



Câmara Municipal de Marechal Floriano

Protocolado sob nº 1.671

em 15/09/2025 às 14:36

Encarregado

Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPIRITO SANTO

Marechal Floriano/ES, 08 de Setembro de 2025.

OF. PMMF Nº. 758/2025

EXMO SR.

JUAREZ JOSÉ XAVIER

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL

MARECHAL FLORIANO/ES

Senhor Presidente,

Em atenção aos termos constados no OF/SEGACMMF/PRESIDÊNCIA/Nº. 78/2025, referente a Indicação nº. 45/2025, de autoria do Vereador Diogo Endlich de Oliveira, que requer ao Poder Executivo a criação de cargo de Gerente de Projeto Cultural, na Escola Mauro Christo, cumpre-nos informar conforme manifestação exarada pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, a secretaria entende a importância da medida ora indicada, visando assim o aprimoramento das políticas públicas relacionadas a cultura do Município de Marechal Floriano, cabendo informar ainda que encontram-se sendo realizados trâmites administrativos internos para a efetivação da solicitação e criação do cargo solicitado.

Sem mais para o momento, apresentamos as nossas,

Cordiais saudações,


ANTÔNIO LIDINEY GOBBI
Prefeito Municipal



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO:

Este Termo de Referência tem por objetivo detalhar os procedimentos necessários à CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES AOS ALUNOS MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DOS MUNICÍPIOS PARTICIPANTES DA CÂMARA SETORIAL DE COMPRAS COMPARTILHADAS DO CIM PEDRA AZUL, MEDIANTE O FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS, DISTRIBUIÇÃO, CONTROLE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS E ESTOQUES DAS UNIDADES ESCOLARES EM CONFORMIDADE COM OS ÓRGÃOS SANITÁRIOS E DEMAIS ANEXOS DA LICITAÇÃO, por meio da Adesão à Ata de Registro de Preços Nº 290/2023 do Consórcio Público da Região Polinorte do Espírito Santo - CIM POLINORTE, oriunda do Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - Processo Nº 3358/2023.

1.1 - DOS PARTICIPANTES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA - TR:

- Município de Afonso Cláudio/ES;
- Município de Brejetuba/ES;
- Município de Conceição do Castelo/ES;
- Município de Domingos Martins/ES;
- Município de Ibatiba/ES;
- Município de Itaguaçu/ES;
- Município de Laranja da Terra/ES;
- Município de Marechal Floriano/ES;
- Município de Santa Maria de Jetibá/ES;
- Município de Venda Nova do Imigrante/ES.

OBS.: Os demais Municípios, Castelo/ES, Ibitirama/ES, Irupi/ES, Itarana/ES, Iúna/ES e Muniz Freire/ES, que integram este Consórcio, não fazem parte deste processo pois já estão contemplados no Termo de Referência, integrante do Contrato nº 021/2024 do Consórcio Público da Região Sul - CIM Polo Sul. O Município de Viana/ES, que também integra este Consórcio, não faz parte deste processo pois é Órgão participante da Ata de Registro de Preços nº 290/2023 - CIM Polinorte.

1.2 - DAS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO E QUANTIDADES:

1.2.1 - Deverão ser rigorosamente atendidas as especificações e os quantitativos máximos de alunos estimados na ARP 290/2023, oriunda do Edital de Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - CIM POLINORTE, além de observar os apontamentos e esclarecimentos nela descritos.

1.3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

1.3.1 - Os quantitativos de alunos dos Municípios Consorciados ao CIM Pedra Azul são os discriminados no quadro abaixo:

MUNICÍPIOS	Nº DE ALUNOS POR MUNICÍPIO CONSORCIADO				
	Até 06 anos	Ensino Fundamental	Adultos	Educação Especial	Total do Município



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

	Creche	Pré-escola	Anos iniciais	Anos finais	EJA		
Afonso Cláudio	666	784	1.932	1.611	205	280	5.478
Brejetuba	162	456	1.162	875	25	182	2.862
Conceição do Castelo	281	317	889	629	110	91	2.317
Domingos Martins	599	918	2.444	2.072	169	226	6.428
Ibatiba	343	765	1.859	1.477	305	214	4.963
Itaguaçu	265	333	760	617	17	67	2.059
Laranja da Terra	148	265	616	540	0	44	1.613
Marechal Floriano	362	516	1.233	945	0	88	3.144
Santa Maria de Jetibá	613	1.353	2.851	2.156	264	288	7.525
Venda Nova do Imigrante	644	589	1.464	1.117	125	166	4.105
TOTAL:	4.083	6.296	15.210	12.039	1.220	1.646	40.494

*Fonte da informação: <https://qedu.org.br/uf/32-espirito-santo> - Fonte: Censo, INEP - 2023.

2 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO:

2.1 - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS:

2.1.1 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:

a) No que se refere aos alimentos:

- 1 - Alimentos, de acordo com o padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes do Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e "in natura" no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.);
- 2 - As quantidades adequadas para atendimento ao "per capita" e ao porcionamento estão especificados no Anexo IV - "Per Capita" dos Alimentos deste instrumento;
- 3 - A Contratada obrigará-se ao atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos que apresentarem alguma patologia associada à nutrição e que possuam laudo médico, sempre que solicitado pela Contratante;
- 4 - Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá aprovar alimentos não previstos no padrão de qualidade dos alimentos estabelecido no Anexo I - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios deste instrumento, especialmente aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA ou oriundos da Agricultura Familiar, visando a adequação ao Plano Alimentar e à Lei nº 11.947 de junho de 2009 e suas alterações. Tal aprovação será baseada na legislação vigente pertinente ao assunto.

b) No que se refere aos insumos diversos:

- 1 - Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
 - 1.1 - Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina picotada (própria para a guarda de hortaliças e outros alimentos), de plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva antitérmica e luva de malha de aço;
 - 1.2 - Domissanitários: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, sabão em pedra, pasta brilho, detergente:
 - 1.2.1 - Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão;



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 1.2.2 - Cabe à CONTRATADA o fornecimento de fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização.
- 1.3 - Materiais de higiene para sua mão de obra: sabonete líquido e álcool 70% para lavagem de mãos, papel higiênico, papel toalha branco não-reciclado, luva descartável;
- 1.4 - Sabonete antisséptico somente será permitido quando houver uma pia exclusiva para lavagem de mãos;
- 1.5 - Materiais diversos: esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, pano descartável de limpeza multiuso, vassoura piaçava, rodo, balde plástico, conjunto de limpeza "mop", saco plástico de lixo preto reforçado em tamanho compatível com os recipientes plásticos, borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, bateria para a balança, filme plástico para acondicionar alimentos;
- 1.6 - Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais; aventais de frente de tecido, aventais de PVC, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável branca, luvas descartáveis. A critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo;
- 1.6.1 - Uniforme parcial reserva referente a jaleco mantido em bom estado de conservação e higiene, rede de malha fina para proteção dos cabelos e touca descartável branca, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual;
- 1.7 - Outros insumos, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço poderão ser incluídos no decorrer do contrato, desde que seja acordado por ambas as partes (CONTRATANTE E CONTRATADA).

c) No que se refere aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

- 1 - O ENXOVAL DE UTENSÍLIOS POR ESCOLA está discriminado no **Anexo V**;
- 1.1 - Utensílios de mesa, de qualidade adequada, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.2 - Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e orientativa discriminada nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;
- 1.3 - Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, quando houver, e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

educacional e autorização da CONTRATANTE, que serão incorporados ao patrimônio municipal;

1.4 - Balança eletrônica de precisão, com capacidade de 15 (quinze) kg e escala de 2 (dois) gramas, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada Unidade Educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, sendo incorporada ao patrimônio municipal;

1.5 - Termômetro de haste destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias e termômetro a laser destinado a medição de temperatura de ambientes e equipamentos, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha de cada Unidade Educacional, sendo incorporado ao patrimônio municipal no fim do contrato;

1.6 - Relógios de parede digital ou analógico de cor clara, com diâmetro mínimo de 25 cm, com material de fácil limpeza e higienização, que deverão ser afixados na parede da cozinha de cada Unidade Educacional;

1.7 - Mobiliários da cozinha e despensa, conforme lista orientativa discriminada no Anexo V, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições nas legislações e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da Unidade Educacional e autorização da CONTRATANTE, que se incorporarão ao patrimônio municipal.

2 - A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário já disponíveis na unidade.

2.1 - Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa, deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da Unidade Educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA;

2.2 - O inventário final a que se refere o item 2.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;

2.3 - Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da Unidade Educacional.

d) No que se refere a serviços e suporte logístico:

1 - Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

1.1 - Os equipamentos defeituosos deverão ser, imediatamente, substituídos pela CONTRATADA, pelo período que estiverem em manutenção, para fins de não trazer prejuízos à continuidade dos serviços.

2 - Os serviços de reparos e adequações nas cozinhas, despensas, refeitórios e áreas abrangidas da Unidade Educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por sua conta e risco, mediante solicitação da Unidade Educacional, e com prévia autorização da CONTRATANTE;



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 06
218
a
- 2.1 - Os reparos e as adequações acima referidos incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados;
- 2.2 - Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.
- 3 - A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha e ralos de pia e chão, a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que a ocorrência de entupimentos por sua ação acarretará a aplicação da penalidade cabível;
- 4 - Os serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas das cozinhas e despensas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção, caixas de gordura, caixa d'água, fossas, cisternas e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por conta e risco da mesma;
- 5 - O fornecimento e a instalação de fornos para cozinhas, e quando necessário e balcões térmicos quando for caso, para distribuição de refeições, protetor para luminária da cozinha, despensa e do refeitório, ficará sob responsabilidade da CONTRATADA;
- 6 - Os serviços de troca de tomadas, interruptores e espelhos das tomadas, troca de torneiras e sifões, instalação de ralos sifonados nas cozinhas, com tampas que impeçam a entrada de vetores, é de responsabilidade da CONTRATADA;
- 7 - Os serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição com funcionamento de 2ª e 6ª feira, inclusive sábados e feriados letivos, de forma a garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das Unidades Escolares;
- 7.1 - Por ser tratar de categoria diferenciada, a função de motorista deve ser enquadrada na CCT do SINDICATO DOS TRABALHADORES EM TRANSPORTES RODOVIÁRIOS DO ESTADO DO ES.
- 8 - Fica resguardado à CONTRATANTE o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA, a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente;
- 8.1 - A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, no qual poderão ser determinadas a adoção de providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis que constarão no termo de contrato a ser celebrado.
- 9 - Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade, no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.
- **Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente;**
- 10 - São, ainda, obrigações da CONTRATADA:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- a) Recuperar a pintura dos forros e das paredes das cozinhas e/ou despensas;
- b) Repor pisos e azulejos quebrados das cozinhas e/ou despensas;
- c) Trocar ou repor vidros quebrados;
- d) Colocar rodapés vedantes nas portas das cozinhas e/ou despensas e vedantes nos guichês de distribuição;
- e) Reparar, caso seja necessário, tampos de pias, balcões, bancadas e mesas das cozinhas;
- f) Fornecer quadro no tamanho compatível para afixação de cardápio semanal e cardápios especiais semanais;
- g) Fornecer insumos descartáveis necessários às atividades das cozinhas;
- h) Realizar troca de vela dos filtros das torneiras das pias das cozinhas, de acordo com a especificação do fabricante;
- i) Fornecer armários próprios, estantes ou prateleiras para a guarda de utensílios de cozinha em bom estado de conservação;
- j) Colocar fechadura de segurança nas portas das despensas e dos locais de armazenamento de gás, devendo os recipientes ser armazenados sempre em locais bem ventilados, e distante de tomadas, interruptores e instalações elétricas distância mínima de 1,50 m;
- k) Reformar e/ou instalar prateleiras/estantes nas despensas;
- l) Fornecer armários, prateleiras, estantes ou caixas plásticas com tampa, para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza, higiene e objetos pessoais;
- m) Colocar telas milimétricas removíveis nas janelas das cozinhas e/ou despensas, saídas de coifa/exaustor e de portas que costumam permanecer abertas.

e) No que se refere aos empregados:

1 - Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos, nutricionistas e técnicos e auxiliares em manutenção em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

1.1 - Manipuladores/Merendeiras de alimentos em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste instrumento;

1.2 - A seguir, segue um quadro com o NÚMERO MÍNIMO DE MERENDEIRAS, a ser disponibilizado pela Empresa CONTRATADA:

1.2.1 - Para Unidades de Educação Infantil: 01 (um) manipulador para cada 80 alunos matriculados;

1.2.2 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Infantil em conjunto com outra modalidade de ensino prevalecerá 1 (um) manipulador para cada 95 (noventa e cinco) alunos matriculados.

1.2.3 - Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Fundamental e EJA:

NÚMERO DE ALUNOS ENSINO FUNDAMENTAL e EJA	TURNOS	Nº DE MERENDEIRAS
Até 100 alunos	2	1
Até 100 alunos em Escola Pública Integrada	2	2



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

De 101 a 300 alunos	2	2
De 101 a 300 alunos	3	3
De 101 a 300 alunos em Escola Pública Integrada	2	3
De 301 a 500 alunos	2	3
De 301 a 500 alunos	3	4
De 301 a 500 alunos em Escola Pública Integrada	2	4
De 501 a 1000 alunos	2	4
De 501 a 1000 alunos	3	6
De 501 a 1000 alunos em Escola Pública Integrada	2	5
Acima de 1000 alunos	2	6
Acima de 1000 alunos	3	7

Fonte de referência: Cartilha de Orientação sobre a Fiscalização da Alimentação Escolar Terceirizada no Âmbito da Rede Pública Estadual de Ensino de Santa Catarina.

*O quantitativo de merendeiras e auxiliares poderá variar em até 20% para mais ou para menos sem afetar o valor do contrato.

1.3 - No primeiro mês da prestação de serviços a CONTRATADA deverá apresentar, em meio magnético, a relação dos empregados terceirizados de todo o contrato administrativo, com nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos (quantidade e valor: vale-transporte, auxílio alimentação, dentre outros) e horário de trabalho;

1.3.1 - O disposto acima, aplica-se, no que couber, às novas admissões de empregados terceirizados que venham prestar serviço no decorrer da vigência do contrato;

1.3.2 - A relação prevista no item acima será lançada em dispositivo de armazenamento portátil USB, preferencialmente Pen Drive, utilizado em Tecnologias da Informação (TI), a ser encaminhada a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência - TR item 1.1;

1.3.3 - Em situações em que qualquer de seus empregados terceirizado cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, a CONTRATADA deverá afastá-lo imediatamente, e provisoriamente, através de comunicação por escrito, para fins de apuração dos fatos, devendo o mesmo ser substituído por outro, de categoria profissional idêntica, e imediatamente comunicando o fato a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;

1.3.3.1 - Uma vez concluída a apuração dos fatos que levaram ao afastamento provisório do empregado terceirizado, garantido a esse o direito à ampla defesa e ao contraditório, sendo considerados procedentes os fatos que lhe foram imputados, deve ser realizado o registro do apurado em Relatório Final, conclusivo quanto à culpa ou inocência do apurado, compete à CONTRATADA informar à CONTRATANTE, correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra dispensa que de tal fato possa decorrer;

1.4 - A CONTRATADA deverá apresentar as Carteiras de Trabalho e Previdência Social CTPS dos empregados terceirizados com os vínculos empregatícios devidamente registrados a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência TR, item 1.1;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 1.4.1 - Quando do cumprimento do item acima, a CONTRATADA deverá apresentar os exames médicos admissionais dos empregados terceirizados que executarão a prestação dos serviços objeto do presente instrumento;
- 1.4.2 - Serão conferidas pela CONTRATANTE todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados terceirizados, e verificado se coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado, devendo ser dada especial atenção à data de início do Contrato de Trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações dos Contratos de Trabalho;
- 1.5 - A CONTRATADA deverá indicar 1 (um) representante (preposto), com todos os seus dados pessoais e funcionais;
- 1.6 - Após avaliação técnica da equipe da CONTRATANTE, esta poderá solicitar à CONTRATADA, a qualquer tempo, a adequação ou remanejamento do número de manipuladores de alimentos de qualquer Unidade Escolar da Rede Municipal de Ensino de acordo com os Participante deste Termo de Referência TR, item 1.1;
- 1.7 - A CONTRATADA deverá comunicar, previamente, e por escrito, qualquer alteração no quadro de manipuladores, devendo ainda enviar relatórios periódicos contendo listagem nominal e quantitativa desses empregados terceirizados, por Unidade Educacional, de acordo com os Participante deste Termo de Referência - TR, item 1.1;
- 1.8 - A CONTRATADA deverá indicar 01 (um) Nutricionista supervisor, com registro no CRN, que será o responsável pelos serviços prestados em todas as Unidades Escolares, e responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinado, por força da Resolução nº 465 do Conselho Federal de Nutricionistas, que estabelece os padrões numéricos mínimos de referência por entidade executora.;
- 1.8.1 - A CONTRATADA deverá manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, uma equipe de profissionais de Nutrição, a saber:
- 1.8.1.1 - 01 (um) Nutricionista Supervisor Chefe (RT);
- 1.8.1.2 - 01 (um) Nutricionista de planejamento;
- 1.8.1.3 - Nutricionistas de rota, conforme orientação da CFN nº 600/2018.
- 1.8.2 - A divisão do quantitativo de Escolas por Nutricionistas de rota ficará a cargo da CONTRATADA com base na Resolução CFN nº 465/2010 e na Portaria CRN 3 Nº 306/2016.

Resolução CFN nº 465/2010

Art. 10 - Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº de Nutricionistas	Carga Horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Parágrafo Único - Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do *caput* deste artigo, 01 (um) Nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

[...]

Art. 12 - Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE for terceirizada, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.

CRN 3 Nº 306/2016

Art. 3º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição deverá apresentar 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas, para supervisionar até 10 (dez) escolas.

Art. 4º - A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição que apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no Art. 3º, também, Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será(ão) considerado(s) como componente(s) do Quadro Técnico após análise individualizada.

1.8.3 - A CONTRATADA deverá realizar visitas de supervisão, através de sua equipe de Nutricionistas, às Unidades Escolares, no mínimo de 2 (duas) visitas semanais, com permanência mínima de 2 horas em cada unidade, e pelo menos 1 (uma) visita noturna semanal em unidades com atendimento de Educação de Jovens e Adultos EJA;

1.8.3.1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA garantir o transporte para realização das visitas de supervisão da Equipe de Nutricionistas da empresa nas Unidades Escolares;

1.8.3.2 - Será necessária a comprovação das visitas de supervisão das nutricionistas, que deverá ser realizada através de entrega mensal do formulário próprio, constando assinatura do Diretor da U.E. e data da realização da visita;

1.8.3.3 - A efetiva e imediata substituição de qualquer Nutricionista da equipe da CONTRATADA, o deverá ser feito por outro profissional de experiência equivalente ou superior, a ser providenciada pela CONTRATADA, em ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005;

1.8.3.4 - A mão de obra que for trocada ou reposta, uma vez profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser informada quanto ao teor do presente instrumento, e ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços;

1.9 - A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, em observância aos dispositivos constantes neste instrumento.

2.1.2 - A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

a) No que se refere ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

1 - Os alimentos e demais materiais deverão ser entregues em horários pré-determinados, pelos funcionários da CONTRATADA, ou fornecedores, que deverão estar devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da Unidade Escolar ou colocar em risco os alunos ali matriculados;

1.1 - Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente, em temperatura adequada estabelecida pela legislação vigente e em condições adequadas de consumo;

1.2 - Os alimentos, os materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza,



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, devendo os mesmos serem armazenados adequadamente;

1.3 - Vassouras e rodos em uso deverão ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em porta vassouras apropriadas, e em local adequado. Caso não venham em embalagens protetivas, deverão ser protegidos por sacos plásticos;

1.4 - Monoblocos plásticos ou caixas plásticas vazadas e "palets" deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, inclusive aquelas utilizadas nas entregas dos fornecedores, não sendo permitidas, em hipótese alguma, o uso de caixas de madeira, caixas de papelão ou em invólucros plásticos impróprios para alimentos;

1.5 - Os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) deverão ser mantidos em condições adequadas de uso, em atendimento às normas estabelecidas na legislação vigente;

1.6 - O estoque permanente de materiais de consumo, higiene e limpeza, deverão ser mantidos em quantidade compatível a atender às necessidades para a adequada prestação dos serviços;

1.7 - Deverá haver previsão de estocagem de quantidade de alimentos não perecíveis destinados ao atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores, principalmente nas Unidades Educacionais localizadas na área rural do Município;

1.8 - Deverá ser estabelecida rotina de controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na Unidade Educacional, verificando constantemente seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.

b) No que se refere ao pré-preparo, preparo, cocção e distribuição;

1 - A CONTRATADA deverá proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos a serem fornecidos nas Unidades Educacionais para compor o Cardápio da Alimentação Escolar, sendo indispensável:

1.1 - Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, numa temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

1.2 - Garantir um adequado planejamento das refeições preparadas\dia, a fim de evitar desperdícios, desprezando ao final de cada período as eventuais sobras de alimentos não distribuídos;

1.3 - Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidos neste instrumento, com apresentação e temperatura adequados e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

1.4 - As mãos devem estar protegidas por luvas descartáveis na distribuição e porcionamento de todas as refeições servidas, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

1.5 - Caso seja necessário em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.

c) No que diz respeito ao porcionamento:

1 - Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento;

2 - Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados;

3 - Manter em exposição durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento mínimo constante do **Anexo III** –



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

Modelos de Cardápios, devidamente acondicionado para proteção com filme plástico e fácil visualização das porções de alimentos preparados.

d) No que diz respeito à higienização:

- 1 - Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referente ao "Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos";
- 2 - Higienizar cozinha e despensa desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa/exaustor (se houver), e limpando telas milimétricas removíveis, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas, parte interna e externa dos vitrôs e grade externa de proteção de portas e janelas;
- 3 - Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos;
- 4 - Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (como maçã, goiaba, pera, caqui, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada de acordo com as normas vigentes;
- 5 - Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos, utilizando exclusivamente produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 6 - Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local próprio determinado pela unidade escolar;
- 7 - Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.

e) No que diz respeito à devolução dos pratos:

- 1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar recipientes plásticos ou de inox com pedal para descarte dos restos alimentares, respeitando as faixas etárias;
- 2 - Competirá, ainda, à CONTRATADA a disponibilização de caixas plásticas identificadas para o retorno de pratos, talheres e canecas que foram utilizados na distribuição de refeições para serem higienizados.

f) No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:

- 1 - É de responsabilidade do nutricionista supervisor chefe estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" por cada Unidade Educacional.
- 2 - Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:
 - 2.1 - As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço (1/3) do tempo antes do término da distribuição;
 - 2.2 - As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
 - 2.3 - A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência - TR, item 1.1;
 - 2.4 - Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais;
 - 2.5 - Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 2.6 - As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidade com a legislação vigente, em especial com a RDC 216 da ANVISA:
- a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;
 - b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

g) No que diz respeito aos Manuais:

- 1 - Deverão permanecer disponíveis em cada Unidade Educacional: Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, Manual Orientativo, Receituário Padrão e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que deverão ser desenvolvidos e entregues visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização;
- 2 - A CONTRATADA deverá elaborar o texto final do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado bem como o texto final do referido Manual por Unidade Educacional, atendendo à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e as demais legislações vigentes e as orientações constantes do **Anexo VI - Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Terceirizado** deste instrumento, adequado à execução dos serviços contratados;
- 3 - Atualizar, sempre que necessário, o "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", conforme solicitação do CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA;
- 4 - O "Manual de Boas Práticas" ora citado, terá uma edição preliminar do Anexo VI deste Instrumento, que é específico de cada Unidade Educacional, a ser revisada pela CONTRATANTE, antes da edição final e distribuição às Unidades Educacionais e outros segmentos a ser providenciada pela CONTRATADA;
- 5 - Reproduzir, de acordo com as orientações da CONTRATANTE, para cada tipo de Unidade Educacional por modalidade de ensino, os "Manuais Orientativos" para Unidades Educacionais com Serviço de Alimentação Terceirizado" que serão elaborados pela CONTRATANTE e adequado à execução de suas atividades;
- 5.1 - A reprodução (cópia) do "Manual Orientativo" deverá ser entregue em até 30 (trinta) dias após a convocação da CONTRATANTE;
- 5.2 - O "Manual Orientativo" deverá conter:
 - a) plano alimentar previsto neste instrumento;
 - b) tabela de per capita por faixa etária, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e prevista neste instrumento;
 - c) fotos das refeições prontas (desjejum, almoço, lanche e jantar), dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
 - d) Outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço.
- 5.3 - A CONTRATADA será responsável pela elaboração do "Receituário Padrão" (ficha técnica + modo de preparo), que deverá conter:
 - a) a quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sódio, açúcar, gorduras totais e frações;
 - b) modo de preparo de cada preparação;
 - c) eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (leite em pó, outros produtos em pó, etc.);
 - d) outras informações pertinentes atendendo a Resolução nº 26 de 17/06/2013 do FNDE e as demais legislações vigentes.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

5.4 - Ainda referente, ao "Manual de Boas Práticas", Manual Orientativo", "Receituário Padrão", e "Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)", a CONTRATADA deverá entregá-los observando os seguintes prazos:

5.4.1 - Prazo de até 30 (trinta) dias úteis, após sua revisão e aprovação pela CONTRATANTE, para entregar, no mínimo:

a) uma (01) cópia em cada Unidade Educacional em que prestar serviço, com exceção dos Manuais Orientativos, que serão entregues às Unidades Educacionais pela CONTRATANTE;

b) uma (01) cópia a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência - TR, item 1.1.

5.5 - Prazo de até 02 (dois) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE a relação contendo cada unidade que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo o nome legível, assinatura, e número do registro funcional).

h) No que diz respeito à Avaliação do Resto Ingestão:

1 - É de responsabilidade da CONTRATADA a execução da Avaliação do Resto Ingestão que deverá ser realizada de acordo com a legislação vigente;

2 - Ficará a cargo da CONTRATANTE a aprovação da metodologia e periodicidade de realização da Avaliação do Resto Ingestão nas Unidades Educacionais;

3 - A CONTRATADA deverá entregar, no ato de assinatura do Contrato, a descrição das normas e critérios que utiliza:

3.1 - Para **selecionar e cadastrar** seus fornecedores de alimentos e de insumos, mencionando: a qualificação técnica exigida, documentação, se realiza visita técnica, se tem banco de dados sobre cadastramento de fornecedores, avaliação da qualidade do produto e se possui mecanismo que possibilite sua rastreabilidade, avaliação da embalagem e rotulagem, etc.;

3.2 - Para **adquirir** os alimentos e insumos dos fornecedores cadastrados;

3.3 - Para **aferir a qualidade** dos alimentos e **insumos adquiridos**, inclusive quanto à embalagem e rotulagem, como:

a) se coleta amostras para serem submetidas a análise, e qual o tipo de análise: laboratorial, sensorial, culinária, agrônômica, de rotulagem, de ficha técnica, ou se solicita aos fornecedores tal laudo;

b) se as análises são realizadas em laboratório próprio ou terceirizado;

c) se tem cópia dos laudos;

d) qual a frequência com que realiza cada tipo de análise;

e) se mantém em banco de dados visando acompanhar o registro das análises e o desempenho de seu fornecedor;

f) se confere se na rotulagem constam todas as informações pertinentes ao consumidor e mecanismo que possibilite a rastreabilidade do produto.

3.4 - Para adotar algum **plano amostral** para aferir os alimentos e insumos recebidos em sua central de distribuição ou pela área de recebimento;

3.5 - Se for o caso, para embalar produtos hortifrutícolas (manual, automática, terceirizado e etc.) e qual o tipo de embalagem usada e o procedimento no seu controle de qualidade;

3.6 - Para realizar a seleção e admissão de funcionários;

3.7 - Para realizar o dimensionamento dos funcionários da cozinha formalizando justificativa através de documento;

3.8 - Para garantir a aquisição de utensílios de mesa e cozinha de qualidade;

3.9 - Para garantir a aquisição de equipamentos de cozinha (eficiência energética) de qualidade;

3.10 - Para garantir a aquisição de uniformes e EPI's.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

i) No que se refere à mão de obra:

1 - A CONTRATADA deverá se responsabilizar em manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

- a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral (conforme a legislação vigente; em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
- b) Afastada para as atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
- c) Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (do uniforme, das mãos, e a operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais, de acordo com a legislação vigente;
- d) Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções, conforme descrito anteriormente neste documento e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa;
- e) Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas), incluindo também ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, é recomendável que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência:
 - e.1) períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo duas vezes ao ano;
 - e.2) períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional onde atuam, no mínimo duas vezes ao ano ou sempre que houver e necessidade ou for solicitado pela contratante;
 - e.3) a contratada deverá informar a contratante com antecedência de 30 dias, o cronograma, a programação e o conteúdo dos treinamentos acima citados.

2 - A CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviços;

2.1 - Deverá manter junto à Direção da Unidade Educacional, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, inclusive de seus Nutricionistas, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, e a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

2.1.1 - No caso de escola (EMEI, EMEF e EJA) os períodos podem ser: integral ou parcial.

2.1.2 - Deverá ainda manter, independentemente das escalas de serviços adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

j - No que se refere aos Nutricionistas:

1 - Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) do Nutricionista Supervisor Chefe, Nutricionista de Planejamento e Nutricionistas de Rota do serviço de alimentação contratados, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE;

2 - A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até 2 (dois) dias úteis após tal substituição;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

3 - Deverá ser informado à CONTRATANTE, até 2 (dois) dias úteis após o término do mês de medição dos serviços, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas, contendo as Unidades Escolares supervisionadas no mês, suas respectivas datas, total de visitas, ocorrências e assinatura do Diretor;
3.1 - O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE;

4 - A CONTRATADA deverá atender à Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;

5 - A CONTRATADA deverá investir em capacitações para os Nutricionistas, pelo menos duas vezes ao ano, devendo apresentar a programação, o conteúdo e Certificado comprovando a participação no evento para a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante destes Termo de Referência - TR, item 1.1.

k - Sobre a remuneração da mão de obra:

1 - Os valores dos salários ofertados pelas empresas licitantes não poderão ser inferiores aos estabelecidos pela convenção coletiva formalizada pelo SINTRA REFEICAO COLETIVA - SIND INTERM DOS TRAB EM REF COLETIVAS REF CONVENIOS COZINHAS IND RESTAURANT IND REF ESC E EM CRECHES REF SERV PARA PASAG e pelo SINDICATO DOS RESTAURANTES, BARES E SIMILARES NO ESTADO DO ESPIRITO SANTO, homologada pelo Ministério do Trabalho e Empresa (MTE), registro nº ES000101/2023;

1.1 - Ainda que o art. 40, IX, da Lei n. 8.666/1993 proíba a fixação de preços mínimos em certames licitatórios, a prestação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra impõe a percepção de remuneração mínima por certas categorias profissionais, conforme estabelecido pelas convenções coletivas de trabalho.

2 - De acordo com o disposto pelo art. 611, da Consolidação das Leis de Trabalho (CLT), a convenção coletiva de trabalho é o acordo de caráter normativo, pelo qual dois ou mais sindicatos representativos de categorias econômicas e profissionais estipulam condições de trabalho aplicáveis às relações individuais de trabalho.

É importante destacar que os serviços serão prestados com fornecimento, inclusive, de mão de obra e, de acordo com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União, é possível que a Administração estabeleça valores salariais mínimos de remuneração, com base em pesquisas de mercado, acordos ou convenções coletivas, contratações similares, dentre outras;

Nesse sendo, citam-se os seguintes julgados: ... o juízo mais recente do Tribunal é de ser possível o estabelecimento de valores mínimos para os salários dos empregados, sem que ocorra, com isso, infração ao aludido dispositivo [Lei 8.666/93, art. 40, X], consoante o Voto condutor do Acórdão 256/2005- TCU-Plenário ... [...]

A controvérsia a respeito do presente processo reside também, com efeito, na extensão e alcance da interpretação do que seriam os 'preços mínimos' vedados por imposição legislativa. Julgo que o tema comporta maiores esclarecimentos, como bem o fez o nobre Ministro Marcos Vinícios Vilaça, pela necessidade de distinção a ser realizada entre a proibição legal do estabelecimento de preço mínimo e a fixação de patamar salarial relativo a serviço a ser prestado em contrato de terceirização;

Em primeiro plano, cumpre observar que o conceito de preço mínimo é bastante restrito. Nos editais da Câmara dos Deputados examinados por ocasião da auditoria, trata-se do preço final ofertado pelo licitante, o qual, via de regra, é composto pelo salário do profissional que irá executar o serviço, pelos encargos legais pertinentes, custos incorridos e pela margem de lucro da empresa. [...]

Ora, o item serviço não é composto apenas pelo salário do empregado. Há outras variáveis que devem ser consideradas, como os custos diretos e indiretos incorridos pelo licitante, e a sua



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

margem de lucro. Nesse ínterim, entendo que a prefixação de remuneração pretendida por aquela Casa Legislativa poderia ocorrer por meio do ajuste de um 'salário-paradigma', a ser pago a determinado profissional, o que não significaria, a meu ver, a fixação de preço mínimo vedada pela norma. Preço mínimo seria o todo, o item preço do serviço a ser contratado, comportando outros subitens, enquanto que tal salário, neste caso a remuneração a ser paga pela contratada aos empregados, seria uma das variáveis do preço do serviço;

Há, contudo, outros pontos que devem ser considerados no presente julgamento, como aduzido pelo recorrente. Trata-se da questão da proposta mais vantajosa e a satisfação do interesse público. Reconheço que existe, sim, a possibilidade de aviltamento dos salários dos terceirizados e consequente perda de qualidade dos serviços, o que estaria em choque com satisfação do interesse público. Nesse aspecto, no caso de uma contratação tipo menor preço, em que as empresas mantivessem os profissionais pagando-lhes apenas o piso da categoria, entendo que não seria razoável considerar, apenas como vantagem a ser obtida pela Administração, o menor preço. Livres de patamares salariais, os empregadores, de forma a maximizar seus lucros, ofertariam mão-de-obra com preços de serviços compostos por salários iguais ou muito próximos do piso das categorias profissionais, o que, per se, não garantiria o fornecimento de mão-de-obra com a qualificação pretendida pela Administração. Sob esse prisma, entendo que a qualidade e a eficiência dos serviços postos à disposição de órgãos públicos não podem ficar à mercê da política salarial das empresas contratadas.

Assim, proposta mais vantajosa não significa apenas preço mais baixo. Há que se considerar a tutela de outros valores jurídicos além do menor preço, como, por exemplo, o atendimento ao princípio da eficiência. Nada obstante, devo destacar que tal condição não abre caminho para contratação por qualquer patamar, como já ressaltado por esta Corte. O administrador continua obrigado a justificar os preços a que se propõe ajustar, e a demonstrá-los compatíveis também com as especificidades dos serviços que serão prestados e com os profissionais que irão executá-los. [...]

Retornando ao tema central, julgo que a fixação do salário a ser pago pela licitante também não se revestiria em obstáculo à competitividade do certame, visto que todas as empresas partiriam de um mesmo patamar para apresentar suas propostas, que poderiam estar diferenciadas no tocante a outros custos incorridos pelo empregador e à margem de lucro que este se dispuser a aceitar na composição do preço do serviço. Por óbvio que nessas condições não haveria restrição à competitividade nem restaria prejudicada a possibilidade de seleção da proposta mais vantajosa, preservando-se, também, o interesse público, visto que por meio de um salário-paradigma poderiam ser contratados profissionais melhor qualificados.

Também não se pode olvidar que não compete a esta Corte de Contas interferir em questões privadas, de empregado e empregador, notadamente no que toca às garantias trabalhistas ou acordos coletivos. Entretanto, este Tribunal não pode ignorar o princípio da eficiência e o interesse público presente na contratação de mão-de-obra qualificada e na necessidade de se coibir a danosa rotatividade de mão-de-obra que tantos transtornos têm causado à Administração, além da consequente responsabilização trabalhista que tem recaído sobre os órgãos públicos contratantes, em razão do abandono dos empregados por seus empregadores, sem o devido pagamento de seus direitos e encargos, dadas as características peculiares das contratações com fins de terceirização.

Ante as considerações apresentadas, julgo que a fixação do salário-paradigma, como por exemplo, os valores já pagos em contratação anterior como remuneração aos empregados, atualizados, por certo, de forma a manter o poder aquisitivo dos valores ao tempo das respectivas contratações, pode se constituir em um referencial, como mencionado pelo ilustre



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

administrativista citado no presente Voto, servindo para balizar as ofertas dos licitantes e para garantir a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços prestados. Vale também frisar que o salário-paradigma é relativo aos valores recebidos pelo mesmo trabalhador, ser humano, não se confundindo com um valor de referência para coisas ou bens, como por exemplo, o item serviço de um edital de licitação. [...]

3 - Ao arrimo do ensinamento exposto, considero que o aludido dispositivo da Lei de Licitações (art. 40, inciso X) não deve ser aplicado *stricto sensu*, vez que não se apresenta completo em seu enunciado, mas, antes, deve este Tribunal considerar a dimensão do princípio da eficiência, sua aplicação ao caso concreto e o interesse público.

Acórdão: 9.1. conhecer, em caráter excepcional, dos Embargos de Declaração, para, no mérito, dar-lhes provimento parcial; 9.2. incluir novo item 9.4 no Acórdão 2003/2005-TCU- Plenário, alterando a redação anterior, na forma a seguir, renumerando-se os demais: "9.4. tornar insubsistente o item 1.1.1.6. do Acórdão 2884/2004-TCU-Primeira Câmara;" (Acórdão n. 290/2006, Rel. Min. Augusto Nardes, Plenário, j. 15.03.2006) [Grifo nosso]

*** Para modelos de execução indireta de serviços, inclusive os baseados na alocação de postos de trabalho, se a categoria profissional requerida se encontra amparada por convenção coletiva de trabalho, ou outra norma coletiva aplicável a toda a categoria, determinando o respectivo valor salarial mínimo, esse pacto laboral deve ser rigorosamente observado nas licitações efetivadas pela Administração Pública e nas contratações delas decorrentes. (Acórdão n. 614/2008, Rel. Min. Augusto Sherman, Plenário, j. 11.03.2008).

*** A fixação de remuneração mínima no edital somente é cabível, com restrições, nos casos de terceirização de mão de obra com alocação de postos de trabalho, sendo vedado tal procedimento quando os serviços prestados pelo contratado devam ser medidos e pagos por resultados. (Acórdão n. 823/2014, Rel. Min. Ana Arrases, Plenário, j. 02.04.2014).

Em regra, é vedada a fixação de piso salarial mínimo para as contratações de serviços, admitindo-se a flexibilização de tal vedação em situações específicas. (Acórdão n. 2799/2017, Rel. Min. Bruno Dantas, Plenário, j. 09.05.2017).

*** É possível exigir piso salarial mínimo acima daquele estabelecido em convenção coletiva de trabalho, desde que o gestor comprove que os patamares fixados no edital da licitação são compatíveis com os preços pagos pelo mercado para serviços com tarefas de complexidade similar. (Acórdão n. 2758/2018, Rel. Min. Bruno Dantas, Plenário, j. 28.11.2018)

*** Admite-se, na contratação por postos de serviço, a fixação de salários em valores superiores aos pisos estabelecidos em convenções coletivas de trabalho, desde que observados os seguintes requisitos: i) justificativa técnica de que os serviços demandam, por suas características e particularidades, a execução por profissional com nível de qualificação acima da média; e ii) realização de pesquisa de preços demonstrando a compatibilidade com os valores de mercado para contratações similares, ou seja, comprovação de que no mercado existe tal distinção salarial em função da qualificação do trabalhador. (Acórdão n. 1097/2019, Rel. Min. Bruno Dantas, Plenário, j. 15.05.2019)

*** Admite-se, na contratação por postos de serviço, a fixação de salários em valores superiores aos pisos estabelecidos em convenções coletivas de trabalho, desde que observados os seguintes requisitos:

- a) justificativa técnica de que os serviços demandam, por suas características e particularidades, a execução por profissional com nível de qualificação acima da média; e
- b) realização de pesquisa de preços demonstrando a compatibilidade com os valores de mercado para contratações similares, ou seja, comprovação de que no mercado existe tal distinção salarial em função da qualificação do trabalhador. (Acórdão n. 2963/2019, Rel. Min. Weder de Oliveira,



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

Plenário, j. 04.12.2019). Pela análise dos julgados, o estabelecimento de salário paradigma não viola à competitividade e amolda tanto ao interesse público quanto à efetividade da contratação pública.

No caso concreto, os serviços que serão prestados, com fornecimento da mão de obra, são necessários para o desempenho da missão institucional das Secretarias de Educação em suas Unidades de Ensino. Os serviços de alimentação escolar constituem direito fundamental, por se constituir mecanismo de acesso à educação.

I - No que se refere ao acompanhamento e motivação dos alunos:

- 1 - Caberá à Unidade Educacional acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar;
- 2 - Com a devida autorização da direção da Unidade Educacional e da CONTRATANTE, desde que em consonância com a Proposta Pedagógica e diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA, sob orientação de seu Nutricionista Supervisor Chefe, deverá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável;
- 2.1 - A CONTRATADA deverá participar, junto com a CONTRATANTE, de projetos de educação nutricional nas Unidades Educacionais.

m - No que se refere à afixação do Cardápio:

- 1 - A CONTRATADA deverá manter o cardápio afixado no refeitório e na cozinha, em local de fácil acesso a toda a Comunidade Escolar conforme orientação dos órgãos competentes;
- 2 - O cardápio deverá conter a identificação dos Nutricionistas da CONTRATADA e CONTRATANTE.

n - No que se refere ao controle integrado de pragas:

- 1 - É de responsabilidade da CONTRATADA o controle integrado de pragas em geral;
- 2 - A responsabilidade pelos procedimentos de dedetização e desratização ficará a cargo da CONTRATADA, e deverão ser realizadas com periodicidade prevista na legislação vigente;
- 2.1 - Apresentar comprovação de realização de controle integrado de Pragas da empresa licitante, em período não superior a 06(seis) meses, conforme RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009.
- 3 - Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados na cozinha, despensa, refeitório e áreas de alimentação e nutrição abrangentes das Unidades Educacionais, por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.

o - No que se refere a assuntos diversos:

- 1 - Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação dos serviços, em cada uma das Unidades Educacionais em que for prestá-los, conforme instruções da Ordem de Serviço;
- 2 - Manter durante toda a execução do Contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória;
- 3 - Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução dos serviços ou de algum comportamento danoso de seus empregados terceirizados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;
- 4 - Utilizar as dependências vinculadas à execução dos serviços, exclusivamente para atender ao objeto do contrato;
- 5 - Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive os relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação dos



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

serviços (laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes;

6 - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como, falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais, devendo a CONTRATADA ser, imediatamente, informada de quaisquer ocorrências que venham a sobrevir;

7 - Fornecer alimentação escolar exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nas Unidades Educacionais nas quais presta serviços;

8 - Servir cada aluno "per capita" mínimo constante do Anexo IV deste instrumento, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais;

9 - Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.

4 - DO VALOR E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

4.1 - O valor estimado deste objeto perfaz o montante anual de **R\$ 175.943.778,00 (cento e setenta e cinco milhões, novecentos e quarenta e três mil, setecentos e setenta e oito reais)**.

4.2 - No preço já estão inclusos todos os custos, como serviços, insumos, equipamentos e ferramentas, transporte, tributos de qualquer natureza e todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o objeto da contratação.

5 - TIPO DE CONTRATAÇÃO:

5.1 - A contratação se dará através da Adesão a Ata de Registro de Preços nº 290/2023, oriunda do Pregão Eletrônico nº 52/2023 - CIM Polinorte.

6 - JUSTIFICATIVA:

6.1 - O CIM PEDRA AZUL, é um Consórcio Público, de Direito Público, regulado atualmente pela Lei nº 11.107/05 e pelo seu Decreto Regulamentador nº 6.017/07, tendo sido constituída por meio do Protocolo de Intenções subscrito pelos municípios que desejaram se consorciar e consolidar o federalismo cooperativo estatuído no parágrafo único, do art. 23 da Constituição Federal.

6.2 - Cumprindo a finalidade para a qual foi constituído, o CIM PEDRA AZUL atua como instrumento no desenvolvimento de formas articuladas de gestão, planejamento e execução de ações e serviços públicos, buscando atender as demandas oriundas dos seus entes consorciados e para tanto implementou a Câmara de Compras Compartilhadas no intuito de auxiliar os Municípios na gestão de atividades administrativas, instrumentais ou complementares, bem como na necessidade do equilíbrio fiscal, com controle e ajuste dos seus gastos com pessoal, e alcançar um alto patamar de ganho de escala nas aquisições de bens e serviços ao gerir processos licitatórios dos municípios aqui consorciados.

6.3 - Alimentar-se de forma saudável é fundamental para o desenvolvimento integral de todos os indivíduos. Em um país onde a fome e a desnutrição ainda são graves problemas sociais, ao passo que aumentam os casos de obesidade, o tema da educação alimentar e nutricional é central, e a escola é um agente fundamental nesse sentido, as instituições educacionais são um espaço privilegiado, uma vez que acompanham as diversas fases do desenvolvimento desde a primeira infância, etapa em que começam a se moldar os hábitos alimentares que repercutirão por toda a vida.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

6.4 - A escola tem o papel de fornecer refeição baseada nas recomendações nutricionais de cada criança, considerando o tempo em que elas estão naquele espaço, e também promover ações capazes de introduzir novos alimentos e fazer com que os estudantes conheçam, manipulem e mastiguem novos alimentos.

6.5 - Alimentação é também utilizada como uma extensão da proposta pedagógica, para tanto, além da orientação, a formação dos hábitos alimentares saudáveis, o diálogo com os valores culturais, sociais e afetivos, além dos emocionais e comportamentais a cada proposta de mudança, somando ao desenvolvimento integral dos estudantes.

6.6 - A Administração Pública tem a responsabilidade constitucional de criar condições para o acesso e permanência do aluno na unidade educacional em que estiver matriculado e considerando o tempo em que ele permanecer no ambiente escolar, é obrigação legal da escola oferecer alimentação de forma saudável o que é fundamental para o seu desenvolvimento integral pois está comprovado cientificamente, que a fome e a desnutrição impactam o desenvolvimento das crianças de diversas maneiras pois, além de serem uma das principais causas da mortalidade infantil, produzem efeitos cognitivos, sociais e emocionais, afetando capacidades como memória e atenção, o que prejudica o aproveitamento escolar.

6.7 - O PNAE oferece refeições a estudantes de todas as etapas da educação básica pública brasileira, por meio do regime de colaboração e administração compartilhada entre os diferentes entes da federação. O governo federal repassa a estados, municípios e escolas federais valores financeiros de caráter suplementar, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino. Os órgãos locais são então responsáveis pela compra de alimentos e implementação do Programa na ponta.

“Art. 3º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”.

Além da preocupação em valorizar as culturas tradicionais, o PNAE considera também a situação de vulnerabilidade social enfrentada historicamente por comunidades tradicionais como os quilombolas, que resultam em índices de maior déficit nutricional em comparação ao conjunto da população. Por isso, a legislação do PNAE determina que o cardápio elaborado para escolas inseridas em comunidades quilombolas deve atingir no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos por refeição ofertada, um percentual superior em dez pontos percentuais ao estipulado para o cardápio destinado aos demais alunos. No caso de três refeições serem ofertadas, devem ser providos no mínimo 70% das necessidades nutricionais.

No que se refere à alimentação escolar quilombola, é importante observar que a partir da Lei 11.947/2009, o Programa adotou medidas com o intuito de beneficiar as comunidades quilombolas, aumentando o valor per capita repassado para os alunos quilombolas matriculados em áreas remanescentes de quilombos e dando prioridade aos agricultores familiares quilombolas para a venda de alimentos para a Alimentação Escolar.

Portanto, alunos matriculados em escolas públicas de comunidades culturais como os quilombolas recebem recurso diferenciado do governo federal para a alimentação escolar, de forma a garantir a segurança alimentar de sua comunidade e preservar as suas culturas alimentares próprias.

Logo, segundo o livro “O PNAE em fatos e números: a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (2022)”, são diretrizes da alimentação escolar:

I - O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - A participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos estados, pelo Distrito Federal e pelos municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - O direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social. Nesse contexto, a contratação de empresa terceirizada permite aos nutricionistas e gestores públicos um papel de fiscalização visando o cumprimento dos objetos e as diretrizes previstas na legislação vigente, dentro das suas atribuições específicas com muito mais eficiência e eficácia.

7 - DO GERENCIAMENTO DE RISCOS:

7.1 - O gerenciamento de riscos consiste no processo para identificar, avaliar, tratar, administrar e controlar potenciais eventos ou situações, para fornecer razoável certeza quanto ao alcance dos objetivos da Instituição, e serão de responsabilidade do setor administrativo do CIM PEDRA AZUL.

7.2 - Elementos levantados na fase de discussão deste Termo já foram neste incorporados, com mecanismos de garantia para elidir sua ocorrência ou minimizar seus impactos; inobstante, este processo de gerenciamento de riscos é constante, e deve ser rotineiramente revisitado e aperfeiçoado à medida em que novos eventos demandem novo olhar preventivo ou de aperfeiçoamento, inclusive na fase de execução do objeto.

8 - DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇOS E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

8.1 - DO MAPA DE MEDIÇÃO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS:

8.1.1 - A medição das refeições diárias ficará a cargo da Direção de cada uma das Unidades Educacionais e da empresa CONTRATADA;

8.1.1.1 - Ao apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida por período e por modalidade de ensino;

8.1.1.2 - O Diretor da Unidade Educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição das refeições diárias;

8.1.1.3 - O apontamento diário a que se refere o item 8.1.1 deverá ser realizado pelo Diretor ou por funcionário designado por ele, através da distribuição de fichas aos alunos.

8.2 - A medição das refeições diárias será realizada pela empresa CONTRATADA, nos moldes e formulário próprio designado pela CONTRATANTE, via memorando interno, devendo ser encaminhado à CONTRATANTE até o décimo dia útil do mês subsequente;

8.3 - A Direção da Unidade Educacional comunicará a medição mensal à CONTRATANTE, e a empresa CONTRATADA adotará o mesmo procedimento.

a) No que se refere às EMEI (Creche e Pré-Escola), Ensino Fundamental e EJA:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

1 - N° total de refeições fornecidas por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), respeitando os limites máximos de alunos matriculados, e o número de repetições de refeições servidas;

2 - Apontamento pela Direção da Unidade Educacional se o serviço prestado foi ou não realizado a contento, e declarando eventuais ocorrências no período de medição. Somente será considerada alimentação escolar servida completa aquelas que estiverem compostas pelos alimentos previstos no cardápio do dia;

3 - Na hipótese de REPETIÇÃO, somente será considerada, para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação escolar quando servida completa na distribuição tipo "prato pronto", ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, inclusive com relação à sobremesa ou suco, para a qual deverá ser observada a seguinte instrução, se esta for:

3.1 - Doce (industrializado): Não deverá ser servido na repetição, a fim de não estimular o aluno a consumi-lo de forma excessiva e a adotar um comportamento alimentar inadequado, que pode levá-lo, entre outras causas, à obesidade, um dos fatores de risco para adquirir doenças crônicas não transmissíveis;

3.2 - Fruta (in natura) ou suco da polpa de fruta: poderá ser servida na repetição, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de um comportamento alimentar adequado e promotor de saúde.

8.4 - Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão, conforme seu tempo de permanência na Unidade Escolar o(s) seguinte(s) tipo(s) de alimentação - Anexo II - Demanda por Cardápio:

SERVIÇO	Nº de Alunos Matriculados Censo 2023	Nº máximo de atendimento dia
Creche	4.083	Parcial 2 — Integral 4
Pré-Escola	6.296	Parcial 2 — Integral 4
Ensino Fundamental	27.249	Parcial 2 — Integral 4
Ensino EJA	1.220	1
Atend. Educação Especial	1.646	Parcial 2 — Integral 4

*Os quantitativos de alunos por município/escolas/segmento/turno/período serão disponibilizados de acordo com as informações de cada Município Consorciado e discriminados no instrumento contratual.

8.5 - Na medição das refeições diárias servidas, serão considerados os apontamentos realizados pelo Diretor da Unidade Escolar e pela empresa CONTRATADA referentes à quantidade de gêneros alimentícios e refeições servidas por dia, e por período de funcionamento da Unidade (com a respectiva totalização mensal);

8.5.1 - Na medição dos serviços prestados será considerado o preço unitário, por tipo de alimentação escolar completa e efetivamente fornecida a contento.

8.5.2 - DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE OS SERVIÇOS:

8.5.2.1 - Caberá à Direção das Unidades Escolares (CEI, EMEL, Ensino Fundamental e EJA), além da medição diária do serviço, registrada em formulários padronizados, e o encaminhamento deste à CONTRATANTE, de forma documental, e;

8.5.2.2 - Informar à CONTRATADA (Empresa) e à CONTRATANTE (Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência - TR, item 1.1.), sobre:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- a) Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 48 horas;
- b) Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da Unidade Escolar) no início de cada ano letivo;
- c) Em casos de necessidade de alteração do tipo de refeição fornecida diariamente, como por refeição para lanche, ou vice-versa, A CONTRATADA deverá apresentar, antecipada ou imediatamente, à CONTRATANTE justificativa plausível para tal procedimento;
- d) As solicitações serão previamente analisadas pela equipe da CONTRATANTE e autorizadas apenas quando pertinentes.

8.5.3 - DOS CARDÁPIOS:

8.5.3.1 - Os cardápios poderão ser elaborados pela CONTRATANTE ou CONTRATADA (conforme acordado contratualmente entre as partes) e deverão ser assinados por Nutricionista RT da CONTRATANTE e da empresa, atendendo à Resolução FNDE/CD nº 26 de 17/06/2013 e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.

8.5.3.2 - Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:

- a) Diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar;
- b) O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja, o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macros e micros nutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na Unidade Educacional, e com o número e tipo de alimentação fornecida;
- c) Aceitabilidade dos alimentos, de acordo com o parâmetro preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, correspondente a 85%, ou por parâmetros determinados pela CONTRATANTE, desde que não sejam inferiores ao valor ora citado;
- d) Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida;
- e) Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir no combate aos principais distúrbios nutricionais prevalentes no país;
- f) Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e à interação e biodisponibilidade entre os nutrientes;
- g) Adequação entre horário e tipo de alimentação servida e entre clima regional e estação do ano, para evitar desperdícios;
- h) Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da Unidade Escolar, faixa etária atendida, período de permanência na Unidade e tipo de alimentação;
- i) Necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais de parte da população atendida, (tais como: alergia alimentar ao leite de vaca integral; diabetes, etc.), que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustadas às necessidades requeridas;
- j) Recomendações do "Guia alimentar para a População Brasileira", instrumento oficial do Ministério da Saúde - 2014, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, a qual, entre outras, recomenda que alimentos in natura e alimentos minimamente processados sejam a base de toda a alimentação;
- k) Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Nível Médio), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação) nº 1010, de 8 de maio de 2006;
- l) Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30 de março de 2006, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações que



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos;

m) Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

n) Relação de alimentos e respectivos "per capita" e frequências de utilização, estabelecidos no Anexos III e IV deste instrumento;

o) Compatibilidade entre o custo de cada tipo de refeição e seu respectivo preço contratado;

p) Previsão das eventuais dificuldades relativas à logística de abastecimento;

q) Outros fatores poderão ser considerados na elaboração dos Cardápios, que venham a propiciar racionalidade e uniformidade de tratamento às Unidades Escolares, quanto ao:

q.1) atendimento alimentar;

q.2) controle, supervisão e avaliação do Programa de Alimentação Escolar;

q.3) avaliação dos serviços prestados pela(s) CONTRATADA(s);

8.5.3.3 - Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão submetidos à CONTRATADA e, após acordados, terão a corresponsabilidade técnica dos Nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução;

8.5.3.4 - Os cardápios deverão conter a identificação dos Nutricionistas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração, com registro de nomes, nºs de registro no CRN e local de trabalho;

8.5.3.5 - Os cardápios deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os parâmetros indicados **Anexos III e IV**, especialmente no que se refere à quantidade "per capita", porcionamento, e as frequências dos alimentos e ou preparações;

8.5.3.6 - A composição dos cardápios, as quantidades "per capita", o porcionamento e as frequências dos alimentos e/ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e o respectivo preço contratado;

8.5.3.7 - Os Cardápios elaborados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes entregues pela CONTRATADA à CONTRATANTE no prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir da data de sua aprovação por ambas as partes;

8.5.3.8 - Caso os Cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes;

8.5.3.9 - Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, poderão ser propostos pela CONTRATADA e CONTRATANTE, e somente poderão ser adotados caso haja acordo entre as partes;

8.5.3.10 - O Cardápio poderá vir a ser alterado em casos excepcionais, desde que tenha sido encaminhada pela CONTRATADA as razões que ensejaram a necessidade de alteração do mesmo com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis ao seu cumprimento à CONTRATANTE;

8.5.3.11 - Conforme orientação e autorização da CONTRATANTE, o Cardápio deverá ser adequado para atender aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, tais como como diabetes, intolerância à lactose ou alergia ao leite, etc.

8.5.4 - DOS PROGRAMAS DE TREINAMENTO E PROJETOS:

8.5.4.1 - Deverão ser observadas as seguintes instruções pela CONTRATADA:

8.5.4.1.1 - Programas de treinamentos que a CONTRATADA pretenda implantar junto a seus manipuladores de alimentos deverão ser planejados observando, no mínimo, o roteiro disponibilizado pela CONTRATANTE, e submetidos à apreciação da mesma no prazo mínimo de 30 (trinta) dias antes do seu início;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

8.5.4.1.2 - Projetos de Educação Nutricional, estabelecidos pela CONTRATANTE em consonância com a Proposta Pedagógica, deverão seguir as diretrizes e prioridades estabelecidas pela CONTRATANTE e poderão ter a participação da CONTRATADA a fim de contribuir para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, desde que não haja ônus às atividades prestadas pela CONTRATADA.

8.5.4.1.3 - Formação culinária e treinamentos da mão de obra da CONTRATADA deverão ter os respectivos planejamento e cronograma encaminhados à CONTRATANTE para apreciação no prazo mínimo de 30 (trinta) dias úteis que antecederem o seu início, devendo ser encaminhada posteriormente à CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar de seu término, a relação dos funcionários participantes e suas respectivas Unidades de lotação.

9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

9.1 - São obrigações da empresa CONTRATADA, além de outras já previstas neste Termo de Referência e seus Anexos:

- 9.1.1 - Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 9.1.2 - Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- 9.1.3 - Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;
- 9.1.4 - Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;
- 9.1.5 - Comunicar a CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;
- 9.1.6 - Manter a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando a CONTRATANTE a comprovação do pagamento das obrigações do mês anterior no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;
- 9.1.7 - Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela CONTRATANTE;
- 9.1.8 - A Empresa a ser CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste termo de referência, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;
- 9.1.9 - A CONTRATADA deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da CONTRATANTE;
- 9.1.10 - A CONTRATADA deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 9.1.11 - Deverá a empresa a ser CONTRATADA, supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o CONTRATANTE, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 9.1.12 - A Empresa a ser contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;
- 9.1.13 - A Empresa a ser contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;
- 9.1.14 - A Empresa a ser contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima, etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado.
- 9.1.15 - Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;
- 9.1.16 - A Empresa a ser CONTRATADA responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;
- 9.1.17 - Nomear preposto responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio quando a sede da empresa estiver localizada em outra cidade;
- 9.1.18 - Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados mês subsequente ao mês trabalhado, de acordo com a CCT e/ou legislação;
- 9.1.19 - Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à CONTRATANTE qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento.

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1 - São obrigações da CONTRATANTE:

- 10.1.1 - Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na lei nº 13.303/2016;
- 10.1.2 - Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;
- 10.1.3 - Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;
- 10.1.4 - Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 10.1.5 - Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 10.1.6 - Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, um relatório onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos;
- 10.1.7 - Comunicar por escrito à empresa a ser CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 10.1.8 - Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 10.1.9 - Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa a ser CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste termo de referência, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;
- 10.1.10 - Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa a ser CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;
- 10.1.11 - Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento;
- 10.1.12 - Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e preços unitários pactuados e consumo efetivado mensalmente;
- 10.1.13 - Notificar à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;
- 10.1.14 - Aplicar à CONTRATADA penalidade por descumprimento de cláusulas contratuais;
- 10.1.15 - Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados;
- 10.1.16 - Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA nos locais de trabalho.

11 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 11.1 - Por ocasião da contratualização da execução do objeto deste instrumento, será informado à entidade selecionada a dotação orçamentária pela qual correrá as despesas necessárias para o desenvolvimento das atividades.
- 11.2 - O Município consorciado após avaliação da demanda existente, indicará ao CIM PEDRA AZUL, no momento da sua contratação, a ficha orçamentária necessária e suficiente para cobrir as despesas com a contratação pretendida, correspondente ao custeio dos serviços objeto do presente instrumento.

12 - DA SUBCONTRATAÇÃO:

- 12.1 - É vedada a subcontratação total do objeto do contrato, bem como dos serviços principais, ou seja, os considerados para efeito de atestação da capacidade técnico-operacional e técnico profissional como relevantes.
- 12.2 - A subcontratação depende de autorização prévia por parte do Contratante, com parecer técnico da fiscalização, ao qual cabe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução dos serviços.

13 - DO ACOMPANHAMENTO, DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO:

- 13.1 - À CONTRATANTE é assegurada a gestão e fiscalização dos serviços contratados, através de Servidor ou Comissão especialmente designados, na forma prevista no caput do artigo 67 da Lei Federal nº 8666/93, cabendo-lhe:
- 13.1.1 - Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato;
- 13.1.2 - Padronizar os procedimentos e fornecer subsídios para que todos os participantes do monitoramento da prestação dos serviços atuem, através de gestão compartilhada, de forma coerente e harmoniosa, e obtenham-se resultados uniformes nas ações gerenciais;
- 13.1.3 - Receber e consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação dos serviços (gestão compartilhada);
- 13.1.4 - Manter informados os participantes do monitoramento da prestação dos serviços (gestão compartilhada), para nortear suas ações;



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 13.1.5 - Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais;
- 13.1.6 - Manifestar-se quanto a eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento contratual, conforme **Anexo VII - Notificação de Irregularidades** deste documento;
- 13.1.7 - Direcionar CONTRATANTE e CONTRATADA para um relacionamento de PARCERIA, que é a essência da terceirização;
- 13.1.8 - Subsidiar os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), nas atividades que são de sua competência, disponibilizando-lhes material orientativo sobre o assunto;
- 13.1.9 - Promover visitas técnicas junto à CONTRATADA, sempre que necessário, ao aprimoramento dos serviços;
- 13.1.10 - O CONTRATANTE deverá cumprir as obrigações abaixo indicadas, além daquelas já previstas no Termo de Referência;
- 13.1.11 - O Gestor deverá realizar reunião com os empregados terceirizados e informá-los de seus direitos, previstos em Contrato, esclarecendo que estão autorizados a noticiar à Administração o descumprimento de quaisquer desses direitos;
- 13.1.12 - O Gestor deverá nomear o fiscal administrativo e o fiscal técnico;
- 13.1.13 - O Gestor do Contrato deverá realizar, mensalmente, os seguintes procedimentos, antes de realizar o recebimento definitivo e encaminhar a fatura para pagamento:
- a) Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica e administrativa e, caso haja irregularidade que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, a realização das respectivas correções no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação;
- b) Vencido o prazo sem que a empresa promova a regularização devida, o gestor deverá encaminhar o relatório circunstanciado informando as ocorrências, com cópia da notificação enviada à empresa, para abertura de processo penalidade;
- c) Emitir termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados;
- 13.1.14 - O gestor do Contrato deverá realizar reuniões periódicas com o preposto, de modo a garantir a qualidade da execução e os resultados previstos para a prestação dos serviços;
- 13.1.15 - O pagamento dos serviços prestados pela contratada somente ocorrerá se cumpridas as obrigações supracitadas.
- 13.2 - O fiscal administrativo do contrato, assim que for designado, mediante Portaria do Gestor do Contrato, deverá receber a documentação do Gestor:
- 13.2.1 - Conferir todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social CTPS dos empregados e verificar se elas coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado;
- 13.2.2 - Atenção especial deve ser dada à data de início do Contrato de Trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações do Contrato de Trabalho;
- 13.2.3 - Verificar se o número de terceirizados por função coincide com o previsto com o Contrato Administrativo;
- 13.2.4 - Verificar se os salários conferem com o previsto no Contrato Administrativo e na Convenção coletiva de Trabalho;
- 13.2.5 - Consultar às eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas (por exemplo, se os empregados têm direito ao auxílio alimentação);
- 13.3 - O fiscal técnico do Contrato, assim que for designado, deverá:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

18
10/10/2018
230
C

- 13.3.1 - Armazenar em pasta eletrônica cópia do Termo Contratual, e no transcorrer da vigência contratual todos os seus aditivos e apostilamentos, proposta de preços juntamente com os demais documentos capazes de dirimir dúvidas a respeito do cumprimento das obrigações assumidas pelas partes, e que o auxilie no acompanhamento da execução técnica dos serviços contratados;
- 13.3.2 - Conhecer a proposta comercial da CONTRATADA, lendo atenta e minuciosamente todas as suas Cláusulas, principalmente quanto:
- a) ao objeto da contratação;
 - b) à forma de execução;
 - c) à forma de fornecimento de materiais e prazo de entrega ou prestação dos serviços;
 - d) relação de materiais ou equipamentos;
 - e) quantitativo e funções dos funcionários que prestarão o serviço;
 - f) cronograma de serviços; obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA, especialmente no que se refere aos aspectos técnicos/qualitativos empregados na execução dos serviços contratados;
- 13.3.3 - Iniciar o acompanhamento "in loco", periódico, da execução do objeto do contrato, e, em caso de ocorrência, promover os registros pertinentes em planilha pertinente destinados à fiscalização do contrato;
- 13.3.4 - O Servidor/Comissão designados para a gestão e fiscalização de contratos, deverá, sempre que necessário, ser capacitado e orientado para o exercício de suas funções;
- 13.3.5 - Quando houver necessidade de mudança do fiscal ou do seu substituto, o Gestor do Contrato procederá à alteração, através da edição de nova Portaria para a designação de novo fiscal em substituição ao anteriormente designado;
- 13.4 - O fiscal técnico do contrato deverá realizar mensalmente por intermédio de instrumentos de controle, bem como, se previsto no Contrato, se possível, por intermédio de **Instrumentos de Medição de Resultado (Anexo XI)** ou similar, a verificação dos seguintes aspectos do contrato, antes de encaminhar a documentação ao fiscal administrativo:
- 13.4.1 - Os resultados alcançados em relação ao contrato, com verificação dos prazos de execução da qualidade demanda;
 - 13.4.2 - A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
 - 13.4.3 - A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecidas;
 - 13.4.4 - O cumprimento das demais obrigações decorrentes do CONTRATO; e
 - 13.4.5 - A satisfação do público usuário, se possível a medição;
- 13.5 - O fiscal técnico deverá, no caso dos contratos de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, verificar na planilha "controle mensal de funcionários terceirizados", preenchida pela empresa contratada, (Exemplo: Anexo IX), o seguinte aspecto: se os recursos humanos empregados (postos e categorias profissionais), estão de acordo com a quantidade e formação profissional exigidas no contrato;
- 13.6 - Após ateste provisório, o fiscal técnico deverá encaminhar toda a documentação referida nos itens anteriores, juntamente com o relatório circunstanciado e os instrumentos de controle (Exemplo: Anexo VIII e IX), ao fiscal administrativo;
- 13.6.1 - O fiscal administrativo do Contrato deverá, mensalmente, proceder aos seguintes exames, antes de realizar o recebimento provisório, e encaminhar a documentação para recebimento definitivo pelo Gestor do Contrato:
- a) comprovar a regularidade fiscal da contratada;
 - b) verificar o número de horas trabalhadas efetivamente na planilha "controle mensal de funcionários terceirizados" preenchida (Anexo IX);



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

c) verificação do pagamento de salários e demais verbas cabíveis (vale transporte, auxílio alimentação, 13º salário, adicional de férias e demais obrigações contidas em convenção coletiva), do mês anterior da prestação de Serviços.

13.6.2 - O fiscal administrativo deverá, ainda, exigir da empresa os seguintes documentos, para a devida conferência e encaminhá-los, juntamente com o relatório circunstanciado e a planilha de "Controle de Documentação para Pagamento" (Anexo VIII), para recebimento definitivo pelo gestor do contrato:

a) comprovante de pagamento de salário do mês anterior ao da prestação dos serviços e de auxílios do mês vigente (vale transporte, vale refeição etc.), quando devidos;

b) deverá ser observado nesses comprovantes se os valores apresentados estão compatíveis com os informados; não sendo menor do que o disposto na CCT vigente;

13.6.3 - Verificar se a empresa realizou o recolhimento do FGTS e da contribuição do INSS do mês anterior ao da prestação dos serviços, por intermédio dos seguintes documentos:

a) cópia do protocolo de envio de arquivos emitido pela conectividade social (GFIP);

b) cópia da guia de recolhimento do FGTS (GRF) e da guia de Previdência Social (GPS), com autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do comprovante emitido pela internet. Não será considerado válido o agendamento de pagamento;

c) cópia da relação dos trabalhadores constantes do arquivo SEFIP (Relação de funcionários);

d) - conferir os nomes constantes na SEFIP com os nomes dos (as) funcionários(as) que prestaram serviços para o município no mês a que se refere.

13.7 - Nos contratos de serviços Terceirizados de natureza continuada com dedicação exclusiva de mão de obra, o fiscal administrativo deverá verificar ainda, no início de cada mês (antes de realizar o recebimento definitivo e pagamento), referentes ao mês anterior de prestação de serviços, utilizando como exemplo (Anexo XII):

13.7.1 - se juntamente com eventuais férias foram pagas gratificações correspondentes;

13.7.2 - se os salários foram pagos no prazo previsto para pagamento e de acordo com o salário vigente na CCT;

13.7.3 - Para fins das verificações constantes dos itens anteriores e para verificações com base em amostragem, os fiscais ou gestores poderão a qualquer momento solicitar:

13.7.3.1 - extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração CONTRATANTE;

13.7.3.2 - cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês de prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade CONTRATANTE;

13.7.3.3 - cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

13.7.3.4 - comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês de prestação dos serviços e de qualquer empregado;

13.7.3.5 - comprovante de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou por força do Contrato;

13.8 - O fiscal administrativo deverá exigir, ao término da vigência do contrato, os comprovantes de quitação das verbas rescisórias trabalhistas;

13.9 - Encaminhar à CONTRATADA as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;

13.10 - A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 13.10.1 - Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
- 13.10.2 - Verificar a quantidade dos alimentos servidos, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este estiver inferior ao estabelecido;
- 13.10.3 - Verificar as condições de higiene e conservação da cozinha e despensa, dos equipamentos de cozinha, dos utensílios de mesa e cozinha, dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos e de todas as demais disposições previstas no serviço contratado;
- 13.10.4 - Inspecionar, quando necessário, os depósitos mantidos pela CONTRATADA, destinados a armazenagem e distribuição de alimentos para as Unidades Educacionais;
- 13.11 - A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às Cláusulas Contratuais.

14 - DO PAGAMENTO E CONDIÇÕES:

- 14.1 - Quando do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar junto a Nota Fiscal/Fatura as seguintes documentações:
- 14.1.1 - Resumo discriminado do faturamento, incluindo o quantitativo de refeições ou dietas fornecidas (Mapa de Controle de Refeições Mensais), que deverá ser atestado pelo fiscal do contrato;
- 14.1.2 - O pagamento da Nota Fiscal/Fatura será efetuado de acordo com a demanda/quantitativo mensal consumido.
- 14.2 - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.
- 14.3 - Com base no Termo de Referência, a retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, ocorrerá quando a CONTRATADA:
- 14.3.1 - Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 14.3.2 - Deixar de utilizar materiais ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-lo com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 14.4 - A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição do CNPJ apresentado na proposta e no contrato, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJS, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.
- 14.5 - O pagamento será efetuado em parcelas mensais até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação da planilha com quantidades de consumo e com o devido ateste pela comissão de fiscalização e acompanhamento de contratos da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participantes deste Termo de Referência - TR, item 1.1 e mantidas as demais condições iniciais de habilitação.

15 - DO TIPO DE LICITAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

- 15.1 - O modelo de contratação aqui pretendido já é praticado em outros consórcios públicos, tal como o Consórcio Público da Região Polo Sul - Cim Polo Sul e Consórcio Público da Região Noroeste - CIM Noroeste, os quais serviram de parâmetro para a elaboração deste instrumento, além do Consórcio Público da Região Polinorte - CIM POLINORTE, o qual pretende-se aderir à Ata de Registro de Preços acima mencionada, que originou do procedimento licitatório Pregão Eletrônico nº 52/2023.
- 15.2 - A Contratação terá como amparo legal a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Estadual 1790-R de 2017, do Decreto nº 3.555 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

15.2.1 - É importante frisar que o Sistema de Registro de Preços - SRP não é uma modalidade de licitação como as previstas no art. 22 da Lei nº 8.666/1993 e no art. 1º da Lei nº 10.520/02 e sim uma maneira de realizar aquisições de bens e contratações de serviços de forma parcelada, para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo, dentre outras possibilidades previstas em lei, onde a Administração Pública não fica obrigada a contratar. Assim, resta claro que estão presentes a legalidade para que o procedimento seja realizado na modalidade Pregão Eletrônico, mediante Sistema de Registro de Preços.

15.2.2 - Nesta feita, a utilização do SRP tem, por fim, evitar uma contratação desvantajosa aos cofres públicos, sendo o SRP uma moderna ferramenta que efetiva os princípios constitucionais da economicidade e eficiência.

16 - BASE LEGAL DA CONTRATAÇÃO:

16.1 - A base legal do presente Termo de Referência é a Lei Federal 8.666/93, Lei Federal 11.107/2005, o Decreto Federal 6.017/2007 e o Decreto Estadual Nº 1.790-R/2007.

16.2 - No tocante a utilização da Ata de Registro de Preços é importante observar ao disposto no Art. 17 do Decreto Estadual Nº 1.790-R/2007 conforme abaixo transcrito:

Decreto Estadual Nº 1.790-R/2007

Art. 17 - Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Estadual que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

§ 1º Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, a quem compete autorizar a adesão, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

(...)

§ 6º Os contratos derivados de adesões a Atas de Registro de Preços deverão ajustar-se às diretrizes constantes no edital originário da Ata.

16.3 - Iniciado os procedimentos administrativos para a consecução da demanda, tais como elaboração de estudo técnico preliminar e coleta de preços de mercado, identificamos a existência de Ata de Registro de Preços capaz de atender de forma econômica e satisfatória o objeto.

16.4 - A premissa elementar adotada pelo ordenamento jurídico pátrio, no que concerne contratações públicas, é que todas as aquisições de bens ou contratação de serviços com terceiros, levadas a efeito pelo ente Público, serão necessariamente precedidas de licitação, de modo a identificar e escolher a proposta mais vantajosa à Administração Pública.

16.5 - Dessa feita, a licitação, por força de dispositivos constitucionais (XXI, art. 37, CF/88) e infraconstitucionais (art. 2º da Lei nº 8.666/93), é regra para a Máquina Administrativa que, ao necessitar firmar relação obrigacional, deve instaurar certame licitatório para eleger seus fornecedores ou prestadores de serviços de forma impessoal, perseguindo a obtenção da proposta mais vantajosa ao atendimento do interesse público, com esteio em critérios de julgamento previamente definidos e divulgados, os quais colocam em condições isonômicas os licitantes interessados.

16.6 - Já o Sistema de Registro de Preço - SRP consiste em um procedimento auxiliar previsto no § 3º, do Art. 15, da Lei Geral de Licitação, tendo como finalidade precípua facilitar a atuação da Administração



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

Pública nas contratações públicas, conservando, para contratações eventuais e futuras, as propostas mais vantajosas obtidas num ambiente de competição regulada e isonômica.

16.7 - Cabe frisar que o SRP não é instituto próprio de contratação, ou uma possível modalidade licitatória, mas tão somente uma técnica empregada no planejamento estratégico da Administração Pública, capaz de proporcionar ao Ordenador de Despesas a segurança de contratar o objeto que fora registrado, ou não, pautado na oportunidade e conveniência administrativa, o eximindo de qualquer compromisso e/ou obrigação para com a o(a) beneficiário(a) do Registro. Desse modo, considerando-se o princípio constitucional da economicidade e da eficiência, entende-se que é juridicamente possível e, por vezes, extremamente aconselhável aproveitar uma condição mais vantajosa de preços conquistada por outro ente federativo.

Neste diapasão, cumpre destacar o que brilhantemente nos ensina o Mestre Jorge Ulisses Jacoby Fernandes:

"O carona no processo de licitação é um órgão que antes de proceder à contratação direta sem licitação ou a licitação verifica já possuir, em outro órgão público, da mesma esfera ou de outra, o produto desejado em condições de vantagem de oferta sobre o mercado já comprovadas. Permite-se ao carona que diante da prévia licitação do objeto semelhante por outros órgãos, com acatamento das mesmas regras que aplicaria em seu procedimento, reduzir os custos operacionais de uma ação seletiva. É precisamente nesse ponto que são olvidados pressupostos fundamentais da licitação enquanto processo: a finalidade não é servir aos licitantes, mas ao interesse público; a observância da isonomia não é para distribuir demandas uniformemente entre os fornecedores, mas para ampliar a competição visando a busca de proposta mais vantajosa.

(...)

Uma das vigas mestras da possibilidade de ser carona em outro processo licitatório é o dever do órgão interessado em demonstrar a vantagem da adesão sobre o sistema convencional. Logo, aderir como carona implica necessariamente em uma vantagem ainda superior a um novo processo. Essa vantagem se confirma por pesquisa e pode até mesmo ser considerada, quando em igualdade de condições entre o preço registrado e o de mercado, pelo custo indireto da licitação.

(...)

O aprimoramento do Sistema de Registro de Preços e a intensificação do uso do carona levarão inevitavelmente ao expurgo dos preços abusivos, pois a publicidade de ofertas disponíveis será cada vez mais ampliada.

(...)

Os fundamentos de lógica que sustentam a validade do Sistema de Registro de Preços e do sistema de 'carona' consistem na desnecessidade de repetição de um processo oneroso, lento e desgastante quando já alcançada a proposta mais vantajosa. Além disso, quando o carona adere a uma Ata de Registro de Preços, em vigor, normalmente já tem do órgão gerenciador - órgão que realizou a licitação para o Sistema de Registro de Preços - informações adequadas sobre o desempenho do contratado na execução do ajuste.

É importante não perder de vista que a licitação é um procedimento prévio a um contrato e quanto menos tempo e custo consumir mais eficiente é o processo.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

(...) Por fim, é importante assinalar que nenhum sistema está imune a desvios de finalidade, mas essa possibilidade não pode impedir o desenvolvimento de processos de modernização.” (FERNANDES, Jorge Ulisses Jacoby. Carona em sistema de registro de preços: uma opção inteligente para redução de custos e controle. O Pregoeiro, v. out. 2007. Disponível em: Acesso: 27 jul. 2020.)

16.8 - Destarte, nos resta cristalina a vantagem de recorrer a uma proposta mais vantajosa já obtida pela Administração Pública, desde que adequada à necessidade do órgão aderente, que demonstrada a economicidade da contratação através de pesquisa mercadológica e que cumpridos os demais requisitos elementares dispostos na Lei Geral de Licitações e no regulamento aplicável.

17 - DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

1 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- Ato constitutivo Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, no caso de sociedade por ações acompanhado de documento de eleição dos seus administradores ou Registro comercial no caso de empresa individual.
- Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Prova de Regularidade de Tributos Federais e Dívida Ativa da União - Certidão Conjunta PGFN e RFB);
- Prova de regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço);
- Prova de regularidade (certidão) com a Fazenda Estadual - Estado Sede da Empresa Contratada;
- Prova de regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal da Sede da Contratada;
- Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em atendimento à Lei nº 12.440/2011;
- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

2 - QUALIFICAÇÃO ECÔNOMICO-FINANCEIRA:

2.1 - Certidão Negativa de Falência, expedida pelos Cartórios Distribuidores competentes da sede da pessoa jurídica, emitida há, no máximo, 60 (sessenta) dias, quando outro prazo de validade não estiver expresso no documento.

2.1.1 - Caso a Contratada apresente Certidão Positiva, poderá celebrar contrato, desde que o juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial certifique que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a administração pública, levando em consideração o objeto a ser contratado, em atendimento ao PARECER/CONSULTA TC Nº 008/2015 PLENÁRIO PROCESSO TC-3519/2013 do Tribunal de Contas do Estado do Espírito Santo.

3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA-OPERACIONAL:

3.1 - A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

1 - **Registro ou prova de inscrição** da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região (CRN-4) da região da sede de, vigente.

2 - Pelo menos 01 (um) **Atestado(s) de Capacidade Técnica OPERACIONAL**, em nome da empresa licitante demonstrando que a mesma tenha experiência anterior (tenha executado ou esteja executando serviços objeto deste edital), pertinente(s) e compatível(is) em características e prazos com o objeto desta licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem quantitativos mínimos de 30% (trinta por cento) da execução dos serviços, sendo:

a) Quantitativo mínimo a ser comprovado é de 30% do número TOTAL DE ATENDIMENTOS POR DIA PREVISTO neste termo, sem imposição de características / alimentos / cardápios específicos. Poderá ser aceito o somatório de atestados desde que tenham sido de forma concomitante.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- b) Prazo mínimo de 12 (doze) meses.
- 3 - **Comprovação** que a contratada possui em seu quadro permanente, profissional de nível superior (Nutricionista), devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região (CRN-4).
- 4 - **DECLARAÇÃO FORMAL** onde a empresa fornecedora/prestadora dos serviços se compromete a apresentar, no ato da assinatura do contrato, os documentos abaixo relacionados:

a) Indicação do responsável técnico (nutricionista RT) que será responsável pela supervisão e confecção da alimentação / serviços objeto deste termo; devendo este comprovar o vínculo profissional com a empresa contratada;

b) O responsável técnico acima deverá aceitar expressamente sua indicação para prestação dos serviços objeto deste termo.

OBS: A substituição do responsável técnico acima por outro igualmente qualificado pela realização dos serviços somente será possível mediante APROVAÇÃO por escrito assinada pelo gestor do contrato.

5 - Apresentar **Licenciamento Sanitário** da empresa devidamente vigente acompanhado do laudo de vistoria das instalações.

6 - Apresentar **comprovação de realização** de controle integrado de Pragas, em período não superior a 06 (seis) meses, conforme RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009.

7 - **Declaração de disponibilidade** de todos os equipamentos, aparelhamento, mão de obra, máquinas e/ou veículos respeitadas as exigências previstas nas especificações técnicas deste TR, para garantir a execução dos serviços.

18 - DA VIGÊNCIA, ADITAMENTO E REAJUSTE:

18.1 - O contrato originário da Adesão pretendida terá vigência de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura.

18.1.1 - Caso o Contrato seja assinado eletronicamente, o prazo de vigência será contado a partir da data da última assinatura.

18.2 - O prazo de vigência poderá ser prorrogado, a critério do CONTRATANTE, por iguais e sucessivos períodos, com vistas a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, conforme as previsões do art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993.

19 - DA RESPONSABILIDADE CIVIL:

19.1 - A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

19.2 - Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos neste Projeto.

20 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

20.1 - O atraso injustificado na execução, bem como a inexecução total ou parcial do contrato, por culpa exclusiva da entidade contratada, esta sujeitará às penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- 20.2 - A Contratada, quando não puder cumprir os prazos estipulados para a execução das obrigações decorrentes da futura contratação, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente fundamentada, acompanhada de pedido de prorrogação, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do Contrato; ou que impeça a sua execução, por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência.
- 20.3 - A solicitação de prorrogação, contendo o novo prazo para entrega/execução deverá ser encaminhada ao Contratante até o vencimento do prazo inicialmente estipulado, ficando exclusivamente a critério do CIM PEDRA AZUL a sua aceitação.

21 - DA RESCISÃO CONTRATUAL:

- 21.1 - A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei Federal nº 8.666/93. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 21.2 - A rescisão do contrato poderá ser:
- 21.2.1 - Determinada por ato unilateral e escrito do CIM PEDRA AZUL, nos casos enumerados nos incisos do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, notificando-se a Contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;
 - 21.2.2 - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o CIM PEDRA AZUL;
 - 21.2.3 - Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
- 21.3 - A rescisão administrativa ou amigável será precedida de ato escrito e fundamentado da autoridade competente.
- 21.4 - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVI do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93 sem que haja culpa da entidade contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito aos pagamentos devidos pela efetiva e comprovada execução do contrato até a data da rescisão.

22 - DEMONSTRAÇÃO DA VANTAJOSIDADE

- 22.1 - Resta demonstrado nos autos, através de pesquisa de preços de mercado e consulta a outros Contratos existentes, que a adoção pretendida é vantajosa e satisfatória.

23 - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA:

- 23.1 - Integram o presente Termo de Referência, como parte indissolúvel, os seguintes Anexos:
- 23.1.1 - **ANEXO I** - Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios.
 - 23.1.2 - **ANEXO II** - Demanda por Cardápio.
 - 23.1.3 - **ANEXO III** - Modelos de Cardápios.
 - 23.1.4 - **ANEXO IV** - "Per Capita" dos Alimentos.
 - 23.1.5 - **ANEXO V** - Enxoval de Utensílios por Escola.
 - 23.1.6 - **ANEXO VI** - Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Terceirizado.
 - 23.1.7 - **ANEXO VII** - Notificação de Irregularidades.
 - 23.1.8 - **ANEXO VIII** - Fiscalização - Controle de Documento para Pagamento.
 - 23.1.9 - **ANEXO IX** - Fiscalização - Controle Mensal de Funcionários Terceirizados.
 - 23.1.10 - **ANEXO X** - Fiscalização - "Checklist" Qualidade do Serviço.
 - 23.1.11 - **ANEXO XI** - Fiscalização - Instrumento de Medição de Resultado - IMR - Qualidade do Serviço.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

23.1.12 - ANEXO XII - Fiscalização - Controle de Conformidade.

23.1.13 - ANEXO XIII - Quantitativo de Alunos Matriculados por Escola nos Municípios.

24 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

24.1 - As disposições pormenorizadas que se fizerem necessárias à execução do objeto serão emanadas detalhadamente nas Tabelas e Ordem de Serviço expedidas pela Instituição com base nas demandas específicas dos municípios consorciados ou de sua própria estrutura.

24.2 - Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Afonso Cláudio-ES, por mais privilegiado que outros sejam.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência: Elilda Maria Bissoli - Supervisora da Área de Compras Compartilhadas - CIM PEDRA AZUL - Aprovado por: Marfiza Machado de Novaes - Diretora Executiva - CIM PEDRA AZUL.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CEREAIS E LEGUMINOSAS:

AMIDO DE MILHO: Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 21% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em embalagem primária plástica, flexível, termoselada, reembalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

ARROZ TIPO 1: Arroz beneficiado 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 nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

AVEIA EM FLOCOS: Aveia; instantânea; em flocos finos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; com validade mínima de 10 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC número 263 de 22/09/05 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, quando for o caso. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega.

CANJIQUELHA: Canjiquinha de milho, amarela e fina, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 1kg, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.

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 resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Validade mínima de 07 meses a contar da fabricação, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, 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 ROSCA: Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termoselada e atóxica, embalagem a partir de 500 g, rotulagem de acordo com legislação



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

vigente e registro em Órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA: Farinha de trigo, especial ou de primeira, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; com validade mínima de 10 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354, 18/07/96 e resolução RDC 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, em pacote de 1 kg, rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente.

FEIJÃO: Feijão tipo 1, classe: vermelho, preto ou carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, validade de 5 meses a partir da fabricação; 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, e rótulo que deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade e informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória.

FLOCOS DE MILHO: Flocos de milho sem açúcar; obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados, tostados, e sem corantes artificiais; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

FUBÁ DE MILHO: Fubá de milho; 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; validade mínima 4 meses a contar da fabricação, em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória.

MACARRÃO TRADICIONAL: Macarrão 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 93/00, 259/02, 275/02 e 175/03 da ANVISA/MS, resolução 385/99 da ANVISA; portaria 354/96 da SVS/MS.

MILHO BRANCO PARA CANJICA: Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989, portaria RDC 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.

MILHO PARA PIPOCA: Milho para preparo de 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. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.

MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho verde em conserva, simples, inteiro, 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.

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.

TRIGO PARA QUIBE: Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; 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 legislação atual vigente. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.

PÃES, BOLOS E BISCOITOS

BISCOITO DOCE (MAISENA, ROSQUINHAS, SEQUILHOS): Biscoito doce s/recheio; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: Biscoito tipo Cream-Cracker; sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

MISTURA PARA BOLO: Mistura para preparo de bolo; sabores: abacaxi, chocolate, chocolate com coco, coco, laranja, fubá, mesclado, bolo simples, cenoura, limão, milho, com aveia, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo pela



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989, portaria RDC 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.

MILHO PARA PIPOCA: Milho para preparo de 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. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.

MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho verde em conserva, simples, inteiro, 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.

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.

TRIGO PARA QUIBE: Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.

PÃES, BOLOS E BISCOITOS

BISCOITO DOCE (MAISENA, ROSQUINHAS, SEQUILHOS): Biscoito doce s/recheio; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: Biscoito tipo Cream-Cracker; sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

MISTURA PARA BOLO: Mistura para preparo de bolo; sabores: abacaxi, chocolate, chocolate com coco, coco, laranja, fubá, mesclado, bolo simples, cenoura, limão, milho, com aveia, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo pela



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

adição de água e cozimento rápido; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em saco atóxico, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

PÃO CASEIRO (BATATA, MILHO, CEBOLA, CENOURA, MANDIOCA): Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE FORMA TRADICIONAL: Pão de forma; tipo comum, fatiado. Apresentando superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia, composto de farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, água; fermento biológico 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. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e termosselado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Contendo: Ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 500g, com aproximadamente 20 fatias, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE HAMBÚGUER: Pão de hambúrguer; arredondado, 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, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente 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: Pão de 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



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

atóxico, transparente, resistente, termos selado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente 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.

ROSQUINHA DOCE SIMPLES, SABORES: CHOCOLATE, COÇO: Biscoito tipo rosquinha doce; sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, açúcar, e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

ROSQUINHA SALGADA SIMPLES, AMANTEIGADA: Biscoito tipo rosca salgada; sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

PROTEÍNAS:

ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO OU CARNE BOVINA: Almôndega; carne de frango ou carne bovina moída; mínimo de 18% de proteína; congelada; sem pimenta; sem adição de gorduras; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente, 25g por unidade após descongelamento; 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 datas fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a inst. Normativa nº 20 de 31/07/2000 (MAPA) e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS.

CARNE BOVINA CONGELADA: Opções de corte: coxão mole, músculo, patinho, lagarto e coxão duro: Carne bovina, semiprocessada, 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. 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 decreto 30.691 DE 29/03/52, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA.

CARNE SUÍNA CONGELADA: Carne suína pernil 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) e entregue semanalmente nas datas agendadas. Enviar amostra para análise. Apresentar ficha técnica



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da vigilância sanitária ou registro no sim (SISBI) ou IMA ou SIF ou em órgão competente.

FILÉ DE PEIXE: Cação, merluza ou tilápia; em filé; congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial atendendo aos princípios do Decreto Nº 30.691 de 19 de março de 1952 que aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – 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.

FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS) DESSOSSADA: Frango semiprocessado; coxa e sobrecoxa, partes inteiras, sem pele e sem osso, sem tempero; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água.

HAMBURGUER DE CARNE DE FRANGO OU CARNE BOVINA: 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, 25g 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 datas fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a inst. Normativa nº 20 de 31/07/2000 (MAPA) e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS.

LINGUIÇA CALABRESA FINA: Linguiça; defumada; calabresa; 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 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Portaria n.º 5 de 8/11/88, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria n.º 371 de 04/09/97 do M.A. 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.

OVO BRANCO DE GALINHA: Ovo de galinha, branco, tipo grande (50g). Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada, validade mínima de 28 dias a contar da data de seleção; deve atender aos critérios de classificação, aprovado pelo Decreto Nº 56.585, ou legislação que o substitua. 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.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS: Frango semiprocessado; em cubos, bifes ou iscas; 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 portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades em saco plástico transparente em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência. Informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com a partir de 500g.

SARDINHA: Pescado em conserva; sardinha; preparados com dimensões uniformes, e estar regularmente dispostas no recipiente, ser de fácil separação; apresentação: deverá ser cozida, íntegra, descabeçada, descamada, eviscerada, sem nadadeiras; conservado em óleo comestível e condimentos, exceto pimenta; com aspecto cor, odor sabor próprios e textura própria, não poderá apresentar-se mole, flácida ou dura; isento de ferrugem e danificação e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/03, 360/03 da ANVISA/MS.

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 Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas. Validade mínima de 10 meses a contar da data da fabricação. 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 das Cooperativas/Associações, 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 SISBIPOA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

IOGURTE DE FRUTA: Iogurte integral; com polpa de fruta; Sabor: morango, coco, pêssago, em embalagem apropriada de 1 kg, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação, conservada entre 1 a 10°C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. 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 obrigatória.

LEITE EM PÓ INTEGRAL: 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. Validade mínima



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

10 meses a contar da data da fabricação; 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. 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 obrigatória.

LEITE UHT INTEGRAL: Leite integral passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml. Validade mínima de 10 meses a contar da data da fabricação. No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias s iniciado seu prazo de validade. Isentos de infestações e odores. Cor branca, sabor característico de lácteo. 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 das Cooperativas/Associações, 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 SISBIPOA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

QUEIJO MINAS FRESCAL: Queijo tipo Minas Frescal; embalado em plástico inviolável, 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 temperatura não superior a 8°C, validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega e o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

QUEIJO MUÇARELA: Queijo tipo muçarela; embalado em plástico inviolável, resistente, atóxico, em fatias de no mínimo 20 gramas, interfolhado, 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 temperatura não superior a 8°C, validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega e o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

REQUEIJÃO CREMOSO: Requeijão cremoso; pasteurizado, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, 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 e validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. 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.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

27
10/05/2011

239
C

Estado do Espírito Santo

ÓLEOS E GORDURAS:

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 s Substância em Suspensão Sujidades, larvas e parasitas. 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. Rótulo conforme legislação vigente.

MARGARINA CREMOSA COM SAL: Margarina 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. Rótulo conforme legislação vigente.

ÓLEO DE SOJA REFINADO: 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.

HORTIFRUTIS:

ABACATE: Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

ABACAXI: Tipo pérola, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. 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.

ABÓBORA TIPO JACARÉ: Abóbora 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.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ABOBRINHA BRASILEIRA OU ITALIANA: Abobrinha 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: 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.

AGRIÃO: 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: Aipim ou mandioca 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: Alface 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.

BANANA: Tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. 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. Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 120g, tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. 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. Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 120g, tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

BATATA BAROA: Batata baroa, in natura, 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.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

BATATA DOCE: Batata doce especial, in natura, 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.

BATATA INGLESA: Batata inglesa especial, in natura, 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: 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.

BRÓCOLIS: Brócolis fresco, 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: 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: Chuchu extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

COUVE: Couve manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

COUVE-FLOR: Couve-flor extra, de cor branca ou creme, sem manchas, limpa, firme, compacta, 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.

ESPINAFRE: Espinafre 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.

GOIABA: Cor vermelha, 1ª qualidade, peso aproximado [UN]: 160g, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpas firme e



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.

INHAME: Inhame extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, 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.

LARANJA: Tipo pera, lima ou seleta; fresca; gráuda; peso aproximado [UN]: 150g, 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. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.

LIMÃO: Tahiti; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.

MAÇÃ: Fuji, nacional, 1ª qualidade, peso aproximado [UN]: 150g, 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. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.

MAMÃO: Tipo solo (havaí e papaia) e formosa, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.

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. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.

MELANCIA: Tipo redonda, gráuda, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

MELÃO: De primeira, in natura, produto selecionado com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Tamanho e coloração uniformes.

MEXERICA: Tipo Pokan, peso aproximado [UN]: 200g, de cor alaranjada quando madura, arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

MORANGO: Fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, bem desenvolvido, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Tamanho e coloração uniformes.

PEPINO COMUM: Pepino 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.

QUIABO: 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: Repolho 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: 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: 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.

TOMATE: 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.

TEMPEROS:

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.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

CEBOLA: 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: 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.

COENTRO: 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 sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

COLORÍFICO: Colorífico; em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

HORTELÃ: Hortelã Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

MANJERICÃO: Manjeriço; 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.

ORÉGANO: Orégano, em 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; validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 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. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

PIMENTÃO VERDE: 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.

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 antiemectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

SALSA: 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.

VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO): Vinagre de vinho; resultante da fermentação acética do vinho tinto ou branco; envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, 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. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.

DIVERSOS:

ACHOCOLATADO EM PÓ: Achocolatado em pó solúvel; Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, podendo apresentar-se entre 200g e 1kg, com no mínimo 32% de cacau. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Rótulo conforme legislação vigente.

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. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Rótulo conforme legislação vigente.

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. Embalagem mínima de 70g. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente.

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



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente.

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR CHOCOLATE: Bebida láctea; sabor chocolate, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e cacau em pó. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR MORANGO: Bebida láctea, sabor morango, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Pó de café especial; arábica ou conilon torrado e moído; tipo tradicional, em embalagens de 500g, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. 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. Rótulo conforme legislação vigente.

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 nos respectivo Regulamento Técnico. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.

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. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

FERMENTO BIOLÓGICO: Fermento biológico; seco ou em pasta, composto de *Saccharomyces cerevisial*; acondicionado em embalagem apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81(decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

FERMENTO QUÍMICO: Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

condições deverão estar de acordo com a nta-81(decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

GELÉIA: Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa, envasado sob condições assépticas. Sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, 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.

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. Embalagem individual de 30g. Com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 6 meses.

MEL: Produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir de néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Deve ser apresentado em sachês individuais de 10g e entregue em embalagem secundária (PCT) de até 1kg. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade de mel, aprovado pela Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 ou legislação que os substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. 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 obrigatória.

PICOLÉ: Picolé, sabores diversos: uva, abacaxi, limão, coco, morango e chocolate; peso líquido aprox. 60g cada. Composição: água filtrada, açúcar, leite em pó integral, gordura vegetal, polpa de fruta e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conservar à - 18°C ou mais frio. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

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 e validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação; Sabores: acerola, goiaba, morango, abacaxi, manga, abacaxi com hortelã, acerola e mamão, cajá, caju, graviola e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

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 atender às normas de rotulagem geral, nutricional, 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.

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. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, 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.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO II

DEMANDA POR CARDÁPIO

Para fins de Apontamento, Faturamento e Pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão, conforme seu tempo de permanência na Unidade Escolar, o(s) seguinte(s) tipo(s) de alimentação:

SERVIÇO	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS (CENSO 2023)	Nº MÁXIMO DE ATENDIMENTO DIA
Creche	4.083	Parcial 2 – Integral 4
Pré-Escola	6.296	Parcial 2 – Integral 4
Ensino Fundamental (Anos Iniciais e Anos Finais)	27.249	Parcial 2 – Integral 4
Ensino EJA	1.220	1
Atend. Educação Especial	1.646	Parcial 2 – Integral 4

**Os quantitativos de alunos por município/escolas/segmento/turno/período serão disponibilizados de acordo com as informações de cada Município Consorciado e discriminados no instrumento contratual.



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO III

MODELOS DE CARDÁPIO

CRECHES INTEGRAIS – BERÇÁRIO						
REFEIÇÕES		2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	4 a 5 meses	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1
	6 a 12 meses	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia
ALMOÇO	4 a 5 meses	Papa de legumes - Sobremesa: Papa de fruta				
	6 a 12 meses	Arroz papa – Feijão papa – Papa de legumes – Carne/Frango/Fígado/Peixe – Sobremesa: Papa de fruta				
JANTAR	4 a 5 meses	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1
	6 a 12 meses	Arroz papa – Caldo de feijão – Papa de legumes – Carne/Frango/Fígado/Peixe – Sobremesa: Papa de fruta				

CRECHES PARCIAIS – BERÇÁRIO						
REFEIÇÕES		2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	4 a 5 meses	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1	Fórmula infantil de partida / 1
	6 a 12 meses	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia	Fórmula infantil de seguimento /2. Papa de fruta com aveia
ALMOÇO	4 a 5 meses	Papa de legumes - Sobremesa: Papa de fruta				
	6 a 12 meses	Arroz papa – Feijão papa – Papa de legumes – Carne/Frango/Fígado/Peixe – Sobremesa: Papa de fruta				
	6 a 12 meses	Arroz papa – Caldo de feijão – Papa de legumes – Carne/Frango/Fígado/Peixe – Sobremesa: Papa de fruta				



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

245
39
15/10/2019

CRECHES INTEGRAIS – ALUNOS MAIORES DE 1 ANO

SEMANA 1

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Leite com baunilha. Biscoito tipo maisena.	Mingau de aveia com banana.	Leite enriquecido com abacate ou banana. Broa de milho com manteiga.	Mingau de aveia com baunilha.	Milkshake de maça. Pão careca com requeijão.
ALMOÇO	Ragu de carne ao molho de tomate. Macarrão ao alho e óleo. Feijão. Salada de beterraba com azeite. Sobremesa: Banana.	Ensopadinho de frango com aipim. Arroz / feijão. Purê de inhame. Sobremesa: Mamão.	Isca de carne com arroz / Feijão. Quibebe de abóbora. Sobremesa: Melão.	Frango em cubos ao molho de tomate. Arroz com brócolis. Feijão. Sobremesa: Tangerina.	Guisado de carne com batata doce e cenoura. Arroz / Feijão. Sobremesa: Melancia.
LANCHE	Vitamina de banana com maçã aveia.	Suco natural de melancia. Pão careca com queijo branco.	Smoothie de mamão e maça. Biscoito tipo cream cracker.	Polpa de açaí com banana e granola.	Suco natural de laranja. Bolo de banana.
JANTAR	Isca de Frango Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate. Sobremesa: Laranja	Cubinhos de carne ao molho de tomate. Arroz / feijão. Batata sauté com orégano. Sobremesa: Melancia.	Picadinho de Frango com cheiro verde. Macarrão ao molho de tomate. Feijão. Salada de brócolis c/ azeite. Sobremesa: Maçã.	Isca de carne. Arroz / feijão. Abobrinha refogada. Sobremesa: Pera.	Frango dourado. Arroz / feijão. Salada de beterraba com azeite. Sobremesa: Laranja.

SEMANA 2

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Mingau de fubá com canela.	Milkshake de maçã com banana. Biscoito tipo maisena.	Suco natural de melancia. Pão careca com requeijão.	Suco de laranja com cenoura. Pão careca com queijo banco.	Arroz doce com maçã e canela.
ALMOÇO	Ovo mexido com orégano. Arroz / feijão. Salada de cenoura cozida em cubos com azeite e salsa. Sobremesa: Banana.	Ragu de carne ao molho de tomate. Macarrão ao alho e óleo. Salada de beterraba com azeite e salsa. Sobremesa: Mamão.	Frango dourado. Arroz / feijão. Abobrinha refogada. Sobremesa: Melão.	Isca de carne ao molho de tomate. Arroz / feijão. Abobrinha refogada. Sobremesa: Pera.	Frango dourado. Arroz / feijão. Salada de beterraba com azeite. Sobremesa: Laranja.
LANCHE	Leite com cacau. Biscoito tipo cream cracker.	Leite enriquecido com banana. Broa de milho com manteiga.	Suco de limão. Bolo de maça com canela.	Leite com baunilha. Quadrado de banana com aveia.	Suco natural de limão com maçã. Sufê (com tomate, cenoura, salsa, orégano)
JANTAR	Cubinhos de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Inhame cozido Sobremesa: Laranja	Frango acebolado Arroz/Feijão Salada de cenoura com azeite e cebolinha Sobremesa: Melancia	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata Sobremesa: Maçã	Frango ensopado Arroz / Feijão Aipim cozido Sobremesa: Pera	Isca de Carne Arroz / Feijão Chuchu refogado Sobremesa: Laranja



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESEJUM	Frapê de Maçã e Banana Biscoito tipo cream cracker.	Mingau de aveia com baunilha.	Leite com baunilha Pão careca com requeijão	Suco natural de Melancia Broa de milho com Queijo branco.	Vitamina de Banana Pão careca com manteiga.
ALMOÇO	Ovo cozido Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano Sobremesa: Banana	Isca de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Pepino com Tomate e azeite Sobremesa: Mamão	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Melão.	Arroz Carreteiro (carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) / Feijão Sobremesa: Tangerina	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora refogada com salsa Sobremesa: Melancia
LANCHE	logurte natural batido com banana Granola	Suco natural de Laranja Bolo Brasileiro (cenoura e couve)	Milkshake de banana com cacau Biscoito tipo maisena	Canjica	Suco natural de Limão Sanduiche de frango desfiado com requeijão cenoura e salsa ou orégano
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate Sobremesa: Laranja	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de inhame Sobremesa: Melancia	Isca de Carne Arroz / Feijão Salada de cenoura cozida com azeite e orégano Sobremesa: Maçã	Frango em cubos Arroz / Feijão Farofa de Banana Sobremesa: Pera	Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Batata doce com cebolinha Sobremesa: Laranja

SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESEJUM	Vitamina de Banana Biscoito tipo cream cracker	Mingau de Fubá com Canela	Milkshake de maçã com banana Biscoito tipo maisena	Suco natural de Melancia Pão careca com Queijo branco	Vitamina de Abacate ou Banana Broa de milho com manteiga
ALMOÇO	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha Sobremesa: Banana	Estrogonofe de Frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Mamão	Isca de Carne Arroz / Feijão carioca Salada de Chuchu com azeite e salsa Sobremesa: Melão	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Tangerina	Feijoada Nutritiva (feijão, carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de Couve Sobremesa: Laranja
LANCHE	Suco natural de Laranja Aipim cozido com manteiga	Leite enriquecido com mamão Broa de milho com requeijão	Leite com baunilha Bolo de laranja	Suco de Maracujá Torta de frango com legumes (tomate, cenoura ralada, cebola, abobrinha, coentro)	Suco natural de Limão Pão careca com ovo mexido
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Salada de Beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Laranja	Carne ensopada Arroz / Feijão Purê de batata doce Sobremesa: Melancia	Isca de Frango Arroz / Feijão carioca Farofa de cebola e couve Sobremesa: Maçã	Macarrão à Bolonhesa com Cenoura Feijão Sobremesa: Pera.	Picadinho de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Primavera de legumes (Batata, Cenoura e Vagem) Sobremesa: Melancia.



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

246
34
C

CRECHE PARCIAL – ALUNOS MAIORES DE 01 ANO

SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Leite com baunilha Biscoito tipo maisena	Vitamina de Banana com cacao Granola	Suco natural de melancia Pão careca com queijo branco	Sagu de Leite com Canela	Suco de laranja com acerola Broa de milho com requeijão
ALMOÇO	Ragu de Carne ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada Beterraba com azeite Sobremesa: Laranja	Ensopadinho de Frango com Alim Arroz / Feijão Sobremesa: Mamão	Isca de carne Arroz / Feijão Quilbebe de Abóbora Sobremesa: Melão	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz / Feijão Quiabo refogado Polenta Sobremesa: Tangerina	Guisado de Carne com Batata doce e Cenoura Arroz / Feijão Sobremesa: Melancia

SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Mingau de Fubá com Canela	Milkshake de Maçã com Banana Biscoito tipo cream cracker	Leite com baunilha Broa de milho com manteiga	Suco natural de Limão Pão careca com queijo branco	Leite com cacau Quadrado de Banana com avela
ALMOÇO	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos azeite e salsa Sobremesa: Banana	Ragu de Carne ao Molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Melancia	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de Batata Sobremesa: Maçã	Isca de carne ao molho de tomate Arroz / Feijão carlosa Salada de Couve flor com azeite e salsa Sobremesa: Pera	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia

SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Frapê de Maçã e Banana Biscoito tipo maisena	Canjica.	Leite com baunilha Pão careca com requeijão	Suco natural de Laranja Broa de milho com Queijo branco	Milkshake de Banana com Cacau Granola
ALMOÇO	Ovo cozido Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano Sobremesa: Laranja	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de Batata Sobremesa: Mamão	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Melão	Arroz carreteiro (carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão Sobremesa: Tangerina	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora refogada com salsa Sobremesa: Melancia

SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Leite com baunilha Biscoito tipo cream cracker	Mingau de avela com Banana e cacau	Arroz doce com maçã e canela	Suco natural de Maracujá Pão careca com ovo mexido com queijo branco	Suco natural de Laranja Bolo Brasileirinho (cenoura e couve)



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ALMOÇO	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha Sobremesa: Banana	Estrogonofe de Carne Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Melancia	Isca de Carne Arroz / Feijão carioca Salada de Chuchu com azeite e salsa Sobremesa: Maçã	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Pera	Feijoada nutritiva (Feijão, carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de Couve Sobremesa: Laranja
---------------	---	--	--	--	--

PRÉ-ESCOLA PARCIAL – 4 A 5 ANOS

SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	Frapê de banana e maçã	Vitamina de Banana com cacau Biscoito tipo cream cracker	Suco de goiaba Pão careca com queijo branco	Mingau de aveia com baunilha	Leite com café Broa de milho com requeijão
ALMOÇO	Carne moída ao molho de tomate e manjeriço Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de cenoura ralada com azeite Sobremesa: Laranja	Isca de Frango acebolado Arroz / Feijão Purê de inhame Sobremesa: Mamão	Isca de carne Arroz / Feijão Quibebe de Abóbora Sobremesa: Melão	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz / Feijão Quiabo refogado Polenta Sobremesa: Tangerina	Ensopadinho de Carne e manjeriço Arroz / Feijão Salada de Batata doce e Brócolis com salsa e azeite Sobremesa: Melancia

SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	Mingau de Fubá com Canela	Leite com baunilha Broa de milho com requeijão	Milkshake de Maçã com Banana Granola	Suco de caju Pão careca com queijo branco	Leite com cacau Biscoito de polvilho
ALMOÇO	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e salsa Sobremesa: Sorvete de Açaí com Banana	Isca de Carne acebolada Macarrão ao sugo com manjeriço Feijão Couve-flor com azeite e salsa Sobremesa: Melancia	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz / Feijão Salada de Brócolis e Batata com Azeite Sobremesa: Maçã	Isca de carne ao molho de tomate e manjeriço Arroz / Feijão carioca Aipim cozido Sobremesa: Pera	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia

SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	Leite com café Biscoito tipo maisena	Leite com cacau Quadrado de banana com aveia	Canjica	Suco de manga Broa de milho com Queijo branco	Suco de caju Pão careca com ovo mexido
ALMOÇO	Ovo cozido Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano Sobremesa: Laranja	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de Batata Sobremesa: Mamão	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Melão	Isca de Carne acebolada Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate, salsa e cebolinha Sobremesa: Tangerina	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora com salsa Sobremesa: Melancia



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

247
35
105/1000

SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Leite com cacau Biscoito tipo cream cracker	Suco de maracujá Broa de milho com Queijo branco	Arroz doce com maçã e canela	Mingau de aveia com banana e cacau	Suco de Laranja Bolo Brasileirinho (cenoura e couve)
ALMOÇO	Carne moída ao molho de tomate e manjerição Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha Sobremesa: Banana	Isca de Frango ensopado Arroz / Feijão Farofa de alho e cebola Couve refogada Sobremesa: Melancia	Estrogonofe de Carne Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Maçã	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Pera	Picadinho de Carne ao molho de tomate e manjerição Arroz / Feijão carioca Salada de Pepino e Tomate com salsa e azeite Sobremesa: Melancia

FUNDAMENTAL PARCIAL/EDUCAÇÃO ESPECIAL E EJA					
SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Leite com café Biscoito tipo cream cracker	Vitamina de Banana com Maçã Aveia	Suco de goiaba Pão careca com queijo branco	Arroz doce com maçã e canela	Suco de caju Pão careca com requeijão
ALMOÇO / EJA	Ragu de Carne molho de tomate Com cebolinha/cheiro verde Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de cenoura ralada com azeite Sobremesa: Laranja	Ensopadinho de frango com aipim Arroz / Feijão Purê de inhame Sobremesa: Mamão	Isca de carne Arroz / Feijão Quibebe de Abóbora Sobremesa: Melão	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz com brócolis Feijão Sobremesa: Tangerina	Guisado de Carne (com batata doce e cenoura) Arroz / Feijão Sobremesa: Melancia

SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Mingau de Fubá com Canela	Leite com café Biscoito tipo maisena	Leite com baunilha Broa de milho com margarina	Milkshake de banana com cacau Aveia	Suco de abacaxi Pão careca com requeijão
ALMOÇO / EJA	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos com azeite e salsa Sobremesa: Sorvete de Açaí com Banana	Ragu de carne Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Melancia	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata Sobremesa: Maçã	Vaca atolada Arroz / Feijão carioca Sobremesa: Pera	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Frapê de banana e maçã Biscoito tipo maisena	Mingau de aveia com baunilha	Leite com café Biscoito tipo cream cracker	Suco de manga Broa de milho com Queijo branco	Vitamina de Banana Pão careca com requeijão
ALMOÇO / EJA	Ovo cozido/mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano Sobremesa: Laranja	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de inhame Sobremesa: Mamão	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Melão	Arroz carreteiro (Carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão Sobremesa: Tangerina	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora refogada com salsa Sobremesa: Melancia

SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEIUM / LANCHE	Leite com baunilha Biscoito tipo maisena	Leite batido com Banana e cacau e aveia	Leite com café Broa de milho com requeijão	Canjica	Suco de caju Pão careca com ovo mexido
ALMOÇO / EJA	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha Sobremesa: Banana	Estrogonofe de frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Melancia	Isca de carne Arroz / Feijão carioca Salada de chuchu com salsa e azeite Sobremesa: Maçã	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Pera	Feijoada nutritiva (Feijão, Carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de couve Sobremesa: Laranja



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO IV

"PER CAPITA" DOS ALIMENTOS GR NDES REFEIÇÕES - PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDAS

GRANDES REFEIÇÕES - PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDAS

GRUPO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND.	QUANTIDADE PREPARADA			
			CRECHE	PRÉ-ESCOLA	ENS FUND.	EJA
I	Arroz, macarrão ou polenta	G	50	60	120	180
II	Leguminosas (feijão)	G	50	60	100	130
III	Carne Bovina	G	40	60	80	100
	Ou Filé de frango	G	40	60	80	100
	Ou Filé de peixe	G	40	60	80	100
	Ou Ovos	UNID	1	1	1	2
	Ou Fígado bovino	G	40	60	80	100
	Ou Proteína texturizada de soja	G	40	60	80	100
IV	Guarnição: vegetais A, B e/ou C	G	30	30	40	80
	Farofa	G	15	15	25	50
	Pirão	G	20	20	50	100
V	Abacaxi	G	60	60	120	120
	Ou Banana prata	UNID	1 unid ~ 100g	1 unid ~ 100g	1 unid ~ 120g	1 unid ~ 120g
	Ou Laranja lima	UND	1 unid ~ 100g	1 unid ~ 100g	-	-
	Ou Laranja pera	UND	-	1 unid ~ 100g	1 unid ~ 120g	1 unid ~ 120g
	Ou Maçã	G	60	60	120	120
	Ou Mamão	G	50	50	120	120
	Ou Melancia	G	100	100	150	150
	Ou Melão	G	50	50	100	100
	Ou Manga	G	50	50	100	100
	Ou Pera	G	50	50	120	120
	Ou Tangerina	UND	1 unid ~ 100g	1 unid ~ 100g	1 unid ~ 120g	1 unid ~ 120g
	Ou Salada de frutas	G	40	50	80	80
	Ou Sorvete de Açaí com Banana	G	(50g açaí + 50g banana)	(50g açaí + 50g banana)	(60g açaí + 60g banana)	(60g açaí + 60g banana)
VI	Sopas	G	150	200	300	400

INCIDÊNCIA DAS PROTEÍNAS NOS CARDÁPIOS

CARNES	TIPO/CORTE	PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA	
			SEMANAL	MENSAL
Aves	Filé de frango	Ensopadas, dourada, isca, acebolada, risoto, sopa	2	Complementar frequência
Peixes	Filé de pescada, filé de merluza	Ensopados	-	1
Vísceras	Fígado	Ensopados, iscas	-	1



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

Carne bovina	Patinho	Iscas, de panela, sopa, ensopados, goulash, moída	2	Complementar frequência
Ovos	Galinha	Cozidos, omelete, mexidos	-	1

PEQUENAS REFEIÇÕES – PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDAS						
GRUPO	ALIMENTO E/OU PREPARO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA			
			CRECHE	PRÉ-ESCOLA	ENS. FUND.	EJA
I	Café para preparo com leite (com ou sem açúcar)	ML	-	30	50	-
	Café puro	ML	-	100	150	-
	Margarina com ou sem sal	G	5	5	10	-
	Requeijão	G	15	15	20	-
II	Leite de vaca para café	ML	120	120	150	-
	Leite de vaca para baunilha ou cacau	ML	150	150	200	-
	Leite de vaca para batido com frutas	ML	100 (+fruta 50g)	100 (+fruta 50g)	130 (+fruta 70g)	-
	Iogurte	ML	90	90	180	-
III	Aveia/Granola	G	25	25	50	-
	Biscoito ou bolacha (salgado ou doce)	G	30	30	30	-
	Bolo/torta	G	50	50	100	-
	Pão careca, de forma, broa de milho	G	30	30	50	-
	Raízes ou tubérculos	G	40	40	60	-
IV	Fruta ou Polpa de fruta para preparo de suco ou vitamina	G	50	50	70	-
	Suco de fruta com ou sem vegetal	ML	150	150	200	-
V	Mingau (aveia, sagu, fubá, arroz, doce, canjica)	G	150	200	200	-
VI	Pipoca	G	30	30	50	-
VII	Milho em espiga	UND	0,5	0,5	1	-
VIII	Açaí	G	50	50	60	-
	Fruta ou polpa de fruta para batida com açaí	G	50	50	60	-
IX	Queijo minas	G	25	25	40	-
X	Cacau	G	5	5	10	-



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

37
10/11/11
C

ANEXO V

ENXOVAL DE UTENSÍLIOS POR ESCOLA

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Abridor de latas
2	Assadeira grande em aço inox 60x40x7cm
3	Assadeira pequena
4	Bacia plástica branca ou transparente grande 60 cm
5	Bacia plástica branca ou transparente média 40cm
6	Bacia plástica branca ou transparente pequena 25 cm
7	Balança para alimentos de até 150 kg
8	Balde plástico branco ou transparente c/ tampa 100 litros
9	Balde plástico branco ou transparente c/ tampa 60 litros
10	Balde plástico branco ou transparente c/ tampa 10 litros
11	Bandeja etileno (dim.39x58x9)
12	Bule de alumínio
13	Caçarola alta 20 litros aprox.
14	Caçarola baixa 44 litros, com tampa
15	Caçarola alta 42 litros
16	Caçarola baixo 50 litros
17	Caçarola baixa 42 litros
18	Caçarola baixa 20 litros
19	Caixa plástica branca ou transparente c/ tampa (dim.38x28x15)
20	Caixa plástica retangular vazada branca ou transparente
21	Caneca de alumínio c/ alça litros
22	Caneca Inox s/borda cap. Aprox. 250 ml
23	Chaira (afiador de faca)
24	Chaleira de Inox (2,5 litros)
25	Coador plástico - 10 cm
26	Coador plástico - 20 cm
27	Colher em polietileno, cabo 35 cm aprox.
28	Colher de sopa em aço inox
29	Colher de sobremesa em aço inox
30	Concha inox doméstica
31	Concha inox industrial (16x50)
32	Copo plástico graduado litro
33	Copo de transição com válvula de proteção e tampa, livre de BPA e bisfenol-S (BPS).
34	Cortador de legumes (lâmina)
35	Escumadeira inox doméstica
36	Escumadeira inox modelo indústria
37	Faca de cozinha - serra
38	Faca de cozinha - cortar
39	Faca de mesa
40	Faca modelo universal (ver espec. abaixo)
41	Frigideira grande antiaderente, diâmetro 30 cm aprox.
42	Funil em polietileno



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

43	Garfo de mesa
44	Garfo trinchante
45	Garrafa térmica -litros
46	Garrafa térmica -litros com torneira
47	Jarra inox com tampa -litros
48	Jarra inox com tampa -litros
49	Leiteira aço inox cap.I, com alça em baquelite
50	Luva térmica
51	Pá de etileno
52	Passador de café, saco de pano
53	Pegador de massa
54	Peneira aro plástico, tela nylon, diâmetro 25 cm aprox.
55	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros
56	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros
57	Prato de vidro transparente, marrom
58	Tábua de cozinha, em polietileno, verde
59	Tábua de cozinha, em polietileno, marrom
60	Tábua de cozinha, em polietileno, branca
61	Amassador de feijão, cabo 80 cm
62	Amassador de feijão, cabo 60 cm
63	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 60 l - lixo orgânico
64	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 120 l - lixo seco
65	Cremeira em aço inox redondo, c/ borda lisa cap 250 ml aprox.
66	Colher lambe-lambe (ou colher pão duro) em polietileno
OBS.: O quantitativo de cada item será definido em função da quantidade de atendimentos diários.	



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

250
C
38
Folha

ANEXO VI

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADO

ITENS DO MANUAL

Identificação da Contratada

- Razão Social
- Endereço
- Gerente Responsável

Responsabilidade Técnicas

- Registro do Responsável Técnico no Órgão da categoria
- Nome
- Cargo na Empresa
- Habilitação Profissional

DEFINIÇÕES E REFERÊNCIAS

Normas e critérios para receber os alimentos e insumos nas Unidades Educacionais:

- Descrição da inspeção qualitativa e quantitativa segundo critérios preestabelecidos para cada produto;
- Descrição dos procedimentos quando o produto é reprovado no recebimento na Unidade Educacional;
- Normas e critérios para armazenar os alimentos e insumos nas Unidades Educacionais para cada tipo de produto.

Normas e critérios para o pré-preparo de alimentos nas Unidades Educacionais:

- descrever as instruções de trabalho para as atividades de seleção, higienização e descongelamento dos alimentos.

Normas e critérios para o preparo de alimentos nas Unidades Educacionais:

- descrever as normas e critérios quanto a manipulação de alimentos e controle de tempo e temperatura.

Normas e critérios para distribuição de alimentos aos alunos nas Unidades Educacionais:

- Descrever as normas e critérios quanto a manipulação de alimentos e controle de tempo e temperatura, utensílios e porcionamento, incluído o preparo e exposição do prato padronizado;
- Elaborar Procedimento Operacional Padrão (POP) para controle de tempo e temperatura;
- Descrever normas e critérios da necessidade de transportar a alimentação escolar dentro das dependências da unidade.
- Elaborar instrução de procedimentos para a coleta e guarda de amostras da alimentação fornecida.
- Descrever as normas, caso seja necessário, retirar produto impróprio para consumo da Unidade Educacional.
- Elaborar POP de higiene de instalações, equipamentos e móveis; conforme Resolução RDC 216/04 – ANVISA/MS.
- Elaborar instrução de procedimentos para higiene de utensílios.
- Elaborar POP de higiene e saúde do manipulador. Conforme Resolução RDC 216/04 – ANVISA/MS.
- Elaborar normas para uso de uniforme e equipamento de proteção individual.
- Elaborar normas de segurança do trabalho.
- Elaborar normas para alimentação dos funcionários da CONTRATADA.
- Elaborar POPs de manutenção preventiva e calibração de equipamentos conforme Resolução RDC 275/02 – ANVISA/MS.
- Elaborar instrução de trabalho para o manejo de resíduos.
- Elaborar POPs de higiene do reservatório da água. Conforme Resolução RDC 216/04 – ANVISA/MS.
- Elaborar POP para atestar a potabilidade da água. Conforme Resolução RDC 275/02 – ANVISA/MS.



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

- p) Elaborar POPs de controle integrado de vetores e pragas urbanas, conforme Resolução – RDC 216/04 – ANVISA/MS.
q) Elaborar normas para visitantes.
Assinatura pela PROPONENTE.

O Manual de Boas Práticas deve ser assinado pelo:

- a) Proprietário ou representante legalmente constituído, sendo que, em ambos os casos devem constar: Nome legível; CPF, Função na contratada.
b) Nutricionista RT, devendo constar nome legível, CPF e número de registro no Conselho Regional de Nutricionista.

Da Responsabilidade Técnica do Manual de Boas Práticas:

A elaboração do manual deve ter a responsabilidade técnica do Nutricionista RT da CONTRATADA.



Consórcio Público da Região Sudoeste
Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

051
39
08/10

ANEXO VII

NOTIFICAÇÃO DE IRREGULARIDADES

Contrato nº _____/_____
À Empresa: _____
Ilmº Sr. _____

Encaminhamos a V. Sª a presente **Notificação de Irregularidade Contratual** para as providências necessárias pela empresa CONTRATADA.

Contratada	
Objeto	
Falhas Verificadas	
Providências Requeridas	
Prazo para cumprimento das providências	
Comentários complementares:	

Atenciosamente,



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO VIII

FISCALIZAÇÃO – CONTROLE DE DOCUMENTO PARA PAGAMENTO

CONTRATO Nº:		UNIDADE (ITEM):	
CONTRATADA:		CONTATO:	
SERVIÇOS PRESTADOS:		VALOR TOTAL CONTRATADO (ITEM):	
FUNCIONÁRIO Nº:	PERÍODO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO:		
NOTA FISCAL Nº:	VALOR BRUTO DEVIDO:	VALOR BRUTO FATURADO:	
MÊS DE REFERÊNCIA:		SALDO RESTANTE DO CONTRATO (ITEM):	
ORD.	ITENS	SIM	NÃO
1	SOLICITAÇÃO DE PAGAMENTO		
2	NOTA DE EMPENHO		
3	NOTA FISCAL		
4	SICAF – COMPRASNET		
5	DECLARAÇÃO DA EMPRESA DE OPTANTE DO SIMPLES (SE COUBER) (ORIGINAL ASSINADA PELO REPRESENTANTE LEGAL)		
6	CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS		
7	GPS (INSS)		
8	GRF (FGTS)		
9	PLANILHA – CONTROLE MENSAL DE FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS		
10	PROTOCOLO DE ENVIO DE ARQUIVOS – CONECTIVIDADE SOCIAL		
11	RELAÇÃO DOS TRABALHADORES CONSTANTES NO ARQUIVO SEFIP		
12	RELATÓRIOS GFIP		
13	FOLHA DE PAGAMENTO DO MÊS ANTERIOR		
14	CONTRACHEQUES DO MÊS ANTERIOR		
15	FOLHA DE PONTO		
16	VALE TRANSPORTE		
17	VALE REFEIÇÃO		
18	OUTROS DOCUMENTOS		

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO - Deve conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências relacionadas à documentação acima, em especial as que acarretam retenção no pagamento (fazer referência ao número do item acima):

Nome do Fiscal Administrativo:	Matrícula:
Assinatura do Fiscal:	Data:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO IX

FISCALIZAÇÃO – CONTROLE MENSAL DE FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS

FISCALIZAÇÃO INICIAL – Desde o momento em que a prestação de serviços é iniciada a contratada deve apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada: a) relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços.

MENSALMENTE – Juntamente com a fatura apresentada para pagamento, a contratada deve apresentar as informações destacadas em cinza no quadro abaixo, por funcionário identificado e cópia das respectivas folhas de ponto eletrônico.

CONTRATO Nº		VIGÊNCIA DO CONTRATO:				COMPETÊNCIA:			
CONTRATADA:									
OBJETO DO CONTRATO:									
NOME DO FISCAL:									
CNPJ:									
QUANTIDADE DE COLABORADORES:									
NOME DO PREPOSTO:									
Nº	Identificação do funcionário	Função	Dias trabalhados	Férias	Licença	Faltas	Folha de ponto	Valor dos Vales (em R\$)	Ocorrências
								Transporte	Refeição
1									
2									
3									
4									

ASSINATURA DO FISCAL ADMINISTRATIVO:

DATA:	
DATA:	



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO X

FISCALIZAÇÃO – “CHECKLIST” QUALIDADE DO SERVIÇO

CONTRATO Nº		UNIDADE (ITEM):	
CONTRATADA:		CONTATO:	
SERVIÇOS:			
FUNCIONÁRIOS Nº		PERÍODO DE REFERÊNCIA DO SERVIÇO:	
ORD.	ITENS	SIM	NÃO
1	Os recursos humanos empregados em função da quantidade e da formação profissional exigidas estão de acordo com o contratado (verificar Anexo B e Contrato)		
2	Prazo de realização do serviço – o prazo para realização dos serviços (ou atendimento à demanda) está de acordo com o contratado?		
3	Os serviços foram prestados de acordo com a rotina/programação da execução estabelecida?		
4	A contratada manteve permanentemente, o bom estado de limpeza, organização e conservação dos locais onde são executados os serviços?		
5	Foi constatada a permanência de materiais, equipamentos e pessoas fora dos locais adequados para prestação dos serviços e/ou estranhos(as) ao objeto do contrato?		
6	Os funcionários prestadores de serviços pela contratada estavam devidamente identificados, por intermédio de uniformes e/ou crachás padronizados (contendo nome completo, fotografia recente e número de RG)?		
7	Os recursos materiais utilizados na prestação dos serviços estão de acordo com o contratado (se a qualidade e quantidade estão de acordo com as especificações técnicas, tais como marca, qualidade e forma de uso)?		
8	Todas demais obrigações previstas no contrato relativas ao cumprimento do objeto do serviço contratado foram cumpridas?		
9	O público usuário está satisfeito com o serviço (chechar por amostra)?		
10	A execução do serviço está de acordo como contratado (quantidade contratada e forma de execução)?		
11	Em caso de a execução do serviço não estar plenamente de acordo com o disposto no contrato, há necessidade de readequação do contrato mediante termo aditivo? Caso a readequação seja necessária, encaminhar ao gestor documento apontando as alterações necessárias acompanhado das justificativas pertinentes. Neste caso, não deve haver modificação no objeto.		

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO – Deve conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências relacionadas à execução do contrato, em especial as que repercutem na qualidade da prestação do serviço e as que acarretam retenção no pagamento (fazer referência ao número do item acima):

Nome do Fiscal Técnico:

Matrícula:

Assinatura do Fiscal:

Data:



Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO XI

FISCALIZAÇÃO – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR – QUALIDADE DO SERVIÇO (MODELO¹)

Indicador	
Nº + Título do Indicador que será utilizado	
Item	Descrição
Finalidade	
Meta a cumprir	
Instrumento de medição	
Forma de acompanhamento	
Periodicidade	
Mecanismo de cálculo	
Início de vigência	
Faixas de ajuste no pagamento	
Sanções	
Observações	

Exemplo de Indicador	
Nº 01 Prazo de atendimento de demandas (OS).	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir um atendimento célere às demandas do órgão
Meta a cumprir	24h
Instrumento de medição	Sistema informatizado de solicitação de serviços – Ordem de Serviço (OS) eletrônica.
Forma de acompanhamento	Pelo sistema
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Cada OS será verificada e valorada individualmente. $N] \text{ de horas o atendimento} / 24h = X$
Início de vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1 - 100% do valor da OS De 1 a 1,5 - 90% do valor da OS De 1,5 a 2 - 80% do valor da OS
Sanções	20% das OS acima de 2 – multa de XX 30% das OS acima de 2 – multa de XX + rescisão contratual.
Observações:	

(Modelo¹ - extraído do ANEXO V-8 da IN SEGES/MP Nº 05/2017)



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO XII

FISCALIZAÇÃO – CONTROLE DE CONFORMIDADE

Controle de conformidade – repactuação – serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra.

CONTRATO Nº		CONTRATADA:	
OBJETO:			
ORD.	ITENS	SIM	NÃO
1	Requerimento da Contratada		
2	Previsão, no edital e no contrato, sobre o direito à repactuação		
3	Preclusão*		
4	Juntada do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da(s) categoria(s) profissional(is) envolvida(s) na contratação		
5	Observação do interregno mínimo de 1 (um) ano a contar da data da proposta ou do acordo, convenção ou dissídio coletivo que embasou a proposta, para a primeira repactuação; ou do interregno de 1 ano da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação, nas repactuações subsequentes		
6	Apresentação de nova planilha de custos e formação de preços**		
7	Demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato devidamente justificada***		
8	Estimativa do impacto orçamentário-financeiro o exercício em que deva entrar em vigor e nos dois vigentes (ar. 16, I da LRF)		
9	Declaração do ordenador atestando que o aumento tem adequação orçamentária e financeira com a LOA, e compatibilidade com o PPA e com a LDO vigentes (art. 16, II da LRF)		
10	Consulta SIAFI/RAZÃO por C. Contábil, com identificação do servidor responsável pela consulta, ou outro documento hábil, dando conta da existência de crédito descentralizado suficiente para fazer frente às despesas.		

*Observar se a repactuação foi requerida pela Contratada antes de ser efetivada a prorrogação da vigência do contrato. Atentar para o fato de que a preclusão também pode ser afastada mesmo se ainda não estiver disponível, ao tempo da prorrogação, novo acordo, convenção ou dissídio coletivo, devidamente registrado(s) no Ministério do Trabalho: nesse caso, a Contratada deve requerer a repactuação mesmo sem o acordo, convenção ou dissídio coletivo antes da prorrogação, a fim de afastar a preclusão, situação em que deverá ficar resguardado o seu direito no Termo Aditivo de Prorrogação Contratual;

**Não aceitar na planilha de formação de preços a presença de “Reserva Técnica” e itens relativos a “Treinamento/Capacitação e/ou Reciclagem de Pessoal” no quadro de insumos (jurisprudência do TCU);

***Corresponde à análise das planilhas e dos documentos juntados aos autos, que deverá ser efetuado pelo órgão, a fim de constatar se os valores apresentados pela empresa contratada estão realmente corretos. Atentar que para repactuação admite-se apenas a variação dos custos advindos da majoração dos direitos trabalhistas dos empregados da contratada.

NÃO É NECESSÁRIO CELEBRAR TERMO ADITIVO. DEVE SER FEITO POR SIMPLES APOSTILAMENTO.

NOME DO TÉCNICO:	MATRÍCULA:
ASSINATURA DO GESTOR:	DATA:



Consórcio Público da Região Sudoeste

Serrana - CIM PEDRA AZUL

Estado do Espírito Santo

ANEXO XII

QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLA NOS MUNICÍPIOS

MUNICÍPIO	ESCOLA	RESPONSÁVEL	ENDEREÇO	Nº	BAIRRO	MATRÍCULA POR SEGMENTO						MATRÍCULA POR TURNO		MATRÍCULA POR SEGMENTO TURNO INTEGRAL				
						CRECHE	PRÉ-INFÂNCIA	FUND. AI	FUND. AF	QT MAT. EJA	QT MAT ESPEC.	DIURNO	NOTURNO	CRE INF INT	PRE INF INT	FUND INT	FUND AL INT	FUND AF INT

*Os quantitativos de alunos por município/escolas/segmento/turno/período serão disponibilizados de acordo com as informações de cada Município Consorciado e discriminados no instrumento contratual.

OBS.: Deverá ser preenchida com as informações do Município Consorciado onde a empresa contratada executará o serviço, sempre respeitando os quantitativos máximos de alunos estimados na ARP 290/2023, oriunda do Edital de Pregão Eletrônico Nº 052/2023 - CIM POLINORTE.

42
254

quarta-feira, 30 de Outubro de 2024

Contrato

CONTRATO Nº 07/2024 - PROC. Nº 139/2024
TCEES - ID CIDADES
2024.501C2600009.16.0002

(ORIGEM: ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 290/2023 DO CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE - CIM POLINORTE (PREGAO ELETRÔNICO Nº 052/2023 - PROCESSO Nº 3358/2023 - ID Cidades 2023.501C2600003.02.0047).

Contratante: Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana - CIM PEDRA AZUL, CNPJ Nº 02.760.004/0001-01, representado pelo Presidente, Sr. Josafá Storch.

Contratada: Horto Central Marataízes Ltda, CNPJ nº 39.818.737/0001-51, representada pelo Sócio/Administrador, Sr. Moises Vicente da Mata.

Objeto: prestação de serviços no preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos matriculados em unidades escolares da rede municipal de ensino, dos Municípios participantes da Câmara Setorial de Compras Compartilhadas do CIM Pedra Azul, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares, em conformidade com os órgãos sanitários, bem como, com as especificações preestabelecidas no Termo de Referência.

Valor: R\$ 175.943.778,00 (cento e setenta e cinco milhões, novecentos e quarenta e três mil, setecentos e setenta e oito reais). A Contratada receberá o valor mensal referente ao somatório das solicitações de fornecimento expedidas por cada Município, de acordo com os serviços efetivamente prestados.

Vigência: 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério do CONTRATANTE, por iguais e sucessivos períodos, com vistas a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, conforme as previsões do art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993.

Dotação orçamentária: Unid. Orçamentária: 101 - CIM Pedra Azul; Órgão: 00001 - CIM Pedra Azul; Função: 12 - Educação; Subfunção: 122 - Administração Geral; Programa: 0002 - Apoio Técnico e Operac. ao Munic. Consórcio Cim Pedra Azul; Elemento: 333903900 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica; Recurso: 1880000 - Receita de Impostos e Transferências de Impostos - Saúde.

Data de Assinatura: 25 de outubro de 2024.

Josafá Storch
 Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana do E.
 do Espírito Santo
 CIM PEDRA AZUL
 Contratante

Moises Vicente da Mata
 Horto Central Marataízes Ltda
 Contratada

Protocolo 1424413

Aditivo

1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMPLEMENTARES DE ATENÇÃO A SAÚDE Nº110/2023.

Contratante: Consórcio Público da Região Sudoeste Serrana.

Contratado: Alexsandra Lima Serviços de Psicologia LTDA

Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato em epígrafe pelo período de 12 (doze) meses, ou seja, de 25/10/2024 a 25/10/2025.

Valor: Conforme tabela de procedimentos do consórcio.

Disposições Gerais: Permanecem em vigor e demais cláusulas do Contrato original e condições anteriormente avençadas que não foram alteradas pelo presente instrumento.

Afonso Cláudio/ES, 29 de outubro de 2024.

Josafá Storch
Presidente do CIM Pedra Azul
Contratante

Alexsandra Ferreira Lima
Alexsandra Lima Serviços de Psicologia LTDA
Contratado

Protocolo 1424385

1º TERMO ADITIVO AO TERMO DE CREDENCIAMENTO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMPLEMENTARES DE ATENÇÃO A SAÚDE Nº35/2024.

Credenciando: CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO SUDOESTE SERRANA.

Credenciada: Viver Clínica de Saúde e Estética Avançada LTDA

CLÁUSULA PRIMEIRA - 1.1 - Fica acordado pelas partes a alteração do Anexo Único do Termo de Credenciamento nº35/2024, mediante a inclusão de novos serviços de saúde ao respectivo instrumento.

Valor: Conforme tabela de procedimentos do consórcio.

Vigência: O presente termo aditivo entra em vigor na data de sua assinatura até o dia 03 de março de 2025.

Data de Assinatura: 25/10/2024

Josafá Storch
Presidente do CIM Pedra Azul

Protocolo 1424391