ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA                 | Unidade | 11.714  | 7,60  | 89.026,40    |
| 16 | 0285800 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>LANCHE EVENTOS</b> ; FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA                             | Unidade | 19.355  | 17,37 | 336.196,35   |

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 da capacidade total das Unidades (até 268 socioeducandos) levam em consideração os valores do contrato atual acrescido ao índice INPC/IBGE disponível no mês de elaboração deste Termo (mar/2026). Os preços unitários estimados até 50% da capacidade total das Unidades (até 1364



socioeducandos) levam em consideração a média do percentual de variação de preços entre as faixas apresentadas na tabela referencial março/2026 ("custo da etapa diária preparada dentro das unidades socioeducacionais"), disponível através do link: <https://contratacoescentralizadas.es.gov.br/Media/ServicosCorporativos/pre%C3%A7o%20referencial/Pre%C3%A7o%20Referencial%20V2/Pre%C3%A7o%20Referencial%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Socioeducacional%2025-2026-1.pdf>

**Total Grupo 1:** R\$ 20.907.336,87 (Vinte milhões, novecentos e sete mil, trezentos e trinta e seis reais e oitenta e sete 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 grupo, considerando a opção pela disputa em modalidade de menor preço, que importa viabilizar maior 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. No presente caso a licitação ocorrerá através de um único grupo proporcionando melhor logística, padronização e execução dos serviços a serem prestados por apenas uma empresa.

Nesse sentido, entende-se que se revela viável a contratação de serviços em um único grupo, com fim de permitir padronização na oferta de alimentação aos socioeducandos, especialmente no que tange gramatura, temperatura, modo de produção das refeições, entre outros.

Além disso, a contratação em grupo único, contribui para melhor equilíbrio econômico financeiro ao contratado, tendo em vista que algumas unidades (Ciase, Casas de Semiliberdade Serra e Vila Velha) possuem reduzida capacidade de vagas e de tempo de permanência dos socioeducandos.

Conforme apresentado no grupo proposto, importa reconhecer que os licitantes poderão contemplar todas as Unidades UNIS, UNIP I, UNIP II, UFI (localizadas no Conjunto de



Cariacica), Ciase e Casas de Semiliberdade em uma única proposta de menor preço, sem prejuízo à competitividade isonômica considerando que todas estão localizadas na região metropolitana do Espírito Santo.

## 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 05 (cinco) dias úteis, a partir da convocação do IASES, conforme item 10.2 do Edital.

## 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 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 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 – ECRAD (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 ECRAD 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 CONTRATADA, em área específica destinada ao serviço de nutrição e alimentação, sendo assegurada uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

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 CONTRATADA, contemplando 06 (seis) refeições diárias: Desjejum, Merenda 01, Almoço, Merenda 02, Jantar e Ceia, além de lanches suplementares (parcial, integral, família/acolhimento e eventos) e fórmulas lácteas para mamadeiras, a serem fornecidas nas Unidades do Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo – IASES: Unidades do Conjunto de Cariacica, Ciase e Casas de Semiliberdade de Serra e Vila Velha.

A alimentação preparada nas dependências da Contratada se revela viável ao interesse público, de modo a assegurar o direito de alimentação dos adolescentes, posto que diante dos obstáculos supramencionados, a preparação da alimentação nas dependências da Contratada contribui para melhor cumprimento de normas sanitárias e manutenção dos protocolos internos de segurança, uma vez que as instalações físicas das supraditas Unidades não dispõem atualmente de condições estruturais para a produção de alimentação.

### **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.

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.

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 CONTRATADA, 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), 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 para fornecimento, 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@iases.es.gov.br](mailto:sufis@iases.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 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.

Mesmo 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 | ENDEREÇO                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|
| CIASE   | Av. Eng. Manoel dos Passos Barros, nº 49, Mário Cypreste, Vitória-ES. |



|                                                      |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Unidade de Internação Feminina – UFI</b>          | Rodovia José Sete, KM 9, s/n, Cariacica-Sede, Cariacica-ES, CEP 29.156-315 (Conjunto de Cariacica). |
| <b>Unidade de Internação Socioeducativa – UNIP I</b> |                                                                                                     |
| <b>Unidade de Internação Provisória – UNIP II</b>    |                                                                                                     |
| <b>Unidade de Internação Provisória – UNIS</b>       |                                                                                                     |
| <b>Casa de Semiliberdade de Vila Velha</b>           | Av. Saturnino Rangel Mauro, nº 1481, Praia de Itaparica Vila Velha-ES.                              |
| <b>Casa de Semiliberdade de Serra</b>                | Avenida Rui Barbosa, nº 445, Bairro de Fátima, Serra-ES.                                            |

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

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-J**), devendo incidir glosa sobre o valor a ser pago.

Para fins de caracterização das infrações e aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições constantes do item 13 deste Termo de Referência.

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 POR UNIDADE**

|                         |                       | 2024         |              |              |             |             |             |             |             |             |             |             |             | MÉDIA          |
|-------------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|
| UNIDADES                |                       | JAN          | FEV          | MAR          | ABR         | MAI         | JUN         | JUL         | AGO         | SET         | OUT         | NOV         | DEZ         |                |
| CARIACICA               | UNIS                  | 1982         | 1856         | 1974         | 1900        | 1943        | 1784        | 1819        | 1895        | 1824        | 1952        | 1818        | 1971        | 1893,17        |
|                         | UNIP I                | 1847         | 1823         | 1953         | 1870        | 1714        | 1537        | 1736        | 1726        | 1798        | 1925        | 1815        | 1801        | 1795,42        |
|                         | UNIP II               | 1085         | 1114         | 1067         | 811         | 660         | 1034        | 1477        | 1485        | 1008        | 1142        | 1078        | 695         | 1054,67        |
|                         | UFI                   | 383          | 418          | 475          | 489         | 379         | 376         | 381         | 383         | 550         | 664         | 742         | 608         | 487,33         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>5.297</b> | <b>5.211</b> | <b>5.469</b> | <b>5070</b> | <b>4696</b> | <b>4731</b> | <b>5413</b> | <b>5489</b> | <b>5180</b> | <b>5683</b> | <b>5453</b> | <b>5075</b> | <b>5230,58</b> |
| VILA VELHA              | CASA DE SEMILIBERDADE | 411          | 285          | 323          | 345         | 381         | 371         | 331         | 435         | 460         | 569         | 466         | 409         | 398,83         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>411</b>   | <b>285</b>   | <b>323</b>   | <b>345</b>  | <b>381</b>  | <b>371</b>  | <b>331</b>  | <b>435</b>  | <b>460</b>  | <b>569</b>  | <b>466</b>  | <b>409</b>  | <b>398,83</b>  |
| SERRA                   | CASA DE SEMILIBERDADE | 347          | 294          | 209          | 260         | 214         | 224         | 303         | 420         | 445         | 449         | 435         | 273         | 322,75         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>347</b>   | <b>294</b>   | <b>209</b>   | <b>260</b>  | <b>214</b>  | <b>224</b>  | <b>303</b>  | <b>420</b>  | <b>445</b>  | <b>449</b>  | <b>435</b>  | <b>273</b>  | <b>327,27</b>  |
| VITÓRIA                 | CIASE                 | 226          | 214          | 278          | 234         | 238         | 273         | 293         | 232         | 282         | 222         | 222         | 185         | 241,58         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>226</b>   | <b>214</b>   | <b>278</b>   | <b>234</b>  | <b>238</b>  | <b>273</b>  | <b>293</b>  | <b>232</b>  | <b>282</b>  | <b>222</b>  | <b>222</b>  | <b>185</b>  | <b>241,58</b>  |
| <b>TOTAL DAS MÉDIAS</b> |                       | <b>6281</b>  | <b>6004</b>  | <b>6279</b>  | <b>5909</b> | <b>5529</b> | <b>5599</b> | <b>6340</b> | <b>6576</b> | <b>6923</b> | <b>6576</b> | <b>6576</b> | <b>5942</b> |                |
|                         |                       | 2025         |              |              |             |             |             |             |             |             |             |             |             | MÉDIA          |
| UNIDADES                |                       | JAN          | FEV          | MAR          | ABR         | MAI         | JUN         | JUL         | AGO         | SET         | OUT         | NOV         | DEZ         |                |
| CARIACICA               | UNIS                  | 1983         | 1718         | 1984         | 1821        | 1903        | 1781        | 1334        | 1270        | 1117        | 1264        | 987         | 1250        | 1534,33        |
|                         | UNIP I                | 1766         | 1691         | 1906         | 1457        | 1381        | 1546        | 1549        | 1529        | 1208        | 1044        | 907         | 1139        | 1426,92        |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|                         |                       |             |             |             |             |             |             |             |             |             |              |             |             |                |
|-------------------------|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|----------------|
|                         | UNIP II               | 892         | 917         | 1133        | 1347        | 1244        | 1093        | 865         | 859         | 1145        | 1020         | 471         | 905         | 990,92         |
|                         | UFI                   | 707         | 711         | 772         | 741         | 417         | 483         | 450         | 477         | 564         | 559          | 424         | 619         | 577,00         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>5348</b> | <b>5037</b> | <b>5795</b> | <b>5366</b> | <b>4945</b> | <b>4903</b> | <b>4198</b> | <b>4135</b> | <b>4034</b> | <b>38877</b> | <b>2789</b> | <b>3913</b> | <b>7445,00</b> |
| VILA VELHA              | CASA DE SEMILIBERDADE | 497         | 525         | 461         | 468         | 388         | 313         | 409         | 518         | 404         | 431          | 390         | 431         | 436,25         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>497</b>  | <b>525</b>  | <b>461</b>  | <b>486</b>  | <b>388</b>  | <b>313</b>  | <b>409</b>  | <b>518</b>  | <b>404</b>  | <b>431</b>   | <b>390</b>  | <b>431</b>  | <b>437,75</b>  |
| SERRA                   | CASA DE SEMILIBERDADE | 308         | 333         | 385         | 438         | 350         | 295         | 362         | 347         | 309         | 273          | 248         | 336         | 332,00         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>308</b>  | <b>333</b>  | <b>385</b>  | <b>438</b>  | <b>350</b>  | <b>295</b>  | <b>362</b>  | <b>347</b>  | <b>309</b>  | <b>273</b>   | <b>248</b>  | <b>336</b>  | <b>332,00</b>  |
| VITÓRIA                 | CIASE                 | 232         | 242         | 288         | 228         | 202         | 238         | 191         | 287         | 205         | 196          | 188         | 218         | 226,25         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>232</b>  | <b>242</b>  | <b>288</b>  | <b>228</b>  | <b>202</b>  | <b>238</b>  | <b>191</b>  | <b>287</b>  | <b>205</b>  | <b>196</b>   | <b>188</b>  | <b>218</b>  | <b>226,25</b>  |
| <b>TOTAL DAS MÉDIAS</b> |                       | <b>6385</b> | <b>6137</b> | <b>6929</b> | <b>6500</b> | <b>5885</b> | <b>5749</b> | <b>5160</b> | <b>5287</b> | <b>4952</b> | <b>4787</b>  | <b>3515</b> | <b>4898</b> |                |

**TABELA 03 – ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES POR UNIDADE**

| UNIDADES                |                       | Quantidade Máxima de Adolescentes | Quantidade Estimada por Refeições |             |                |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------------|
|                         |                       |                                   | DIÁRIA                            | MENSAL      | 24 MESES       |
| CARIACIC A              | UNIS                  | 60                                | 60                                | 1800        | 43200          |
|                         | UNIP I                | 60                                | 60                                | 1800        | 43200          |
|                         | UNIP II               | 60                                | 60                                | 1800        | 43200          |
|                         | UFI                   | 31                                | 31                                | 930         | 22320          |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>211</b>                        | <b>211</b>                        | <b>6330</b> | <b>151.920</b> |
| VILA VELHA              | CASA DE SEMILIBERDADE | 20                                | 20                                | 600         | 14400          |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>20</b>                         | <b>20</b>                         | <b>600</b>  | <b>14.400</b>  |
| SERRA                   | CASA DE SEMILIBERDADE | 16                                | 16                                | 480         | 11520          |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>16</b>                         | <b>16</b>                         | <b>480</b>  | <b>11.520</b>  |
| VITÓRIA                 | CIASE                 | 21                                | 21                                | 630         | 15120          |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>       | <b>21</b>                         | <b>21</b>                         | <b>630</b>  | <b>15.120</b>  |
| <b>TOTAL DAS MÉDIAS</b> |                       | <b>268</b>                        | <b>268</b>                        | <b>8040</b> | <b>192.960</b> |

A estimativa dos LANCHES FAMÍLIA/ACOLHIMENTO foi apurada com base nas médias de lanches fornecidos entre os anos de 2024 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 2024 a 2025. Considerando a variação nos quantitativos de Lanches Integral e Parcial fornecidos, foi acrescido o percentual de 100% como margem de segurança.

**TABELA 04 - HISTÓRICO DE FATURAMENTO LANCHES POR UNIDADE**

|                        | ANO/MÊS             | UNIS    |          |         | UNIP I  |          |         | UNIP II |          |         | UFI     |          |         | CSL VV  |          |         | CSL SERRA |          |         | CIASE   |          |         |
|------------------------|---------------------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|-----------|----------|---------|---------|----------|---------|
|                        |                     | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL   | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA |
| CENÁRIO EXECUTADO      | JAN                 | 8       | 0        | 158     | 0       | 0        | 127     | 23      | 0        | 109     | 0       | 0        | 31      | 0       | 0        | 35      | 9         | 9        | 8       | 0       | 0        | 26      |
|                        | FEV                 | 3       | 0        | 157     | 3       | 0        | 132     | 16      | 0        | 97      | 0       | 0        | 6       | 0       | 0        | 27      | 0         | 0        | 12      | 0       | 0        | 22      |
|                        | MAR                 | 10      | 0        | 177     | 5       | 0        | 155     | 27      | 0        | 70      | 0       | 0        | 36      | 0       | 0        | 30      | 0         | 0        | 11      | 0       | 0        | 34      |
|                        | ABR                 | 7       | 0        | 145     | 15      | 0        | 107     | 26      | 0        | 59      | 0       | 0        | 18      | 0       | 0        | 40      | 0         | 0        | 21      | 0       | 0        | 14      |
|                        | MAI                 | 9       | 0        | 147     | 4       | 0        | 92      | 12      | 0        | 67      | 0       | 0        | 14      | 0       | 0        | 50      | 0         | 0        | 9       | 0       | 0        | 16      |
|                        | JUN                 | 4       | 0        | 175     | 3       | 0        | 123     | 34      | 0        | 83      | 0       | 0        | 11      | 0       | 0        | 20      | 0         | 0        | 10      | 0       | 0        | 22      |
|                        | JUL                 | 2       | 0        | 135     | 10      | 0        | 112     | 28      | 0        | 153     | 0       | 0        | 18      | 0       | 0        | 55      | 8         | 0        | 17      | 0       | 0        | 44      |
|                        | AGO                 | 0       | 0        | 143     | 8       | 0        | 121     | 33      | 0        | 100     | 0       | 0        | 6       | 0       | 0        | 75      | 0         | 2        | 24      | 0       | 0        | 8       |
|                        | SET                 | 0       | 0        | 176     | 15      | 21       | 168     | 51      | 0        | 86      | 0       | 0        | 22      | 0       | 0        | 20      | 2         | 0        | 35      | 0       | 0        | 77      |
|                        | OUT                 | 0       | 0        | 150     | 15      | 0        | 139     | 27      | 0        | 125     | 0       | 0        | 28      | 0       | 0        | 50      | 0         | 0        | 22      | 0       | 0        | 99      |
|                        | NOV                 | 0       | 0        | 106     | 9       | 0        | 145     | 32      | 0        | 82      | 0       | 0        | 29      | 0       | 0        | 25      | 2         | 3        | 20      | 0       | 0        | 55      |
|                        | DEZ                 | 0       | 0        | 158     | 5       | 0        | 161     | 14      | 0        | 66      | 0       | 0        | 46      | 2       | 0        | 55      | 0         | 0        | 10      | 0       | 0        | 60      |
|                        | TOTAL ANUAL         | 41      | 0        | 1563    | 78      | 21       | 1582    | 323     | 0        | 1031    | 0       | 0        | 219     | 2       | 0        | 402     | 21        | 11       | 147     | 0       | 0        | 447     |
|                        | MÉDIA MENSAL        | 4       | 0        | 131     | 7       | 2        | 132     | 27      | 0        | 86      | 0       | 0        | 19      | 1       | 0        | 34      | 2         | 1        | 13      | 0       | 0        | 38      |
| ESTIMATIVA - BASE 2024 | MARGEM DE SEGURANÇA | 4       | 0        | 27      | 7       | 2        | 27      | 27      | 0        | 18      | 0       | 0        | 4       | 1       | 0        | 7       | 2         | 1        | 3       | 0       | 0        | 8       |
|                        | MÉDIA MENSAL        | 8       | 0        | 158     | 14      | 4        | 159     | 54      | 0        | 104     | 0       | 0        | 23      | 2       | 0        | 41      | 4         | 2        | 16      | 0       | 0        | 46      |
|                        | ESTIMATIVA 24 MESES | 192     | 0        | 3792    | 112     | 32       | 3816    | 1296    | 0        | 2496    | 0       | 0        | 552     | 48      | 0        | 984     | 96        | 48       | 384     | 0       | 0        | 1104    |

| UNIS | UNIP I | UNIP II | UFI | CSL VV | CSL SERRA | CIASE |
|------|--------|---------|-----|--------|-----------|-------|
|------|--------|---------|-----|--------|-----------|-------|



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|                        | ANO/MÊS             | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA | PARCIAL | INTEGRAL | FAMÍLIA |
|------------------------|---------------------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|
| CENÁRIO EXECUTADO      | JAN                 | 0       | 0        | 130     | 0       | 0        | 125     | 28      | 0        | 76      | 0       | 0        | 28      | 46      | 0        | 45      | 0       | 0        | 5       | 0       | 0        | 53      |
|                        | FEV                 | 0       | 0        | 137     | 7       | 0        | 142     | 32      | 0        | 90      | 0       | 0        | 46      | 0       | 0        | 55      | 1       | 0        | 16      | 0       | 0        | 82      |
|                        | MAR                 | 0       | 0        | 188     | 12      | 0        | 155     | 10      | 0        | 130     | 0       | 0        | 50      | 0       | 0        | 70      | 5       | 0        | 30      | 0       | 0        | 56      |
|                        | ABR                 | 2       | 0        | 140     | 6       | 0        | 132     | 41      | 5        | 114     | 4       | 0        | 65      | 0       | 0        | 65      | 0       | 0        | 37      | 0       | 0        | 47      |
|                        | MAI                 | 7       | 0        | 148     | 5       | 0        | 111     | 34      | 0        | 90      | 1       | 0        | 40      | 0       | 0        | 55      | 7       | 0        | 22      | 0       | 0        | 42      |
|                        | JUN                 | 2       | 0        | 179     | 4       | 0        | 153     | 27      | 0        | 124     | 0       | 0        | 22      | 0       | 0        | 55      | 5       | 0        | 13      | 0       | 0        | 39      |
|                        | JUL                 | 11      | 0        | 87      | 10      | 0        | 98      | 27      | 0        | 82      | 0       | 0        | 13      | 0       | 0        | 55      | 0       | 0        | 15      | 0       | 0        | 31      |
|                        | AGO                 | 1       | 0        | 125     | 12      | 0        | 145     | 16      | 0        | 108     | 0       | 0        | 36      | 0       | 0        | 37      | 0       | 0        | 37      | 0       | 0        | 32      |
|                        | SET                 | 6       | 0        | 116     | 18      | 0        | 95      | 26      | 0        | 88      | 0       | 0        | 25      | 0       | 0        | 65      | 0       | 0        | 8       | 0       | 0        | 34      |
|                        | OUT                 | 11      | 0        | 100     | 0       | 0        | 104     | 32      | 0        | 89      | 0       | 0        | 30      | 0       | 0        | 45      | 0       | 0        | 8       | 0       | 0        | 34      |
|                        | NOV                 | 3       | 0        | 85      | 6       | 0        | 73      | 8       | 0        | 41      | 0       | 0        | 16      | 0       | 0        | 65      | 0       | 0        | 28      | 0       | 0        | 34      |
|                        | DEZ                 | 3       | 0        | 85      | 11      | 0        | 107     | 21      | 0        | 59      | 0       | 0        | 24      | 0       | 0        | 30      | 0       | 0        | 24      | 0       | 0        | 19      |
|                        | TOTAL ANUAL         | 23      | 0        | 1350    | 80      | 0        | 1440    | 302     | 5        | 1091    | 5       | 0        | 395     | 46      | 0        | 642     | 18      | 0        | 243     | 0       | 0        | 303     |
|                        | MÉDIA MENSAL        | 2       | 0        | 113     | 7       | 0        | 120     | 26      | 1        | 91      | 1       | 0        | 33      | 4       | 0        | 54      | 2       | 0        | 21      | 0       | 0        | 22      |
| ESTIMATIVA - BASE 2025 | MARGEM DE SEGURANÇA | 2       | 0        | 23      | 70      | 0        | 24      | 26      | 1        | 19      | 1       | 0        | 7       | 4       | 0        | 11      | 2       | 0        | 5       | 0       | 0        | 9       |
|                        | MÉDIA MENSAL        | 4       | 0        | 136     | 77      | 0        | 144     | 52      | 2        | 110     | 2       | 0        | 40      | 4       | 0        | 65      | 4       | 0        | 26      | 0       | 0        | 11      |
|                        | ESTIMATIVA 24 MESES | 96      | 0        | 3264    | 1848    | 0        | 3456    | 1248    | 48       | 2640    | 48      | 0        | 960     | 96      | 0        | 1560    | 96      | 0        | 624     | 0       | 0        | 224     |

TABELA 05 – ESTIMATIVA DE LANCHES POR UNIDADE

|            |         | TOTAL ESTIMADO - 2024 |                 |                | TOTAL ESTIMADO - 2025 |                 |                | TOTAL ESTIMADO |                 |                |
|------------|---------|-----------------------|-----------------|----------------|-----------------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|----------------|
| UNIDADES   |         | LANCHE PARCIAL        | LANCHE INTEGRAL | LANCHE FAMÍLIA | LANCHE PARCIAL        | LANCHE INTEGRAL | LANCHE FAMÍLIA | LANCHE PARCIAL | LANCHE INTEGRAL | LANCHE FAMÍLIA |
| CARIACIC A | UNIS    | 41                    | 0               | 1563           | 23                    | 0               | 1350           | 64             | 0               | 2913           |
|            | UNIP I  | 78                    | 21              | 1582           | 80                    | 0               | 1440           | 158            | 21              | 3022           |
|            | UNIP II | 323                   | 0               | 1031           | 302                   | 5               | 1091           | 625            | 5               | 2122           |
|            | UFI     | 0                     | 0               | 219            | 5                     | 0               | 395            | 5              | 0               | 614            |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|                     |                       |     |    |       |     |    |      |      |    |       |
|---------------------|-----------------------|-----|----|-------|-----|----|------|------|----|-------|
|                     | SUBTOTAL              | 442 | 21 | 4395  | 410 | 5  | 852  | 852  | 26 | 5247  |
| VILA VELHA          | CASA DE SEMILIBERDADE | 2   | 0  | 402   | 46  | 0  | 642  | 48   | 0  | 1044  |
|                     | SUBTOTAL              | 2   | 0  | 402   | 46  | 0  | 642  | 48   | 0  | 1044  |
| SERRA               | CASA DE SEMILIBERDADE | 21  | 11 | 147   | 18  | 0  | 243  | 39   | 11 | 390   |
|                     | SUBTOTAL              | 21  | 11 | 147   | 18  | 0  | 243  | 39   | 11 | 390   |
| VITÓRIA             | CIASE                 | 0   | 0  | 447   | 0   | 0  | 503  | 0    | 0  | 950   |
|                     | SUBTOTAL              | 0   | 0  | 447   | 0   | 0  | 503  | 0    | 0  | 950   |
| TOTAL DA ESTIMATIVA |                       | 930 | 64 | 10782 | 948 | 10 | 7904 | 1878 | 74 | 18686 |

Nota 01: O Lanche Família/Acolhimento para o Ciase foi estimado de acordo com a necessidade da Unidade Socioeducativa para o fornecimento do Lanche Acolhimento, já que o Ciase atualmente não recebe visita familiar.

**TABELA 06 – ESTIMATIVA DE LANCHES EVENTOS POR UNIDADE**

| UNIDADES   |                                            | UNIS | UNIP I | UNIP II | UFI | FAMILIARES | LANCHE EVENTO | MESES | QUANTIDADE | MARGEM DE SEGURANÇA | TOTAL  |
|------------|--------------------------------------------|------|--------|---------|-----|------------|---------------|-------|------------|---------------------|--------|
| CARIACICA  | ANIVERSARIANTE MÊS                         | 60   | 60     | 60      | 60  | -          | 60            | 24    | 1.440      | 288                 | 1.728  |
|            | FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE | 60   | 60     | 60      | 60  | 60         | 120           | 24    | 2.880      | 576                 | 3.456  |
|            | PROGRESSÃO DE FASE                         | 60   | 60     | 60      | 60  | 60         | 120           | 24    | 2.880      | 576                 | 3.456  |
|            | SEMINÁRIO                                  | 36   | 36     | 36      | 36  | 36         | 72            | 24    | 1.728      | 346                 | 2.074  |
|            | SUBTOTAL                                   |      |        |         |     |            |               |       |            |                     | 12.096 |
| UNIDADES   | CASA DE SEMILIBERDADE                      |      |        |         |     | FAMILIARES | LANCHE EVENTO | MESES | QUANTIDADE | MARGEM DE SEGURANÇA | TOTAL  |
| VILA VELHA | ANIVERSARIANTE MÊS                         | 20   |        |         |     | -          | 20            | 24    | 480        | 96                  | 576    |
|            | FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE | 20   |        |         |     | 20         | 40            | 24    | 960        | 192                 | 1.152  |
|            | PROGRESSÃO DE FASE                         | 20   |        |         |     | 20         | 40            | 24    | 960        | 192                 | 1.152  |
|            | SEMINÁRIO                                  | 20   |        |         |     | 20         | 40            | 24    | 960        | 192                 | 1.152  |
|            | SUBTOTAL                                   |      |        |         |     |            |               |       |            |                     | 4.032  |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

| UNIDADES | CASA DE SEMILIBERDADE                      |    | FAMILIARES | LANCHE EVENTO | MESES | QUANTIDADE | MARGEM DE SEGURANÇA | TOTAL  |
|----------|--------------------------------------------|----|------------|---------------|-------|------------|---------------------|--------|
| SERRA    | ANIVERSÁRIO ANTE MÊS                       | 16 | -          | 16            | 24    | 384        | 77                  | 461    |
|          | FORMATURA ESCOLAR/CURSO PROFISSIONALIZANTE | 16 | 16         | 32            | 24    | 768        | 154                 | 922    |
|          | PROGRESSÃO DE FASE                         | 16 | 16         | 32            | 24    | 768        | 154                 | 922    |
|          | SEMINÁRIO                                  | 16 | 16         | 32            | 24    | 768        | 154                 | 922    |
|          | SUBTOTAL                                   |    |            |               |       |            |                     | 3.227  |
| TOTAL    |                                            |    |            |               |       |            |                     | 19.355 |

Obs: Ciasse não terá lanche evento pois não possui calendário pedagógico.

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 nos locais indicados para o fornecimento, 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.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um Nutricionista, com registro no Conselho de Classe e com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e nas etapas do processo de operacionalização e entrega (distribuição) das refeições nas respectivas unidades.

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.

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 CONTRATADA, 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.



É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental e material, manipulação, preparo, identificação e transporte das refeições, bem como o controle de temperatura do ambiente, do resfriamento, da refrigeração e do transporte, por meio de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.

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

Serão de responsabilidade da CONTRATADA o transporte interno e a manutenção da qualidade da alimentação a ser servida, do local de preparo até o local de recebimento para distribuição aos Adolescentes nas Unidades, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequada.

No transporte das marmitas, a caixa HOTBOX deverá transportada em equipamento e/ou carro que ofereça condições que garantam a manutenção até o momento da sua distribuição, em especial a temperatura e qualidade, conforme previsto na legislação RDC 216/2004.

A CONTRATANTE poderá, a seu critério e a qualquer momento, independente de comunicação, realizar visitas ao local onde serão preparados os alimentos pela CONTRATADA.

Os móveis, equipamentos e materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), deverão ser de boa qualidade, estar em conformidade com as normas de segurança e vigilância sanitária e em quantidade suficiente para a prestação dos serviços.

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

A CONTRATADA deverá programar, elaborar e aplicar dentro de 30 (trinta) dias consecutivos após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – MBPF juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) com a finalidade de atender a Prestação de Serviços específicos da Unidade.

O MBPF e os POP's poderão ser solicitados pela CONTRATANTE a qualquer momento, bem como acompanhar a aplicabilidade durante a produção.

Todos os procedimentos técnicos deverão seguir o MBPF e POP's e estarem embasados nas normas publicadas por órgãos fiscalizadores.

A CONTRATADA apresentará a documentação e/ou protocolo com data de entrada do processo, 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.

O preparo das refeições deverá ser realizado nas dependências da CONTRATADA, contemplando o fornecimento de 06 (seis) refeições diárias, que serão: Desjejum, Merenda 01, Almoço, Merenda 02, Jantar e Ceia, além de lanches suplementares (parcial, integral, família/acolhimento e eventos) e fórmulas lácteas para mamadeiras, nos seus respectivos horários, conforme TABELA 8- Horário de Entrega das Refeições:

a) Serviço A: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – refeições elaboradas nas dependências da CONTRATADA e transportadas (distribuídas) nas Unidades Receptoras da CONTRATANTE na modalidade marmita.

b) Serviço B: Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação – Alimentação para Crianças: Fórmulas Lácteas e Refeições elaboradas nas dependências da CONTRATADA, atendendo as exigências de legislação vigente para execução de tal atividade e transportadas (distribuídas) nas Unidades receptoras da CONTRATANTE, na modalidade em mamadeira, garrafa descartável e marmita.

b.1) O serviço que destina a confecção de mamadeiras será realizado na própria unidade solicitante, ficando a CONTRATADA responsável por ofertar a fórmula láctea conforme necessidade e prescrição dietética exigida por profissional de saúde ou laudo médico.

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 HOTBOX.

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 Unidades Socioeducativas, em que se realizará 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 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 fornecimento 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 em marmitas;
- g) Limpeza e higienização do ambiente de produção nas dependências da CONTRATADA, bem como do transporte;
- h) Fornecimento de copos de 300ml e colheres descartáveis a cada refeição.

A CONTRATADA disponibilizará no mínimo de 02 (duas) balanças eletrônicas digitais de 15 kg de alta precisão e 02 (dois) termômetros para o Conjunto de Cariacica, 01 (uma) balança eletrônica digital 15 kg de alta precisão e 01 (um) termômetro, para cada Casa de Semiliberdade e para o CIASE. Todos os equipamentos mencionados, 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.

A manutenção e substituição das balanças e dos termômetros são de obrigação e custeio da CONTRATADA, devendo substituí-los imediatamente, até a próxima refeição principal, bem como manter a regularidade de aferição dos equipamentos.

A aferição das balanças junto aos órgãos fiscalizadores será de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser feita de acordo com a regularidade e frequência estabelecidas na legislação em vigor.

Em relação aos líquidos, a quantidade distribuída deverá seguir o cálculo de acordo com a quantidade de Socioeducandos nas Unidades, 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.

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 compõem o cardápio todas as vezes que for sinalizado má-higienização, presença de sujidade ou contaminação biológica (mofo, bolor).

## 5.6. 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-C**;
- 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.

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-C**.

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**.

### 5.7. 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;
- 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.



Deverão ser previstos cardápios diferenciados, se necessário, aos adolescentes cujo o padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares, socioculturais e/ou estilo de vida. Para isso será necessário a CONTRATANTE buscar juntamente com a Equipe Técnica informações mais concretas com o familiar do Socioeducando solicitante mais próximo de forma que seja garantida a veracidade da informação.

**TABELA 7 – TIPO E DEFINIÇÃO DAS DIETAS QUE PODEM SER CONTEMPLADAS**

| TIPOS E CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS |                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TIPO                               | DEFINIÇÃO                                                                                                                                                        |
| <b>DIETA</b>                       | Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;                                                     |
| <b>DIETA NORMAL</b>                | Aquela sem restrição alimentar;                                                                                                                                  |
| <b>DIETA BRANDA</b>                | Aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação e digestibilidade;                       |
| <b>DIETA PASTOSA</b>               | Aquela modificada basicamente quanto à consistência;                                                                                                             |
| <b>DIETA SEMILÍQUIDA</b>           | Aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo; |
| <b>DIETA LÍQUIDA</b>               | Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;  |
| <b>DIETA DE RESTRIÇÃO</b>          | Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;                                                                    |
| <b>DIETA ISENTA DE LACTOSE</b>     | Aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;                                                      |
| <b>DIETA DE ACRÉSCIMO</b>          | Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;                                                                                |
| <b>REFEIÇÃO</b>                    | 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;                                            |
| <b>MERENDA</b>                     | Pequena refeição servida pela manhã;                                                                                                                             |
| <b>ALMOÇO E JANTAR</b>             | Refeições principais; ALMOÇO E JANTAR;                                                                                                                           |
| <b>CARDÁPIO</b>                    | É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;                                                      |
| <b>FÓRMULAS INFANTIS</b>           | 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.



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.

#### 5.8. 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 8 – HORÁRIOS DE ENTREGAS DAS REFEIÇÕES**

| REFEIÇÃO   | HORÁRIO DE ENTREGA |
|------------|--------------------|
| DESJEJUM   | 06:00 – 06:30      |
| MERENDA 01 | 08:30 – 09:00      |
| ALMOÇO     | 10:00 – 10:30      |
| MERENDA 02 | 14:00 – 14:30      |
| JANTAR     | 16:30 – 17:00      |
| CEIA       | 18:30 – 19:00      |

A tabela 8 é exemplificativa, sendo possível a CONTRATANTE definir horário diverso de acordo com a necessidade de cada Unidade Socioeducativa.

Nos casos em que houver a necessidade de reposição da refeição ou de produto recusado, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 01 hora e 30 minutos para substituição, oportunidade em que a planilha de fornecimento reapresentada será assinada pelo fiscal da Unidade Socioeducativa.

Havendo a alteração dos horários da jornada pedagógica da CONTRATANTE, a Unidade poderá no prazo mínimo de 48h (quarenta e oito horas), solicitar à CONTRATADA a alteração dos horários previstos no quadro acima, podendo ficar permanente ou apenas atender a demanda do dia solicitado.

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 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.

O LANCHE EVENTO será solicitado à CONTRATADA, com pelo menos 15 (quinze) dias corridos antes da data agendada para o evento.

## 5.9. Do Porcionamento e Acondicionamento

Cabe à CONTRATADA porcionar e acondicionar as refeições sob-riguroso 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 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.

**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.

**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 entregue 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 HOTBOX, devidamente higienizada. Nas refeições ALMOÇO e JANTAR o feijão a ser ofertado será conforme **QUADRO 3 e 5, ANEXO I-B**.

Em casos de Prescrição Médica que impeça o Socioeducando de ingerir qualquer tipo de alimento, deverá ser ofertado alimentação diferenciada no modelo marmitex.

**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. As saladas deverão ser transportadas em caixas HOTBOX mantendo a temperatura do alimento refrigerada até 10°C.

**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. As frutas em pedaços deverão ser transportadas em caixas HOTBOX mantendo a temperatura do alimento refrigerada até 10°C.

**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, macarroneuse 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.

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.

#### **5.10. 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.

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 entregue, 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.

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.

Todo o processo de preparo da alimentação, será realizado na cozinha da CONTRATADA e transportada para a CONTRATANTE, independentemente da quantidade ou tipo de refeição/lanche.

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.

#### **5.11. 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 à 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.



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.

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.

## **5.12. Do Transporte e Armazenamento do Alimento Preparado**

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

As refeições deverão ser transportadas em veículos automotivos de transporte EXCLUSIVO de alimentos destinados ao consumo humano, devidamente licenciados pela Autoridade Sanitária. Com objetivo de garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e a deterioração deles.

O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado e o alimento deve ser acondicionado em CAIXAS HOTBOX e de material adequado, mantendo a temperatura do produto de acordo com a legislação vigente.



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 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.

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 trafegar com o CERTIFICADO DE VISTORIA dentro do prazo (anualmente) previsto na Portaria Estadual 069-R/2007.

O custo de combustível, manutenção do veículo e motorista adequadamente uniformizado, 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, e devem ser higienizados periodicamente para evitar contaminação ambiental.

Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de Tempo x Temperaturas, previstos em legislação.

As marmitas após serem acomodadas em HOTBOX, deverão ser conduzidas por um funcionário da CONTRATADA até a área de recebimento indicada pela Unidade Socioeducativa, a fim de que a CONTRATANTE possa fazer o ateste de recebimento seguindo todos os protocolos estabelecidos.

A CONTRATADA deverá realizar o transporte e a entrega das refeições nas salas de recebimento designadas pelas Unidades, aos servidores da CONTRATANTE, que serão responsáveis pela distribuição.

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 HOTBOX 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 HOTBOX, assim como o controle diário de sua higienização e substituídas periodicamente ou quando necessário.

A CONTRATADA deve fazer, registrar e obrigar-se a entregar quando solicitado, o procedimento operacional padrão de higienização das caixas HOTBOX, 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 09 a seguir:

**TABELA 09 – 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 10                                   | Máximo 2                    |

### 5.13. 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.

#### **5.14. 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 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.

#### **5.15. 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.

#### **5.16. Da limpeza e higienização**



A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações da cozinha, 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.

A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados 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.

#### **5.17. 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.



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 às dependências da CONTRATADA, vinculadas à execução do objeto para:

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

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-J**.

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.

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 42 pontos**. Caso ultrapasse, o desconto será correspondente a pontuação acima dos 42 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 22 pontos**. Caso ultrapasse, o desconto será correspondente a pontuação acima dos 22 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 poderão ser comunicadas ao representante 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–J 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.

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.

Nos casos de possível instauração de processo de penalidade e ocorrência indicativa de glosa constatada no IMR, caberá ao gestor do contrato a verificação para não cumulação da mesma infração administrativa no referido processo e instrumento de medição de resultado.



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 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.

#### 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.

Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pela CONTRATADA, será imposta multa de 0,2% (zero virgula dois por cento) sobre o faturamento mensal correspondente à aplicação da sanção.

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

### 8.1 Forma de Seleção e Critério de Julgamento da Proposta

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.

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**

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 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.

Deste modo, se faz necessária a apresentação de comprovação de 50% (cinquenta por cento) obtida na documentação apresentada, bem como a solicitação de período por 12 (doze) meses sucessivos contidos em apenas 01 (um) atestado, ou seja, sendo permitido o somatório somente para fins de comprovação de quantitativo e não de período.

Tal exigência mencionada no parágrafo anterior, no que tange ao período de execução, dá-se com vistas a assegurar à Administração Pública, mitigação a possíveis intercorrências que frustrem a continuidade dos serviços prestados, pois a demonstração de um contrato por 12 (doze) meses sucessivos evidencia, minimamente, comprovação de experiência contínua de prestação de serviços pela empresa fornecedora.



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\$ 20.907.336,87 (Vinte milhões, novecentos e sete mil, trezentos e trinta e seis reais e oitenta e sete 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

Obrigar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições nas dependências da CONTRATADA, transportada e entregue 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) 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;
- c) Apresentar a Nutricionista que ocupará o cargo de Responsabilidade Técnica;
- d) Apresentar toda documentação e/ou protocolo de entrada do processo, que permite a realização das atividades dentro das instalações da cozinha;
- e) Encaminhar a documentação referente aos Alvarás de funcionamento, de licença sanitária e demais laudos/documentos de sua responsabilidade;
- f) Disponibilizar, quando solicitado pela CONTRATANTE, todas as notas fiscais da aquisição dos produtos alimentícios e não-alimentícios;
- g) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço;
- h) Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, realizando reparos imediatos, sem ônus à CONTRATANTE;



- i) Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço;
- j) Executar a limpeza periódica das caixas de gordura e esgoto da estrutura da cozinha;
- k) Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;
- l) Efetuar a aquisição de gás necessário à execução das atividades;
- m) 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 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 entregues, 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, dos veículos, 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.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Indicar formalmente os servidores que acompanharão a execução contratual.

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.

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.

Fiscalizar e avaliar a prestação de serviço da empresa CONTRATADA.

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

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

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

### **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);
- 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;
- (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).

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, 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.



## ANEXO I-A

### DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO E QUANTITATIVOS

| UNIDADES                |                          | Quantidade<br>Máxima de<br>Adolescentes | Quantidade Estimada por Refeições |             |                |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------------|
|                         |                          |                                         | DIÁRIA                            | MENSAL      | 24 MESES       |
| CARIACICA               | UNIS                     | 60                                      | 60                                | 1800        | 43200          |
|                         | UNIP I                   | 60                                      | 60                                | 1800        | 43200          |
|                         | UNIP II                  | 60                                      | 60                                | 1800        | 43200          |
|                         | UFI                      | 31                                      | 31                                | 930         | 22.320         |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>          | 211                                     | 211                               | 6480        | 151.920        |
| VILA<br>VELHA           | CASA DE<br>SEMILIBERDADE | 20                                      | 20                                | 600         | 14400          |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>          | 20                                      | 20                                | 600         | 14400          |
| SERRA                   | CASA DE<br>SEMILIBERDADE | 16                                      | 16                                | 480         | 11520          |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>          | 16                                      | 16                                | 480         | 11520          |
| VITÓRIA                 | CIASE                    | 21                                      | 21                                | 630         | 15120          |
|                         | <b>SUBTOTAL</b>          | 21                                      | 21                                | 630         | 15120          |
| <b>TOTAL DAS MÉDIAS</b> |                          | <b>268</b>                              | <b>268</b>                        | <b>8040</b> | <b>192.960</b> |



## 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 (02 unidades p/ cada)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 50 g<br>(cada unidade) | 30                        |
| Requeijão Cremoso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20 g                   | 15                        |
| Margarina (vegetal)*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 13 g                   | 15                        |
| Café                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 150 ml                 | 30                        |
| Leite Integral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 150 ml                 | 30                        |
| <p><b>Nota 01:</b> O café deverá ser fornecido em garrafas térmicas de quente a morno.</p> <p><b>Nota 02:</b> 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</p> <p><b>Nota 03:</b> Os pães deverão conter 13 gramas de margarina por unidade.</p> <p><b>Nota 04:</b> 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.</p> <p><b>Nota 05:</b> O recheio proteico dos pães deverá conter 20 gramas por unidade.</p> |                        |                           |

| QUADRO 2 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA MERENDA I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                           |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|
| COMPOSIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | GRAMAGEM (PER CAPITA)                     | INCIDÊNCIA (DIAS POR MÊS) |
| Barra de Cereais (uma unidade)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 20 - 22 g                                 | 10                        |
| Biscoito Salgado (Club Social ou similar - um pacote)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 22 - 24 g                                 | 09                        |
| Bolo (pedaço)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 50 g                                      | 11                        |
| Suco de Frutas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 300 ml                                    | 30                        |
| Fruta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 01 unidade (gramatura conforme ANEXO I-C) | 30                        |
| <p><b>Nota 01:</b> 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.</p> <p><b>Nota 02:</b> 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. <b>Não será aceita a repetição de sabor do suco durante as refeições que o contemple.</b></p> <p><b>Nota 03:</b> 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.</p> |                                           |                           |



### 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 <b>QUADRO 05, ANEXO I-C</b> | 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 tabletes 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 tabletes 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                        |

**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.**



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

**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<br>(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<br>(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                           |
| 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.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

**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<br>(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<br>(temperatura obedece à recomendação do fabricante)                                                       | 150 ml | 30                | -          | -      | 12         | -      | -    |
| TOTAL                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |        | 30                | 30         | 30     | 30         | 30     | 30   |
| <b>Nota 01:</b> Os refrigerantes deverão apresentar cor clara ou transparente e serão ofertados na <u>MERENDA II</u> e na <u>NOITE X-BURGUER</u> (toda última sexta-feira de cada mês) conforme distribuição do quadro acima |                                                                                                                                 |        |                   |            |        |            |        |      |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

**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 ficar 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<br>(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   |
| <b>Nota 01:</b> 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. |                      |
| <b>Nota 02:</b> 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<br>(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 (Maçã)                                                                                                                                       | 01 unidade de 120g   |
| <b>Nota 01:</b> A bebida para acompanhamento do LANCHE PARCIAL deverá ser bebida láctea pronta para beber em embalagem tetra-pack individualizada. |                      |
| <b>Nota 02:</b> 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            |
| <b>Nota 01:</b> 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. |                                 |            |                   |
| <b>Nota 02:</b> O biscoito salgado deverá ser servido em embalagem originalmente individualizada, contendo no mínimo 22 g cada.                                                                        |                                 |            |                   |
| <b>Nota 03:</b> 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                     |
| 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)        |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|        |                                                    |         |        |                                    |    |                  |
|--------|----------------------------------------------------|---------|--------|------------------------------------|----|------------------|
|        | 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                 |                                                                        |                   |                           |
| DIVERSOS                                                    | Lasanha                                                                   | Integral/Sem Glúten/ Sem Lactose | Exclusivo para socioeducando em dieta especial                         | 14                | 120 g                     |
|                                                             |                                                                           | Spaghetti                        | À bolonhesa/ Frango                                                    |                   |                           |
|                                                             | Lasanha                                                                   | Lasanha                          |                                                                        |                   |                           |
|                                                             |                                                                           |                                  |                                                                        |                   |                           |
|                                                             | Empadão                                                                   | Empadão                          | Frango                                                                 |                   |                           |
|                                                             | Purê                                                                      | -                                | Mandioca/ Batata Inglesa/Abóbora/ Misto                                |                   |                           |
|                                                             | Creme                                                                     | -                                | Milho                                                                  |                   |                           |
|                                                             | Enopados                                                                  | -                                | Chuchu/ Batata Inglesa / Cenoura/ Mandioca/ Abóbora/ Inhame/ Abobrinha |                   |                           |
|                                                             | Jardineira de legumes/ Seleta de legumes/ Panaché de legumes/ Ratatouille | -                                | Legumes Diversos                                                       |                   |                           |
|                                                             | 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 Milanesa/Frita/Assada/ ao creme/ com carne moída / com carne seca       | -                                | Banana da Terra / Abobrinha /Batata Frita                              |                   |                           |
|                                                             |                                                                           |                                  |                                                                        |                   |                           |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|            |               |                             |                                                                                                                                                           |    |  |
|------------|---------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|            | No Vapor      | -                           | Cenoura / Batata Doce, inglesa                                                                                                                            |    |  |
|            | Fritos        | -                           | Batata Inglesa / Mandioca/<br>Batata Doce / Banana da Terra                                                                                               |    |  |
| FARINÁCEOS | Bolinho       | -                           | Mandioca/ Arroz/ Cenoura/<br>Batata/Queijo/Carne Moída                                                                                                    | 08 |  |
|            | Angu/ Polenta | -                           | À baiana / Ao molho / À<br>bolonhesa / À moda/ Frita                                                                                                      |    |  |
|            | Canjiquinha   | -                           | À moda mineira/ Simples/ Carne<br>Moída / Carne Seca / Pernil                                                                                             |    |  |
|            | Pirão         | -                           | Peixe (merluza, pescada, Polaca<br>do Alasca, Rosado)                                                                                                     |    |  |
|            | Trigulho      | -                           | Quibe de forno – frango, carne<br>moída / Tabule / Bolinho de<br>Quibe                                                                                    |    |  |
|            | Farofa/Virado | Farinha de Mandioca         | Agridoce/ Cenoura / Couve /<br>Dourada / Rica/ Ovos/ Banana /<br>Bacon /Batata Palha / Rica /<br>Milho / passas / Abobrinha /<br>Alho / Linguica e passas |    |  |
|            |               | Farinha de Milho<br>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                                |                   |                               |
|                                                          |                | Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão) |                   |                               |
|                                                          | Picado Cozidos | Abóbora Japonesa                      |                   | 70 g                          |
|                                                          |                | Abóbora Madura                        |                   |                               |
|                                                          |                | Abóbora Maranhão                      |                   |                               |
|                                                          |                | Abobrinha Italiana Extra              |                   |                               |
|                                                          |                | Abobrinha Princesa                    |                   |                               |
|                                                          |                | Batata Baroa                          |                   |                               |
|                                                          |                | Batata Inglesa                        |                   |                               |
|                                                          |                | Beterraba                             |                   |                               |
|                                                          |                | Cenoura                               |                   |                               |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                             |                                                                                |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | Alho                                                                        | 30                                                                             | 2g |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Cebolinha                                                                   |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Coentro                                                                     |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Hortelã                                                                     |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Salsa                                                                       |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Cebola Branca                                                               |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Orégano                                                                     |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Canela                                                                      |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                             |                                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Urucum/ Açafrão                                                             |                                                                                |    |
| 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                |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 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<br>Preto Tipo I                               | Simples                         | 19                |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                  | Tropeiro                        | 05                |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                  | Tutu                            | 04                |            |
| <b>Nota 01</b> - 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 <b>QUADRO 01, ANEXO I-C</b> .                                                            |                                                                  |                                 |                   |            |
| <b>Nota 02</b> - 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;                                                                                                   |                                                                  |                                 |                   |            |
| <b>Nota 03:</b> Nas refeições <b>ALMOÇO E JANTAR</b> o feijão a ser ofertado será conforme <b>QUADRO 04, ANEXO I-C</b> , todavia não deverá ser fornecido o mesmo tipo de feijão no mesmo dia. Ex.: Se no Almoço for o <b>FEIJÃO CARIOCA</b> , no Jantar deverá ser o <b>FEIJÃO PRETO</b> ou vice-versa. |                                                                  |                                 |                   |            |

QUADRO 5 - GRAMATURA E INCIDÊNCIA DAS SOBREMESAS



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

| DENOMINAÇÃO                                  | TIPO                                             | QUANTIDADE (PER CAPITA)      | INCIDÊNCIA MENSAL |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|
| FRUTAS<br>(MERENDA 01 E MERENDA 02 E JANTAR) | Abacaxi                                          | 120 g<br>(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<br>(pedaços encopados)  | 05                |
|                                              | Mamão                                            | 120g<br>(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<br>(pedaços encopados)  | 01                |
| DOCE EM TABLETE<br>(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<br>(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 devera 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.

**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 DESCARTÁVEIS

#### 1. 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 - pcte c/ 100 unid                                                                                                                                                                            | R\$ 47,50           | 4                                 | R\$ 190,00        | 7                                  | R\$ 332,50          | 14                                 | R\$ 665,00          |
| Tampa Marmita 4 divisórias pcte c/ 100 unid.                                                                                                                                                                                                                      | R\$ 31,00           | 4                                 | R\$ 124,00        | 7                                  | R\$ 217,00          | 14                                 | R\$ 434,00          |
| 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 unid                                                                                                                                                                                                                   | R\$ 6,90            | 10                                | R\$ 69,00         | 18                                 | R\$ 124,20          | 35                                 | R\$ 241,50          |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | --                  | --                                | <b>R\$ 615,00</b> | --                                 | <b>R\$ 1.120,45</b> | --                                 | <b>R\$ 2.219,10</b> |
| <b>Nota:</b> Os quantitativos e preços estimativos tendo como base o atendimento diário de refeições e sítios eletrônicos.                                                                                                                                        |                     |                                   |                   |                                    |                     |                                    |                     |



## ANEXO I-E

### DA ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS ESPECIAIS

| QUADRO 1 - Alimentação em Eventos Especiais         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATAS E EVENTOS                                     | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Aniversariantes do mês<br>(EVENTO)                  | <ul style="list-style-type: none"><li>Refrigerante – 300ml;</li><li>Bolo recheado e confeitado <b>OU</b> Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                           |
| NOITE X – BURGUER<br>Última Sexta-feira de cada mês | <ul style="list-style-type: none"><li>Hambúrguer (carne de hambúrguer, ovo, muçarela, alface, tomate) - 02 unidades de 290 g cada;</li><li>Batata Frita (Chips ou palito) – 120g;</li><li>Refrigerante – 300 ml;</li><li>Maionese Sachê – 2 unidades - (5g a 12g);</li><li>Catchup Sachê – 2 unidades - (5g a 12g);</li></ul>                                                                                                                                                          |
| Carnaval (Terça-feira)                              | <ul style="list-style-type: none"><li>Refrigerante – 300ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Páscoa                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>Almoço especial e diferenciado, com cardápio pré-estabelecido pela CONTRATANTE.</li><li>Chocolate ao leite tablete = 80 g.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Festa Junina<br>(Junho ou Junho ou Agosto)          | <ul style="list-style-type: none"><li>Pipoca doce - 01 pacote contendo 20g;</li><li>Paçoca - 1 unidade (20g);</li><li>Pé- de-Moça – 1 unidade (30g à 50g);</li><li>Refrigerante 300 ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada;</li><li>Papa de Milho verde – 80g.</li><li>Bolo de Fubá ou Chocolate - 100g.</li></ul>                                                                                                             |
| Dia das Mães (Maio)<br>Dia dos Pais (Agosto)        | <ul style="list-style-type: none"><li>Almoço especial e diferenciado, com cardápio pré-estabelecido.</li><li>Sobremesa - 02 (dois) bombons.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Dia do Estudante                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>Refrigerante – 300ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Independência do Brasil                             | <ul style="list-style-type: none"><li>Refrigerante – 300ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) – 02 unidades de 80 g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Dia das Crianças                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>Pipoca doce - 01 pacote contendo 20g;</li><li>Paçoca - 1 unidade (20g);</li><li>Pé- de-Moça - 1 unidade (30g à 50g);</li><li>Refrigerante 300 ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha) – 2 unidades de 80g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                         |
| Dia do Professor                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>Refrigerante - 300 ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Dia da Consciência Negra                            | <ul style="list-style-type: none"><li>Almoço (Feijoada) e Sobremesa: Pé de moça.</li><li>Merenda II: Refrigerante 300 ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Proclamação da Republica                            | <ul style="list-style-type: none"><li>Refrigerante - 300 ml;</li><li>Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Natal                                               | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Jantar do dia 24:</b> especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido;</li><li><b>Ceia do dia 24:</b> Panetone ou chocotone 200g - 01 unidade e refrigerante 300 ml (embalagem individual);</li><li><b>Almoço do dia 25:</b> especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido;</li><li>Sobremesa – sacola surpresa: 02 bombons (15 g cada); bala de goma açucarada sortida (1 pacote 60 g); balas de leite (5 unidades).</li></ul> |
| Ano Novo                                            | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Jantar do dia 31:</b> especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ceia do dia 31:</b> Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro e doce de leite); e Refrigerante 300 ml (embalagem individual);</li><li>• <b>Almoço do dia 1º de janeiro:</b> especial e diferenciado com cardápio pré-estabelecido;</li><li>• Sobremesa – sacola surpresa: 02 bombons (15 g cada); bala de goma açucarada sortida (1 pacote 60 g); balas de leite (5 unidades).</li></ul>                                                                                                                             |
| <b>Seminários</b><br>(no máximo um por mês) - EVENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MERENDA I:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Sanduíche de frango FRIO – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada.</li><li>• <b>MERENDA II:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.</li></ul> |
| <b>Progressão de Fase</b><br>(no máximo um por mês) - EVENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MERENDA I:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Sanduíche de frango FRIO – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada.</li><li>• <b>MERENDA II:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.</li></ul> |
| <b>Formatura Escolar- EVENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MERENDA I:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Sanduíche de frango FRIO – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada.</li><li>• <b>MERENDA II:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.</li></ul> |
| <b>Formatura de Curso Profissionalizante- EVENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>MERENDA I:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Sanduíche de frango FRIO – (Pão de forma (40 gr); patê frio: queijo muçarela, frango, cenoura e molho branco) - 2 unidades de 80g cada.</li><li>• <b>MERENDA II:</b></li><li>• Refrigerante - 300 ml;</li><li>• Bolo de Pote – 200g; (recheio brigadeiro ou doce de leite);</li><li>• Cachorro Quente (pão hot dog com salsicha e batata palha) - 2 unidades de 80g cada.</li></ul> |
| <p><b>Nota 01:</b> O bolo aniversariante do mês poderá ser ofertado, de acordo com a necessidade da CONTRATADA, como <b>BOLO DE POTE</b> ou <b>BOLO CONFEITADO E RECHEADO</b>, 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.</p> <p><b>Nota 02:</b> 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.</p> <p><b>Nota 03:</b> Toda última sexta-feira de cada mês o Jantar convencional será substituído pela <b>NOITE DO X-BURGUER</b>, e deverá ser acompanhado conforme quadro acima.</p> <p><b>Nota 04:</b> 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.</p> <p><b>Nota 05:</b> Na Páscoa <b>NÃO</b> será aceito bombom.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



## 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               | -                  |
| HIPOGLICÍDICA                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                          |                                           |                    |
| 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)                            | -                                         |                    |
| HIPOCALÓRICA                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                          |                                           |                    |
| 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<br>300 ml de leite integral/ desnatado na ceia |
| Complementar 04                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Fórmulas para nutrição oral                                                                                          |
| <b>Nota 01:</b> 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. |                                                                                                                      |



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
**INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES**  
**EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO**

**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.



## 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 MÓIDA                         | 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      | FEIJADA                             | 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     | ESTROGONHO 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     | FEIJADA                             | ARROZ SIMPLES  | *              | FAROFA DE CENOURA       | REPOLHO E TOMATE   | DOCE DE LEITE              | SUCO DE ABACAXI  |
| 18     | CARNE MÓIDA                         | 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     | ESTROGONHO 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 | QUIBE                   | REPOLHO E TOMATE   | PÉ DE MOÇA                 | SUCO DE GOIABA   |



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

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      | ESTROGONOFE 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      | FEIJADA                             | 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 | CANJICUINHA 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     | ESTROGONOFE 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    | ABOBRINHA 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 | QUIBEBE                 | 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 A MILANESA            | ARROZ SIMPLES  | FEIJÃO SIMPLES | PIRÃO DE PEIXE          | REPOLHO BICOLOR    | GOIABA            | SUCO DE GOIABA   |
| 26     | X-BUERGHER                          | *              | *              | 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     | FEIJADA                             | 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  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

| 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  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

| 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   | <b>SALADA DE FRUTAS</b> |
| 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                  |



## **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.

##### **CANJQUINHA DE MILHO**

Textura fina, coloração amarela, isenta de mofo e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, 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 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.

### MILHO VERDE EM CONSERVA

Simples, 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.

### 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.

#### CARNES E DERIVADOS

##### CARNE BOVINA

Semiprocessada, moídas, em cubos, bifes 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 Decreto 9013/2017 RIISPOA, RIISPOA - M.A, a instrução Normativa n° 20 de 31/07/2000 (MAPA), Portaria SDA n° 724 de 23/12/2022 e Portaria n°. 1004, de 11/12/98, SVS/MS. 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.

## 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

Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância 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).

#### **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 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

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 rotulo 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, 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 Nº 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;

## **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

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 (hava 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.

## MELÃO AMARELO IN NATURA

especificação: in natura, 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, 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, ferimento, 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.

## **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

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.

## 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, são 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 de espécies genuínas e são. 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 são, 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 são, 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 são. 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

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.

#### 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.

## **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 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 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 antiuementante 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

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 de 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



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

### 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



## ANEXO I-J

### IMR - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

#### (FISCALIZAÇÃO NA “COZINHA TRANSPORTADA”)

#### 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:



| TABELA 2 – PONTUAÇÃO E DESCONTO |                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| PONTUAÇÃO                       | DESCONTO SOBRE O FATURAMENTO MENSAL |
| 0                               | 0%                                  |
| 1-6                             | 0,50%                               |
| 7-12                            | 0,75%                               |
| 13-18                           | 1,00%                               |
| 19-24                           | 1,50%                               |
| 25-30                           | 1,75%                               |
| 31-36                           | 2,00%                               |
| 37-42                           | 2,50%                               |
| 43-48                           | 3,00%                               |
| 49-54                           | 3,50%                               |
| ACIMA DE 54                     | 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 |
|                                     | Disponibilizar termômetro, com comprovação de calibração periódica, no local de entrega.                                                  | 2         |     |     |
|                                     | Disponibilizar balança, com comprovação de calibração periódica, no local de entrega.                                                     | 2         |     |     |
|                                     | Fornecer utensílios descartáveis adequados à alimentação dos socioeducandos, conforme ANEXO I-D.                                          | 4         |     |     |
|                                     | Dispor/manter os equipamentos e utensílios em adequado estado de conservação e funcionamento, observando os prazos previstos contratados. | 2         |     |     |
|                                     | Dispor/manter os demais itens listados nos ANEXO I-D do Contrato em estado adequado, sem avarias e sujidades.                             | 3         |     |     |
| SUBTOTAL - BLOCO 01: _____.         |                                                                                                                                           |           |     |     |

| BLOCO 2 - MANIPULADORES/EQUIPE DE TRABALHO |                                                       | PONTUAÇÃO | NÃO | SIM |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|-----|-----|
|                                            | Manter uniformes adequados para a atividade e limpos. | 1         |     |     |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|                                                        |                                                                                                                          |   |  |  |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| MANIPULADORES/<br>EQUIPE DE<br>TRABALHO/<br>TRANSPORTE | Assegurar equipe de trabalho sem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade dos alimentos.                | 2 |  |  |
|                                                        | Manter asseio pessoal                                                                                                    | 2 |  |  |
|                                                        | Manter equipe devidamente uniformizados com EPI's específicos para a atividade desempenhada (exemplo: touca, luva, etc). | 1 |  |  |
| SUBTOTAL - BLOCO 02: _____.                            |                                                                                                                          |   |  |  |

| BLOCO 3 - PROCESSOS E PRODUÇÕES                             |                                                                                                                                                                                                                                                        | PONTUAÇÃO | NÃO | SIM |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|-----|
| PORCIONAMENTO,<br>DISTRIBUIÇÃO E<br>ENVASE DAS<br>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 a marmitex, devidamente, acondicionada em caixas térmicas.                                                                                                                                                                                      | 2         |     |     |
|                                                             | Manter as saladas acondicionadas conforme ANEXO I-D.                                                                                                                                                                                                   | 2         |     |     |
|                                                             | Manter em adequado estado de higiene as caixas de acondicionamento do alimento preparado (hotbox).                                                                                                                                                     | 2         |     |     |
|                                                             | Realizar adequadamente a entrega de amostras dos alimentos.                                                                                                                                                                                            | 2         |     |     |
|                                                             | Manter os demais equipamentos de distribuição não discriminados em outro quadro deste IMR, em adequado estado de higiene e conservação.                                                                                                                | 2         |     |     |
|                                                             | Manter porcionamento adequado nas refeições, garantindo o controle da qualidade e apresentação dos alimentos.                                                                                                                                          | 2         |     |     |
| DIETAS ESPECIAIS                                            | Entregar 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 <b>48 (quarenta e oito) horas</b> . | 3         |     |     |
|                                                             | Manter os cardápios das dietas especiais elaborados pela (o) Nutricionista da CONTRATADA.                                                                                                                                                              | 2         |     |     |
|                                                             | Entregar as dietas identificadas com etiquetas adesivas nas tampas, contendo o nome do Socioeducando e o tipo de dieta.                                                                                                                                | 2         |     |     |
| CARRO DE<br>TRANSPORTE DAS<br>REFEIÇÕES                     | Manter o carro em adequado estado de conservação/uso e higiene.                                                                                                                                                                                        | 2         |     |     |
| SUBTOTAL - BLOCO 03: _____.                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |     |

| BLOCO 4 – ENTREGA | PONTUAÇÃO | NÃO | SIM |
|-------------------|-----------|-----|-----|
|-------------------|-----------|-----|-----|



|                                               |                                                                                                                                                                                                                |   |  |  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES                    | Recepcionar mercadorias (matérias-primas, ingredientes e embalagens) em área protegida.                                                                                                                        | 1 |  |  |
|                                               | Não ultrapassar, no ato da entrega das refeições, a margem de tolerância e incidência, salvo nos casos devidamente justificados por meio formal e que não comprometam a segurança alimentar ( <b>atraso</b> ). | 4 |  |  |
|                                               | Não atingir a temperatura mínima de 60°C no momento do envase das refeições ( <b>temperatura</b> ).                                                                                                            | 1 |  |  |
|                                               | Fornecer em <b>quantitativo</b> inferior do solicitado pelos fiscais e/ou diverso do cardápio do dia.                                                                                                          | 4 |  |  |
|                                               | Fornecer produtos/ingredientes que estejam de acordo com as especificações técnicas do contrato.                                                                                                               | 3 |  |  |
| SUBTOTAL - BLOCO 04: _____.                   |                                                                                                                                                                                                                |   |  |  |
| Obs.: A temperatura é aferida por amostragem. |                                                                                                                                                                                                                |   |  |  |

| BLOCO 5 - 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         |     |     |
| GRAMAGEM/ PORCIONAMENTO                       | Não ultrapassar, no ato da pesagem, a margem de tolerância e incidência.                            | 4         |     |     |
| SUBTOTAL - BLOCO 05: _____.                   |                                                                                                     |           |     |     |
| Obs.: A gramagem será aferida por amostragem. |                                                                                                     |           |     |     |

#### 4. APURAÇÃO

|                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------|--|
| PONTUAÇÃO TOTAL DO IMR-INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS |  |
|-------------------------------------------------------------|--|

##### 4.1. Pagamento

- O pagamento será efetuado à CONTRATADA após apuração dos indicadores previstos na Tabela 3 deste IMR;
- Cada fatura mensal poderá sofrer ajustes de pagamento, considerando a pontuação atribuída às ocorrências previstas neste anexo.
- O ajuste de pagamento incidirá sobre o valor devido na fatura mensal;
- Compõem também os instrumentos de verificação: inspeções do sistema de justiça (quando comprovadas); atuações 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;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO**

- 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 II – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### 1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

17.3 - **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

17.4 - **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;

17.5 - **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.

17.6 - **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

17.7 - **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;

17.8 - **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.

17.9 - 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 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 atestado 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 sucessivos, apresentando quantidades de no mínimo 50% (cinquenta) por cento, conforme quadro de maior relevância contido no item 3.7, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de modo a permitir 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 contratada.

3.2.1.1. Serviços contínuos: prestados mediante firmação de contrato de 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.



3.3.1. Não será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação de período mínimo de execução, sendo admitido somente para fins de quantitativo conforme item acima.

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.

3.4.1 – Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

3.5 - Apresentação de Certidões de Registros, emitidos pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN), dos Atestados de capacidade técnica mencionados no item 3.2

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 contratada.

b) considera-se parcela de maior relevância e valor significativo as grandes refeições (desjejum, almoço, merenda II 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) |
|---------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Desjejum            | 96.480                                  | 48.240                              |
| Almoço              | 96.480                                  | 48.240                              |
| Merenda II          | 96.480                                  | 48.240                              |
| Jantar              | 96.480                                  | 48.240                              |
| Total               |                                         | 192.960                             |

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.

#### **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, devidamente assinado pelas partes, 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;

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.



## 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.

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.



## 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



## ANEXO IV-B - MODELO DE PLANILHA DA PROPOSTA VENCEDORA COM APLICAÇÃO DE ICMS

### Grupo 01:

| ITEM | CÓDIGO<br>SIADES | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO                                                                                                              | QUANT.<br>ESTIMADA | PREÇO<br>UNITÁRIO<br>BRUTO<br>(R\$) | ICMS<br>% | VALOR<br>UNITÁRIO<br>LÍQUIDO | TOTAL LÍQUIDO<br>SEM ICMS* | TOTAL BRUTO<br>COM ICMS |
|------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|-----------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
|      |                  |                                                                                                                                        | 24 MESES           |                                     |           |                              |                            |                         |
| 1    | 0292097          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>DESJEJUM</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES     | 96.480             | R\$ 9,25                            | 17%       | R\$ 7,68                     | R\$ 740.966,40             | R\$ 892.440,00          |
| 2    | 0292096          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>DESJEJUM</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES   | 192.960            | R\$ 8,92                            | 17%       | R\$ 7,40                     | R\$ 1.427.904,00           | R\$ 1.721.203,20        |
| 3    | 0292098          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA I</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES    | 96.480             | R\$ 5,22                            | 17%       | R\$ 4,33                     | R\$ 417.758,40             | R\$ 503.625,60          |
| 4    | 0292106          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA I</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES  | 192.960            | R\$ 5,22                            | 17%       | R\$ 4,33                     | R\$ 835.516,80             | R\$ 1.007.251,20        |
| 5    | 0292102          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>ALMOÇO</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES       | 96.480             | R\$ 27,67                           | 17%       | R\$ 22,97                    | R\$ 2.216.145,60           | R\$ 2.669.601,60        |
| 6    | 0292104          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>ALMOÇO</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES     | 192.960            | R\$ 26,88                           | 17%       | R\$ 22,31                    | R\$ 4.304.937,60           | R\$ 5.186.764,80        |
| 7    | 0292105          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA II</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES   | 96.480             | R\$ 7,11                            | 17%       | R\$ 5,90                     | R\$ 569.232,00             | R\$ 685.972,80          |
| 8    | 0292099          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>MERENDA II</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES | 192.960            | R\$ 7,11                            | 17%       | R\$ 5,90                     | R\$ 1.138.464,00           | R\$ 1.371.945,60        |
| 9    | 0292100          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>JANTAR</b> ; COMENSAIS/DIA: 1 A 134; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES       | 96.480             | R\$ 27,72                           | 17%       | R\$ 23,01                    | R\$ 2.220.004,80           | R\$ 2.674.425,60        |
| 10   | 0292103          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO: <b>JANTAR</b> ; COMENSAIS/DIA: 135 A 268; MODALIDADE DE FORNECIMENTO: TRANSPORTADA PARA AS UNIDADES     | 192.960            | R\$ 26,94                           | 17%       | R\$ 22,36                    | R\$ 4.314.585,60           | R\$ 5.198.342,40        |
| 11   | 0292101          | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO:                                                                                                         | 96.480             | R\$ 5,77                            | 17%       | R\$ 4,79                     | R\$ 462.139,20             | R\$ 556.689,60          |



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
INSTITUTO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESPÍRITO SANTO-IASES  
EQUIPE DE ATIVIDADES DE LICITAÇÃO

|                          |         |                                                                                                                                              |         |           |     |           |                      |                      |
|--------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|-----|-----------|----------------------|----------------------|
|                          |         | CEIA; COMENSAIS/DIA: 1 A 134;<br>MODALIDADE DE FORNECIMENTO:<br>TRANSPORTADA PARA AS<br>UNIDADES                                             |         |           |     |           |                      |                      |
| 12                       | 0292107 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO:<br>CEIA; COMENSAIS/DIA: 135 A 268;<br>MODALIDADE DE FORNECIMENTO:<br>TRANSPORTADA PARA AS<br>UNIDADES         | 192.960 | R\$ 5,75  | 17% | R\$ 4,77  | R\$ 920.419,20       | R\$ 1.109.520,00     |
| 13                       | 0285774 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO:<br><b>LANCHE PARCIAL</b> (ATIVIDADES<br>EXTERNAS); FINALIDADE:<br>ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR /<br>SUBSTITUTIVA  | 1.028   | R\$ 4,86  | 17% | R\$ 4,03  | R\$ 4.142,84         | R\$ 4.996,08         |
| 14                       | 0285775 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO:<br><b>LANCHE INTEGRAL</b> (ATIVIDADES<br>EXTERNAS); FINALIDADE:<br>ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR /<br>SUBSTITUTIVA | 60      | R\$ 17,29 | 17% | R\$ 14,35 | R\$ 861,00           | R\$ 1.037,40         |
| 15                       | 0285801 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO:<br><b>LANCHE FAMÍLIA/ACOLHIMENTO</b> ;<br>FINALIDADE: ALIMENTAÇÃO<br>COMPLEMENTAR / SUBSTITUTIVA              | 11.714  | R\$ 8,81  | 17% | R\$ 7,31  | R\$ 85.629,34        | R\$ 103.200,34       |
| 16                       | 0285800 | ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO - TIPO:<br><b>LANCHE EVENTOS</b> ; FINALIDADE:<br>ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR /<br>SUBSTITUTIVA                          | 19.355  | 20,00     | 17% | R\$ 16,60 | R\$ 321.293,00       | R\$ 387.100,00       |
| TOTAL LÍQUIDO (SEM ICMS) |         |                                                                                                                                              |         |           |     |           | R\$<br>19.979.999,78 |                      |
| TOTAL BRUTO (COM ICMS):  |         |                                                                                                                                              |         |           |     |           |                      | R\$<br>24.074.116,22 |

\*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).

Informações Sintetizadas:

- As refeições coletivas destinadas ao consumo do Estado atraem a isenção tributária relativa ao ICMS;
- 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;
- A fim de calcular o valor do benefício, o licitante deve aplicar, em regra, a alíquota referente ao regime geral de apuração do tributo;
- 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);

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.

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

**FRANCISCO JOSE COELHO FREITAS**

CIDADÃO

assinado em 23/10/2026 11:36:31 -03:00

**FABIO MODESTO DE AMORIM FILHO**

DIRETOR-GERAL

IASES - IASES - GOVES

assinado em 23/10/2026 09:37:27 -03:00



**INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO**

Documento capturado em 23/10/2026 11:36:31 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)  
por DIOGO FORTUNATO VARGAS (REQUISITADO - SUCONT - 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/2026-49CPX5>