

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



## EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 52-2023 REGISTRO DE PREÇOS

O CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE – CIM POLINORTE, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ: 02.618.132/0001-07, com sede situada na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Bairro Cohab – Ibraçu/ES, por meio da Pregoeira Oficial e Equipe de Apoio, designadas pela Portaria CIM POLINORTE/ES Nº 32-P de 01 de maio de 2023, torna público que na data, horário e local abaixo assinalado fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 52-2023**, que tem como objeto **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL 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 POLINORTE, 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 ANEXOS DA PRESENTE LICITAÇÃO, E DEMAIS ÓRGÃOS SANITÁRIOS** com autorização no Processo n.º 3358/2023 com critério de julgamento de menor preço global, com as disposições deste Edital e seus respectivos anexos, 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 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, conforme disposições deste Edital e respectivos Anexos.

Modalidade	Pregão Eletrônico
Tipo de Licitação	MENOR PREÇO
Regime de Execução	Indireta
Critério de Julgamento	Menor Preço Global
Repartições Interessadas	MUNICÍPIO DE FUNDÃO/ES; MUNICÍPIO DE IBIRAÇU/ES; MUNICÍPIO DE JOÃO NEIVA/ES; MUNICÍPIO DE RIO BANANAL/ES; MUNICÍPIO DE SANTA LEOPOLDINA/ES; MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DO CANAÃ/ES; MUNICÍPIO DE SANTA TERESA/ES; MUNICÍPIO DE SOORETAMA/ES; MUNICÍPIO DE ARACRUZ/ES MUNICÍPIO DE LINHARES/ES MUNICÍPIO DE VIANA/ES
Prazo de Validade da Proposta	90 dias, contados a partir da data da realização do certame

Deverão ser observadas as seguintes datas e horários para os procedimentos:

DATA INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	15-09-2023 às 15 h
LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	29-09-2023 às 12 h
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA DAS PROPOSTAS:	29-09-2023 às 12 h

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:	29-09-2023 às 14 h
ID	2023.501C2600003.02.0047
REFERÊNCIA DE TEMPO:	HORARIO DE BRASILIA

Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL – [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)

Endereço Eletrônico de Cadastro no Sistema BLL: <http://bll.org.br/cadastro>

## 1. OBJETO

1.1. O presente pregão tem por REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL 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 POLINORTE, 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 ANEXOS DA PRESENTE LICITAÇÃO, E DEMAIS ÓRGÃOS SANITÁRIOS

1.2. A Contratação é para atender os **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** (municípios consorciados), de acordo com as especificações e quantidades do objeto descritas nos Lotes do Processo-Bolsa de Licitações do Brasil – BLL e na Tabela de Quantidade por Município Participante (Anexo I – Do Termo de Referência).

1.3. O objeto desta licitação será executado rigorosamente de acordo com as especificações do objeto e a documentação solicitada descritas na Bolsa de Licitações do Brasil – BLL, Termo Referência (Anexo I - Do Edital), Minuta de Proposta Comercial (Anexo IX – Do Edital) e Minuta da Ata de Registros de Preços (Anexo XV – Do Edital). Terá como Gestor o Órgão CONTRATANTE (Municípios Consorciados).

1.4. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto, documentação solicitada descritas no Bolsa de Licitações do Brasil – BLL e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

## 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Por tratar-se de Registro de Preços, os custos correrão à conta da dotação orçamentária de cada órgão **CONTRATANTE** (municípios consorciados) da Ata de Registro de Preços, ou que tenham concedida autorização para adesão à Ata de Registro de Preços por parte do Órgão Gerenciador, sendo obrigatória a indicação da dotação orçamentária antes da efetiva aquisição.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema “BLL”, provido pela Bolsa de Licitações do Brasil – BLL (<http://bll.org.br/>).

3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Bolsa de Licitações do Brasil – BLL no endereço eletrônico <http://bll.org.br/cadastro/>, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.1.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Consórcio Público da

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



Região Polinorte – CIM Polinorte a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.1.3. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.1.4. Nos termos da Lei Complementar 123/2006, artigo 49, III, não haverá tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte se não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

3.1.4.1. A ausência da informação prevista no item anterior não impedirá a participação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual no processo licitatório, porém será considerada como desistência da empresa do exercício das referidas prerrogativas.

**3.2. Estarão impedidas de participarem, de qualquer fase deste Pregão, empresas que se enquadrem em uma ou mais situações a seguir:**

- a) suspenso(a) de licitar e impedida de contratar com a CONSÓRCIO CIM POLINORTE do Estado do Espírito Santo durante o prazo da sanção aplicada;
- b) impedido(a) de licitar e contratar com o Estado do Espírito Santo, durante o prazo da sanção aplicada;
- c) declarado(a) inidôneo(a) para licitar ou contratar com quaisquer órgãos da Administração Pública, cuja consulta será feita nos termos do art. 22 da Lei nº 12.846/2013;
- d) que incidir no disposto no art. 9º da Lei nº 8.666/1993;
- e) proibido(a) de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98;
- f) que estejam sob processo de concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, ou falência, salvo aquelas empresas que demonstrarem que a recuperação judicial ou extrajudicial já foi concedida ou homologada, respectivamente, na forma prevista na Lei 11.101/2005, desde que tenham capacidade econômica financeira.
- g) proibido(a) de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- h) que esteja constituída sob a forma de consórcio, no caso de sociedade empresária;
- i) que atue na forma de cooperativa.

3.3. Poderão participar desta licitação as interessadas que detenham atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste Pregão, e que atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos e ainda as exigências para habilitação, requeridas neste Edital.

## 4. DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. O licitante deverá encaminhar proposta e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, conforme **Art. 26 do Decreto Nº 10.024/2019**, até data e horário marcados para recebimento da proposta, de acordo, no que couber, com o Anexo I, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

4.1.1. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor total do lote, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas recorrentes da execução do objeto.

4.1.2. Quando tratar-se de aquisição de bens, o licitante deverá informar na proposta, em campo próprio do sistema eletrônico, a Marca do Objeto ofertado, conforme o caso, **sob pena de desclassificação da proposta**.

4.1.3. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital.

4.2. **Do enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais:**

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



4.2.1. O licitante enquadrado como microempresa e empresa de pequeno porte que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº123/2006 deverá informar essa condição em campo próprio do sistema eletrônico, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

- a) O enquadramento como microempresa – ME, empresa de pequeno porte – EPP e Microempreendedor Individual dar-se-á nas condições estipuladas na Lei Complementar nº 123/06 e da Lei Geral Municipal nº.3762/2013.
- b) A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/06 independe da habilitação da ME/EPP para a obtenção do regime tributário simplificado.
- c) A comprovação da condição de microempreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte deverá ser apresentada à época da licitação, juntamente com os documentos de habilitação (conforme Item 11).
- d) Nesse certame não haverá cotas para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, nos termos do art.49, III da Lei Complementar 123/2006.

4.3. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

4.3.1. Até a abertura da proposta, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

4.3.2. As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital. Serão aceitas propostas com validade superior. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

4.3.3. Ser cotada obrigatoriamente em Real (R\$), com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, com fixação do prazo de Validade da Proposta;

4.4. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

## 5. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

5.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pela Pregoeira, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

5.2. A comunicação entre a Pregoeira e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico. Ressalta-se que, no ambiente eletrônico da sala de disputa, a permissão para envio de mensagem é dada somente ao Pregoeira.

5.3. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

## 6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

6.2. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

6.3. Encerrada a etapa de lances, só serão aceitas propostas com valor igual ou inferior ao máximo estimado para o item ou lote constante no edital.

## 7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



7.1. Aberta à etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

7.4. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes terão informações, em tempo real, sobre os menores valores dos lances de todos os licitantes. O sistema não identificará os autores dos lances para os demais participantes e nem para o Pregoeira.

**7.5. O Pregoeira encerrará o “tempo normal” de disputa de 15 (quinze) minutos de lances livres, mediante encaminhamento de aviso de fechamento do tempo, emitido pelo sistema eletrônico. A partir desse momento transcorrerá o período de tempo aleatório de até 10 (dez) minutos, com fechamento iminente dos lances.**

**7.5.1. Encerrada a etapa aberta, o autor da oferta mais vantajosa e aqueles com valores até 10% superiores a essa oferta serão convocados pelo sistema para que ofertem um lance final e fechado.**

**7.5.2 Não havendo no mínimo 3 ofertas, nas condições acima, o sistema convocará os autores dos melhores valores subsequentes, no máximo de 3, para ofertarem lance final e fechado. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar valor menor, em até 5 minutos após a convocação.**

7.6. Os licitantes, a qualquer momento, depois de finalizado o lote, poderão registrar seus questionamentos para a Pregoeira através do Sistema Provedor, acessando sequencialmente os “links” “Relatório de Disputa”, para cada lote disputado, “Chat Mensagens” e “Enviar Mensagem”. Esta opção ficará disponível até o momento em que a Pregoeira declarar o licitante vencedor do lote. Todas as mensagens enviadas constarão no Histórico do Relatório de Disputa.

7.7. Se ocorrer a desconexão da Pregoeira no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos dos atos realizados.

7.8. No caso de a desconexão da Pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

7.9. Encerrada a etapa de lances de todos os itens da sessão pública do Pregão Eletrônico, o licitante arrematante do item deverá, sob pena de desclassificação anexar no sistema da BLL, em **Documentos complementares, a proposta atualizada, no prazo máximo de 24 (quatro) horas** contados a partir do encerramento do último item da licitação. **A PROPOSTA ATUALIZADA DEVERÁ INDICAR A COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E MARGEM DE LUCRO DA EMPRESA HABILITADA.**

7.10. Caso a pregoeira julgue necessário solicitará o envio (via correio ou pessoalmente) no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, considerando somente dias úteis, contados da solicitação, a proposta de preços, conforme Anexo I, discriminando os produtos ofertados/prestação de serviços, indicando marca (exceto quando serviço), o preço unitário e total, bem como a documentação e as declarações exigidas para habilitação (conforme Item 11), para a sede do Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte, situada no endereço: Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Bairro Cohab – Ibraçu/ES – CEP: 29.670-000.

7.10.1. A documentação deverá ser apresentada em envelope contendo em sua parte externa e frontal, além da razão social da licitante, os seguintes dizeres:

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE – CIM POLINORTE

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



PREGÃO ELETRÔNICO  
SETOR DE LICITAÇÃO  
DOCUMENTAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0XX/2023

7.11. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DOS MUNICÍPIOS

8.1. Aos MUNICÍPIOS participantes do certame constituem as seguintes obrigações:

8.1.1. Efetuar o pedido/solicitação diretamente a empresa e efetuar o pagamento ajustado;

8.1.2. Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do Contrato;

8.1.3. Modificar o contrato, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitado os direitos do contratado;

8.1.4. Rescindir o contrato, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do art. 79 Lei 8.666/93;

8.1.5. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

8.1.6. Fiscalizar a prestação dos serviços ora contratados, bem como notificar a empresa em caso de necessidade.

## 9. DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Antes de anunciar o vencedor a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, “contraproposta” diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

9.2. A contraproposta objetivando reduções de preços será feita pela Pregoeira, através de acesso ao “link” “relatório de disputa” e “contraproposta”, separadamente para cada item, enquanto o mesmo estiver na condição “arrematado”, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

## 10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

10.1. A proposta de preço deverá conter:

10.1.1. **Valores unitário e total** do lote, **quantidade e descrição**, observado o quantitativo fixado no Anexo III "Termo de Referência" e no modelo de proposta.

10.1.2. **Preferencialmente:** Razão Social, endereço, CNPJ, número do banco, da agência e da conta corrente do licitante;

10.1.3. **Preferencialmente:** nome, número de identidade, do CPF e telefone de pessoa para contato.

10.2. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada no item 11, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

10.3. A Pregoeira examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

10.4. A Pregoeira poderá solicitar parecer técnico de pessoas pertencentes ou não ao quadro de pessoal da comissão para orientar sua decisão.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



10.5. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

10.6. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

10.7. A Pregoeira poderá fixar prazo para o reenvio do anexo I contendo a proposta detalhada quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que a compõem necessitem de ajustes aos valores estimados pelo consórcio ou haja necessidade de ajustes para adequar a propostas aos requisitos exigidos neste edital e seus Anexos.

## 11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Encerrada a etapa de lances de todos os itens da sessão pública do Pregão Eletrônico, o licitante arrematante do item deverá, sob pena de desclassificação deverá anexar no sistema da BLL, em **Documentos complementares, a proposta atualizada, no prazo máximo de 04 (quatro) horas** contados a partir do encerramento do último item da licitação.

11.1.1. **Caso a Pregoeira julgue necessário** para comprovar a veracidade da documentação de habilitação inserida no sistema, poderá solicitar ao licitante vencedor, sob pena de desclassificação, o envio (via correio ou pessoalmente) no prazo máximo **de 24 (vinte e quatro) horas**, devendo para tanto e neste caso ser registrado em ata considerando somente dias úteis, contados à partir das 16:00 horas do dia do encerramento do último item da licitação, da proposta de preços original, conforme Anexo I, discriminando os produtos ofertados/serviços prestados, indicando marca (exceto quando serviço), o preço unitário e total, bem como a documentação e as declarações exigidas para habilitação, para o endereço constante do item 7.9, **devendo os mesmos serem originais, via internet ou cópias autenticadas em cartório, digitalmente ou publicação em órgão da imprensa oficial**, ficando os mesmos como parte integrante do processo licitatório nos termos do Art. 32 da Lei 8666/93.

11.1.1.1. Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, à exceção daqueles que, por sua natureza não contenham validade, não sendo aceitos “protocolos de entrega”, ou solicitação” de documento” em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

## 11.2 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual, com o “Objeto Social” enquadrado com objeto do (s) item (s) em que a empresa estará disputando. A empresa que apresentar Registro Comercial com o “Objeto Social” que não abrange o objeto que ela estará disputando, será considerada **INABILITADA**;

b) **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social ou sua Consolidação e alterações em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial**, com o “Objeto Social” enquadrado no objeto do(s) item (s) em que a empresa cadastrou proposta, acompanhado de prova de seu registro ou inscrição e de eleição de seus atuais administradores, em se tratando de sociedades comerciais ou sociedades por ações. A empresa que apresentar Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social ou sua consolidação e alterações em vigor com o “Objeto Social” que não abrange o objeto que ela estará disputando, será considerada **INABILITADA**;

c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Cívis, acompanhada do instrumento de eleição da Diretoria;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) Somente as empresas que alterarem o seu contrato social para enquadramento ou reenquadramento de microempresas para empresas de pequeno porte deverão apresentar a “Declaração de enquadramento ou reenquadramento de microempresa para empresa de pequeno porte” como parte integrante da Certidão Simplificada

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



Junta Comercial, sendo ambas, expedidas pela Junta Comercial da cada estado onde está sediada a empresa, com data compatível ou posterior a data do último arquivamento registrada/informada na própria Certidão da Junta Comercial.

f) O representante da empresa (representante legal ou procurador) responsável pela assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços, deverá identificar-se apresentando cópia de documento oficial de identificação que contenha foto.

## 11.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.3.1. **Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial**, 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.

11.3.2. Caso a certidão de recuperação seja positiva, a licitante deverá comprovar que o plano, seja especial ou não, de recuperação judicial ou extrajudicial foi acolhido ou homologado, respectivamente, nos termos previstos na Lei 11.101, de 2005 - arts. 58, 72 e 165.

11.3.3 - **Publicação do balanço do último exercício anual**, já exigível, acompanhado das respectivas demonstrações contábeis exigíveis, conforme normas técnicas pertinentes aprovadas através de Resoluções do Conselho Federal de Contabilidade (CFC) e outras normas supletivas, que possibilite a apuração dos dados abaixo relacionados. Se a empresa não estiver obrigada à publicação, deverá apresentar cópia autenticada do balanço assinado pelo responsável legal e pelo Contador registrado no órgão profissional competente, com indicação do número registro. Quando se tratar de empresa recém formada, que ainda não fechou o primeiro balanço anual, o balanço inicial é o que deve ser apresentado. Caso a proponente tenha optado pelo regime de tributação com base no lucro presumido, previsto no artigo 13, da Lei 8541/92, não mantendo escrituração contábil, deverá anexar cópia da Declaração Simplificada de Rendimento e Informações apresentadas à Receita Federal e do Livro de Registro de Inventário relativo ao último exercício social exigível, em substituição ao balanço patrimonial.

11.3.4 - Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) e índice de endividamento geral (EG) menor que 0,40 resultantes da aplicação da fórmula:

$$\begin{aligned} & \text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo} \\ \text{LG} = & \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \\ & \text{Ativo Total} \\ \text{SG} = & \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \\ & \text{Ativo Circulante} \\ \text{LC} = & \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \\ \text{EG} = & \frac{\text{Passivo Circulante + Exigível ao Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} \end{aligned}$$

11.3.5 - As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



## 11.4. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (com situação ativa) ou Municipal**, relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- b) Certidão negativa de **Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**.
- c) Certidão negativa de débitos com a **Fazenda Estadual** em que for sediada a empresa;
- d) Certidão negativa de débito com a **Fazenda Municipal**, onde for sediada a empresa.
- e) Certidão de regularidade - CRF, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**;
- f) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa expedida pela Justiça do Trabalho**, de acordo com a Lei Federal nº. 12.440/2011.

## 11.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.5.1. Apresentação de **Atestado (s) de Capacidade Técnica** em nome da empresa licitante, fornecido (s) por empresa, órgãos ou entidades da Administração Pública ou Privada, que comprove (m) a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades indicadas no TERMO DE REFERÊNCIA;

11.5.2 O(s) atestado(s) deve(m) ser emitido(s) em papel timbrado da empresa contratante, assinado por seu representante legal, contendo a identificação do nome por extenso, discriminando o teor da contratação e os dados da empresa contratada;

11.5.3. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) vencido, será aceito protocolo de revalidação, desde que a Vigilância Sanitária competente pela expedição do documento (municipal ou estadual) confira validade legal ao documento.

11.5.4. O Consórcio CIM POLINORTE poderá promover diligências para averiguar a veracidade das informações constantes nos documentos apresentados, caso julgue necessário, estando sujeita à inabilitação, a licitante que apresentar documentos em desacordo com as informações obtidas pela Equipe de Pregão, além de incorrer nas sanções previstas na Lei nº 8.666/1993.

## 11.6. OS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR A SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

- a) Declaração dando ciência de que a licitante cumpre plenamente os requisitos de **habilitação**, de acordo com o **inciso VII, Artigo 4º da Lei nº 10.520/2002**, conforme modelo Anexo ao Edital.
- b) Declaração que se encontra desimpedida de participar da licitação, obrigando-se, ainda, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a **superveniência de fato impeditivo da habilitação**, conforme **artigo 32, parágrafo 2º, Lei nº 8.666/1993**, conforme modelo Anexo ao Edital;
- c) Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, com identificação do firmatário, modelo Anexo ao Edital;
- d) Declaração de inclusão na categoria de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º e de não enquadramento nas hipóteses elencadas no § 4º do artigo citado, da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro, modelo Anexo ao Edital.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



## Observações:

- a) As declarações constantes do item 11.6, alíneas "a", "b", "c" e d deverão ser impressas em papel timbrado ou com carimbo da empresa licitante;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos, que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- c) Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.
- d) Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- e) Em caso de restrição quanto à documentação de regularidade fiscal, para que a microempresa ou empresa de pequeno porte (que se manifestou como tal conforme item 4.1.3) regularize sua documentação fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial será declarado após o término do prazo estipulado no item 7.9, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, na forma do § 1º. do art. 43 da Lei Complementar 123/2006;
- f) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte não regularize sua documentação fiscal no prazo estabelecido na alínea "f" - Observações - decairá seu direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/1993 e suas alterações, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, na forma do §2º. do art. 43 da Lei Complementar 123/2006 c/c com o § 2º. do art. 64 da Lei 8.666/1993 e suas alterações;
- g) Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender as exigências de habilitação, a Pregoeira, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital;
- h) Constatado o atendimento as exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado vencedor;
- i) As documentações solicitadas no item 11 que não possuem data de validade, deverão ter sua data de expedição de no máximo 90 (noventa) dias antes da data do certame (EXCETO QUALIFICAÇÃO TÉCNICA).**

## 12. DO RECURSO

12.1 Declarado o vencedor, o licitante que desejar recorrer contra decisões da Pregoeira poderá fazê-lo, manifestando sua intenção através do sistema eletrônico, no prazo de 15 (quinze) minutos após a declaração do vencedor.

12.2 Havendo quem se manifeste, caberá a Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.3 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação. (Lei nº 10.520/2002, Art. 4º, inciso XX).

12.4 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses (**Lei nº 10.520/2002, Art. 4º, inciso XVIII**).

## 13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 Objeto deste Pregão será adjudicado pela Pregoeira, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.

13.1.2. Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida ao Ordenador de despesa do Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte para **HOMOLOGAÇÃO**.

## 14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP

14.1. Homologado o resultado da licitação, o setor de Licitações do CIM POLINORTE, convocará os proponentes classificados em primeiro lugar para, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da data do recebimento da convocação, para assinar a ARP - Anexo II sobre pena de decair do direito a ter seu preço registrado, na forma do art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.2. - O setor responsável pelo gerenciamento da ARP, dela decorrentes, será o CIM POLINORTE.

14.3. O prazo fixado no item anterior poderá ser prorrogado, desde que a solicitação seja apresentada durante o transcurso do interstício inicial, caso ocorra motivo justo e aceito pelo setor gerenciador.

14.4. Se os licitantes adjudicatários, convocados dentro do prazo de validade de suas propostas, deixarem de assinar a ARP, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo setor gerenciador, o (a) **Pregoeiro (a)**, examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.

14.5. A ARP terá validade de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação, vedada, neste caso, sua prorrogação.

14.6. A ARP não obriga o CIM POLINORTE a celebrar a contratação, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.

14.7. Conforme consulta nº 00020-2022- Plenário do Tribunal de Contas do estado do Espírito Santo a Ata de Registro de Preço não será passível de reequilíbrio dos preços registrados.

14.8. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o setor gerenciador negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.

14.9. O fornecedor, antes de receber a Autorização de Fornecimento, poderá requerer ao setor gerenciador, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.9.1. Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



14.10. - Cancelados os registros, o CIM POLINORTE poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

14.10.1. Não havendo êxito nas negociações, e não existindo mais preços registrados, o CIM POLINORTE procederá à revogação da ARP, relativamente ao item que restar frustrado.

14.11. O gestor da ARP deverá realizar o controle dos produtos entregues, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.

14.12. Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na Ata de Registro de Preços para a contratação, O CIM POLINORTE, poderá efetuar acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e art. 21, §7º do Decreto Estadual 1790-R.

14.13. O responsável designado pelo CIM POLINORTE, expedirá atestado de inspeção dos produtos entregues, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

14.14. O DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do ARP pelo CIM POLINORTE, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pelo CIM POLINORTE.

14.15. O CIM POLINORTE não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, neste Edital.

14.16. O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da Contratação.

14.17. O CIM POLINORTE poderá conceder “caronas” na presente Ata de Registro de preços, na forma da do Decreto Estadual 1790-R de 2017, não podendo exceder o quádruplo do valor licitado.

## 15 PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA OBJETO/PRESTAÇÃO SERVIÇO

15.1 Conforme Termo de Referência, parte integrante do Edital.

## 16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto**, devendo a contratada proceder à abertura de um processo de solicitação de pagamento no protocolo da CONTRATANTE, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 40, inciso XIV, alínea 'a, b e c' da lei 8.666/93.

16.1.1 - Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = \frac{VF \times 0,33 \times ND}{100}$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira,

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

ND = Número de dias em atraso;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



16.2. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto discriminada e acompanhada da Ordem serviço/Fornecimento. Devendo constar no corpo da Nota Fiscal, o número do processo e da conta do banco da empresa para depósito.

16.3. As notas fiscais deverão vir acompanhadas de cópia da certidão de regularidade Fiscais e Trabalhista, bem como a comprovação do serviço prestado, sob pena de suspensão do pagamento.

16.4. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

16.5. Serão considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente entregues pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

16.4. Qualquer alteração feita no contrato social, ato constitutivo ou estatuto que modifique as informações registradas na contratação inicial, deverá ser comunicado ao **CONTRATANTE**, mediante documentação própria, para apreciação da autoridade competente;

16.5. Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(ais), ou outra circunstância impeditiva, o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) à empresa contratada para correção, sendo que o recebimento definitivo será suspenso, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação do novo documento fiscal, devidamente corrigido;

16.7. O **CONTRATANTE** poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela empresa contratada, em decorrência de descumprimento de suas obrigações.

## 17. DAS MULTAS E PENALIDADES

17.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com o Consórcio e será descredenciada do cadastro de fornecedores do **CIM POLINORTE**, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

17.1.1 - Apresentar documento falso;

17.1.2 - Retardar a execução do objeto;

17.1.3 - Falhar na execução da ata;

17.1.4 - Fraudar na execução da ata;

17.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.6 - Declaração falsa;

17.1.7 - Fraude fiscal.

17.2 - Para os fins da Subcondição 17.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

17.3 - Para condutas descritas nos itens 17.1.1, 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6 e 17.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata.

17.4 - Para os fins dos itens 17.1.2 e 17.1.3, além de outras sanções previstas na Ata, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

17.4.1. ADVERTÊNCIA, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem prejuízo para o CONTRATANTE;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



17.4.2. Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;

17.4.3. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata;

17.4.4. Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata.

17.4.5. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM O CIM Polinorte por um período de até 2 (dois) anos, nos casos de recusa quanto a prestação dos serviços;

17.4.6. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa.

17.5 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

17.6. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, serão creditados em conta a ser informado pelo CIM POLINORTE através do seu responsável.

17.7. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONSÓRCIO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

17.8. As multas e penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao CIM POLINORTE por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

17.9. A CONTRATADA também deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a execução dos serviços, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a saber:

17.10. Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei nº 8.666/1993;

17.11. A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

17.12. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei nº 8.666/1993;

17.13. A aplicação da sanção, declaração de inidoneidade compete exclusivamente ao Presidente do CIM POLINORTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

## 18. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



18.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, poderá **impugnar** o ato convocatório do pregão, mediante petição a ser protocolada no Protocolo do CIM Polinorte, em campo próprio na plataforma a BLL.

18.2. Caberá a Pregoeira, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração deste edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias contados do prazo do recebimento da impugnação.

18.3. A impugnação deverá conter os seguintes dados do interessado ou de quem o represente: nome e endereço completos, telefone, data e assinatura do interessado ou de seu representante, formulação do pedido, com exposição dos fatos e seus fundamentos.

18.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

18.5. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados a Pregoeira até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão, exclusivamente pela plataforma BLL em campo próprio.

18.6. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico: no site **www.bll.org.br**, no link correspondente a este Edital.

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

## 19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. A Pregoeira responsável pela realização desta licitação será designada por intermédio de portaria.

19.2. Ao Ordenador de Despesas/autoridade competente, compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, mediante ato escrito e fundamentado.

19.3. A anulação do procedimento licitatório induz à anulação do Contrato.

19.4. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

19.5. Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

19.6. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, o cancelamento do contrato/Ordem de Serviço, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.7. É facultado a Pregoeira, ou a autoridade a ela superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

19.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.

19.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



19.10. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela Pregoeira, com base na legislação em vigor.

19.11. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante. A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

19.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte.

19.13. Os participantes do Certame deverão verificar diariamente as mensagens, alterações, informações e prazos, disponibilizadas pela Pregoeira **via chat** no sistema eletrônico (**www.bll.org.br**) ou através de e-mail até o encerramento final da Licitação com a adjudicação do Objeto.

## 20. CADERNO DE LICITAÇÃO

20.1. Fazem parte integrante do presente Edital:

- 20.1.1. Anexo I – Termo de referência
- 20.1.2. Anexo II – Especificação técnica de gênero alimentício
- 20.1.3. Anexo III- Demanda por Cardápio
- 20.1.4. Anexo IV- Modelo de cardápio
- 20.1.5. Anexo V- *Per capita* dos alimentos
- 20.1.6. Anexo VI- Enxoval de utensílios por escola
- 20.1.7. Anexo VII- Roteiro para elaboração do Manual de boas práticas para o serviço
- 20.1.8. Anexo VIII- Modelo de Notificação de irregularidades
- 20.1.9- Anexo IX- Modelo de proposta
- 20.1.10- Anexo X- Modelo de fiscalização.
- 20.1.11- Anexo XI- Modelo de controle de funcionários terceirizados
- 20.1.12- Anexo XII- Modelo Checklist qualidade do serviço
- 20.1.13 – Anexo XIII- Modelo Medição de Resultado
- 20.1.14- Anexo XIV- Modelo controle de conformidade
- 20.1.15. Anexo XV – Minuta da Ata de Registro de Preços
- 20.1.16. Anexo XVI – Minuta de Contrato
- 20.1.17. Anexo XVII - Modelo Declaração (Requisitos Habilitatórios);
- 20.1.18. Anexo XVIII - Modelo Declaração (Declaração de Superveniência);
- 20.1.19. Anexo XIX – Modelo Declaração (Art. 7º da Constituição Federal);
- 20.1.20. Anexo XX – Modelo de Declaração (Lei Complementar 123/2006).

Ibraçu - ES, 15 de setembro de 2023.

JOICE NUNES BUFON

Pregoeira

PORTARIA CIM POLINORTE/ES Nº 032-P DE 31 DE MAIO DE 2023

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



**NACLESIA MINCHIO CORREIA**  
Equipe de Apoio

**MISSLEIDE BARBODA TOBIAS**  
Equipe de Apoio

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



## TERMO DE REFERÊNCIA

### **1- IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO**

Contratação de empresa especializada no preparo, transporte 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 Polinorte, 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 anexos da presente licitação, e demais órgãos sanitários.

#### **1.1 - Dos Participantes deste Termo de Referência – TR**

- 1.1.1 - MUNICÍPIO DE FUNDÃO/ES,
- 1.1.2 - MUNICÍPIO DE JOÃO NEIVA/ES,
- 1.1.3 - MUNICÍPIO DE IBIRAÇU/ES,
- 1.1.4 - MUNICÍPIO DE SANTA TERESA/ES,
- 1.1.5 - MUNICÍPIO DE SANTA LEOPOLDINA/ES,
- 1.1.6 - MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DO CANAÃ/ES
- 1.1.7 - MUNICÍPIO DE SOORETAMA/ES
- 1.1.8 - MUNICÍPIO DE RIO BANANAL/ES
- 1.1.9 - MUNICÍPIO DE LINHARES/ES
- 1.1.10 - MUNICÍPIO DE ARACRUZ/ES
- 1.1.11 - MUNICÍPIO DE VIANA/ES

#### **1.2 - Fundamentação legal e da adoção do Sistema Registro de Preços – SRP**

1.2.1. 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 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.

1.2.2. 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.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



1.2.3. 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.

## 1.3 - Lote Único

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS							
MUNICÍPIO	ATÉ 6 ANOS		ENSINO FUNDAMENTAL		ADULTOS		TOTAL
	CRECHE	PRÉ-ESCOLA	ANOS INICIAIS	ANOS FINAIS	EJA	EDUCAÇÃO ESPECIAL	
FUNDÃO	416	461	1225	696	0	108	2.906
JOÃO NEIVA	267	324	867	683	0	84	2.225
IBIRAÇU	265	272	770	35	0	63	1.405
SANTA TERESA	346	510	1197	857	90	100	3.100
SANTA LEOPOLDINA	137	250	826	228	0	75	1.516
SÃO ROQUE DO CANAÃ	211	224	331	180	0	27	973
SOORETAMA	778	914	2311	1448	141	242	5.834
RIO BANANAL	360	524	1535	1103	8	128	3.658
ARACRUZ	1729	3318	6708	4038	0	575	16.368
VIANA	1996	2314	5797	3171	232	715	14.225
LINHARES	4433	4552	11429	6434	0	1015	27.863
<b>TOTAL</b>	<b>10.938</b>	<b>13663</b>	<b>32.996</b>	<b>18.873</b>	<b>471</b>	<b>3132</b>	<b>80.073</b>

\*Fonte de Informação – <https://www.gov.br/inep/pt-br/aceso-a-informacao/dados-abertos/microdados/censo-escolar> - Fonte: Censo Escolar 2022, INEP.

\*Os quantitativos de alunos por município/escolas/segmento/turno/período encontram-se no ANEXO II

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

## 2 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 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:

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



## **a) No que se refere aos alimentos:**

1. Alimentos, de acordo com o padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes do Anexo I 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 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 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, e ao padrão estabelecido ***pela Câmara Setorial de Compras Compartilhadas do CIM Polinorte e dos Participantes deste Termo de Referência – TR, item 1.1.***

## **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 anti-térmica 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;
    - 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 anti-séptico 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 mops, saco plástico de lixo preto reforçado em

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



- 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



- 1.2. 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;
  - 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, caixas 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



7.1. Por ser tratar de categoria diferenciada, a função de motorista deve ser enquadrada na CCT do SINDICATO DOS TRABALHADORES EM TRANSPORTES RODOVIARIOS DO EST. 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:

- 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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 EJA	TURNOS	Nº DE MERENDEIRAS
Até 100 alunos	2	1
Até 100 alunos em Escola Pública Integrada	2	2
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

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

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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 Participante 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 Participante deste Termo de Referência – TR, item 1.1;

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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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 1 (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. 1 (um) Nutricionista Supervisor Chefe (RT);

1.8.1.2. 1 (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:

<b>Nº de alunos</b>	<b>Nº Nutricionistas</b>	<b>Carga Horária TÉCNICA mínima semanal recomendada</b>
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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, um nutricionista para cada 500 alunos ou

fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.

[...]

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 – N° 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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 repostada, 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, 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



- 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:**

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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, 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 referentes 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, pêra, 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.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



## **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 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 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;
  - 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 deste instrumento, adequado à execução dos serviços contratados;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



3. Atualizar, sempre que necessário, o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, conforme solicitação da 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. 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.
  - 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:

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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

b. 01 cópia a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência – TR, item 1.1.

5.5. Prazo de até 02 (dois) dias uteis 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



- 3.5. Para, se for o caso, **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.

## ***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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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;

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 deste Termo de Referência – TR, item 1.1.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



## ***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 n. 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. [...]

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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 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 conseqüente 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 emprego e empregador, notadamente no que toca às garantias trabalhistas ou

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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 conseqüente 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 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)

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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:

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. 2963/2019, Rel. Min. Weder de Oliveira, 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

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



prestação dos serviços (laboratoriais, agrônômicas, 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 a cada aluno o “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.

### 3. DA JUSTIFICATIVA

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.

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.

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.

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

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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.

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

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



rendimento escolar, em 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.

## **4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. Na aquisição a ser realizada pelo sistema de Registro de Preços, não haverá prévia reserva orçamentária e o quantitativo do objeto pretendido será indicado em termos estimativos, em função do consumo mensal ou anual, sendo a dotação orçamentária indicada somente no momento da efetiva aquisição/contratação.

4.2. As despesas decorrentes das futuras e eventuais aquisições do objeto desta Licitação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento de cada CONTRATANTE ou aderentes, por ocasião das contratações, durante a validade da Ata de Registro de Preços.

## **5. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO**

### **5.1. Qualificação Técnica (art. 30, da Lei nº 8.666/93):**

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 dessa, vigente.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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.

b) Prazo mínimo de 12 (doze) meses.

3. Comprovação que a licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior (Nutricionista), devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região (CRN-4).

4. DECLARAÇÃO FORMAL onde o proponente se compromete a apresentar, NO ATO DA ASSINATURA DO CONTRATO (caso seja declarado vencedor), 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 vencedora;

b) O responsável técnico acima (quando da assinatura do contrato) 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 licitante devidamente vigente acompanhado do laudo de vistoria das instalações.

6. 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.

7. Declaração de disponibilidade (caso se sagre vencedor da licitação) 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.

## 6. DO MAPA DE MEDIÇÃO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS

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

6.1.1. A **medição das refeições** realizadas pela Unidade Educacional, refere-se:

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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

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

6.1.1.3. O apontamento diário a que se refere o item 6.1.1 deverá ser realizado pelo Diretor ou por funcionário designado por ele, através da distribuição de fichas aos alunos.

6.2. 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;

6.3. 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:**

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.

6.4. 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:

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



SERVIÇO	Nº Alunos Matriculados – Censo 2022	Nº máximo de atendimento dia
Creche	10.938	Parcial 2 – Integral 4
Pré Escola	13.663	Parcial 2 – Integral 4
Ensino Fundamental	51.869	Parcial 2 – Integral 4
Ensino EJA	471	1
Atend. Educ. Esp.	3.132	Parcial 2 – Integral 4

6.5. 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);

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

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE OS SERVIÇOS:

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

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

- Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 48 horas;
- 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;
- 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;
- As solicitações serão previamente analisadas pela equipe da CONTRATANTE e autorizadas apenas quando pertinentes.

## 8. DOS CARDÁPIOS

8.1. 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.

8.2. Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



- 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) nº1010, 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 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



- n. Relação de alimentos e respectivos “per capita” e frequências de utilização, estabelecidos nos 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);
- 8.3. Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão submetidos à CONTRATADA e, após acordados, terão a co-responsabilidade técnica dos Nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução;
- 8.4. 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. 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;
- 8.6. 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;
- 8.7. Os Cardápios elaborados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes entregue pela CONTRATADA à CONTRATANTE no prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir da data de sua aprovação por ambas as partes;
- 8.8. 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;
- 8.9. 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;
- 8.10. 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



8.11. 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 a lactose ou alergia ao leite, etc.

## 9. DOS PROGRAMAS DE TREINAMENTO E PROJETOS

9.1. Deverão ser observadas as seguintes instruções pela CONTRATADA:

9.1.1. 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;

9.1.2. 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. 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.

## 10. DA VIGÊNCIA

10.1. A ata de registro de preço terá vigência pelo período de 12 meses a partir de sua publicação, vedado sua prorrogação e os contratos vigorarão pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados da data de sua assinatura.

## 11. DO PAGAMENTO

11.1. Quando do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar junto a Nota Fiscal/Fatura as seguintes documentações:

11.1.1. 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;

11.1.2. O pagamento da Nota Fiscal/Fatura será efetuado de acordo com a demanda/quantitativo mensal consumido.

11.2. 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.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



11.3. Com base no Termo de Referência, a retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, ocorrerá quando a CONTRATADA:

11.3.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

11.3.2. Deixar de utilizar materiais ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-lo com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

11.4. 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.

11.5. 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 Participante deste Termo de Referência – TR, item 1.1.e mantidas as demais condições iniciais de habilitação.

## 12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

12.1.1. Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

12.1.2. 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;

12.1.3. Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;

12.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;

12.1.5. 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;

12.1.6. 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



12.1.7. Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela CONTRATANTE;

12.1.8. 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;

12.1.9. 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;

12.1.10. 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;

12.1.11. 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;

12.1.12. 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;

12.1.13. A Empresa a ser contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

12.1.14. 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.

12.1.15. 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;

12.1.16. 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;

12.1.17. 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

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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;

12.1.18. Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados mês subsequente ao mês trabalhado, de acordo com a CCT e/ou legislação;

12.1.19. Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à CONTRATANTE qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento.

## 13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. São obrigações da CONTRATANTE:

13.1.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na lei nº 13.303/2016;

13.1.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;

13.1.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;

13.1.4. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

13.1.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;

13.1.6. 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;

13.1.7. Comunicar por escrito à empresa a ser CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

13.1.8. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;

13.1.9. 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;

13.1.10. 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;

13.1.11. Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



13.1.12. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e preços unitários pactuados e consumo efetivado mensalmente;

13.1.13. Notificar à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;

13.1.14. Aplicar à CONTRATADA penalidade por descumprimento de cláusulas contratuais;

13.1.15. 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;

13.1.16. Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA nos locais de trabalho.

## 14. DO REGIME DE EXECUÇÃO

14.1 - A execução será no regime indireto sob forma de empreitada por preço unitário por aluno atendido e tipo de atendimento (art.10, inciso II, alínea b da Lei Federal 8.666/93).

## 15. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

15.1. 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:

15.1.1. Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato;

15.1.2. 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;

15.1.3. Receber e consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação dos serviços (gestão compartilhada);

15.1.4. Manter informados os participantes do monitoramento da prestação dos serviços (gestão compartilhada), para nortear suas ações;

15.1.5. Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais;

15.1.6. Manifestar-se quanto a eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento contratual, conforme Anexo VII deste documento;

15.1.7. Direcionar CONTRATANTE e CONTRATADA para um relacionamento de PARCERIA, que é a essência da terceirização;

15.1.8. 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



- 15.1.9. Promover visitas técnicas junto à CONTRATADA, sempre que necessário, ao aprimoramento dos serviços;
- 15.1.10. O CONTRATANTE deverá cumprir as obrigações abaixo indicadas, além daquelas já previstas no Termo de Referência;
- 15.1.11. 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;
- 15.1.12. O Gestor deverá nomear o fiscal administrativo e o fiscal técnico;
- 15.1.13. O Gestor do Contrato deverá realizar, mensalmente, os seguintes procedimentos, antes de realizar o recebimento definitivo e encaminhar a fatura para pagamento;
- 15.1.13.1. 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;
- 15.1.13.2. 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;
- 15.1.13.3. Emitir termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados;
- 15.1.14. 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;
- 15.1.15. O pagamento dos serviços prestados pela contratada somente ocorrerá se cumpridas as obrigações supracitadas.
- 15.2. O fiscal administrativo do contrato, assim que for designado, mediante Portaria do Gestor do Contrato, deverá receber a documentação do Gestor:
- 15.2.1. 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;
- 15.2.2. 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;
- 15.2.3. Verificar se o número de terceirizados por função coincide com o previsto com o Contrato Administrativo;
- 15.2.4. Verificar se os salários conferem com o previsto no Contrato Administrativo e na Convenção coletiva de Trabalho;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



15.2.5. Consultar às eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas (por exemplo, se os empregados têm direito ao auxílio alimentação);

15.3. O fiscal técnico do Contrato, assim que for designado, deverá:

15.3.1. 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;

15.3.2. Conhecer a proposta comercial da CONTRATADA, lendo atenta e minuciosamente todas as suas Cláusulas, principalmente quanto:

15.3.2.1. ao objeto da contratação;

15.3.2.2. à forma de execução;

15.3.2.3. à forma de fornecimento de materiais e prazo de entrega ou prestação dos serviços;

15.3.2.4. relação de materiais ou equipamentos;

15.3.2.5. quantitativo e funções dos funcionários que prestarão o serviço;

15.3.2.6. cronograma de serviços; obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA, especialmente no que se refere aos aspectos técnicos/qualitativos empregados na execução dos serviços contratados;

15.3.3. Iniciar 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;

15.3.4. 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;

15.3.5. 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;

15.4. 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 XII) ou similar, a verificação dos seguintes aspectos do contrato, antes de encaminhar a documentação ao fiscal administrativo:

15.4.1. Os resultados alcançados em relação ao contrato, com verificação dos prazos de execução da qualidade demanda;

15.4.2. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

15.4.3. A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecidas;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



15.4.4. O cumprimento das demais obrigações decorrentes do CONTRATO; e

15.4.5. A satisfação do público usuário, se possível a medição;

15.5. 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 X), o seguinte aspecto: se os recursos humanos empregados (postos e categorias profissionais), estão de acordo com a quantidade e formação profissional exigidas no contrato;

15.6. 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 IX e X), ao fiscal administrativo;

15.6.1. 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:

15.6.1.1. comprovar a regularidade fiscal da contratada;

15.6.1.2. verificar o número de dias e horas trabalhados efetivamente na planilha "controle mensal de funcionários terceirizados" preenchida (Anexo X);

15.6.1.3. 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.

15.6.1.4. 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 IX), para recebimento definitivo pelo gestor do contrato:

15.6.1.4.1. 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;

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

15.6.1.4.3. 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:

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

15.6.1.4.3.2. 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;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



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

15.6.1.4.3.4. 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.

15.7. 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 XIII):

15.7.1. se juntamente com eventuais férias foram pagas gratificações correspondentes;

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

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

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

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

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

15.7.3.4. 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;

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

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

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

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

15.10.1. Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



15.10.2. Verificar a quantidade dos alimentos servidos, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este estiver inferior ao estabelecido;

15.10.3. 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;

15.10.4. Inspeccionar, quando necessário, os depósitos mantidos pela CONTRATADA, destinados a armazenagem e distribuição de alimentos para as Unidades Educacionais;

15.11. 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.

## 16. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

16.1. 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.

16.2. 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.

## 17. DAS PENALIDADES

17.1. O CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA, no caso de inexecução total do presente contrato, as penas de advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, bem como declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 87 da Lei nº 8.666/93, independentemente da responsabilidade civil ou criminal que couber.

17.2 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) ao dia, por dia que exceder o prazo, sobre o valor do empenho, respeitado os limites da lei, e sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pela Administração e da aplicação das sanções previstas no edital e na legislação inicialmente citada.

## 18. DA SUBCONTRATAÇÃO

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



18.1. 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.

18.2. 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.

## 19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. O Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE e a Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência – TR, item 1.1, reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

19.2. Naquilo que for omissivo o presente Termo de Referência, reger-se-á pelas leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993.

19.3. A execução dos serviços será efetuada mediante expedição, pela Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os Participante deste Termo de Referência – TR, item 1.1, da “Ordem de Serviço”, que deverá conter a identificação do órgão requisitante, indicação expressa dos números do pregão, do processo, do SRP, do contrato, bem como a identificação da CONTRATADA.

19.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Ibirapu/ES, para dirimir possíveis litígios decorrentes deste procedimento licitatório.

## 20. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

20.1. Máratti de Fátima Croce – Diretora Executiva da Área da Saúde

## 21. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA

21.1. Integram o presente Termo de Referência, como parte indissolúvel, os seguintes ANEXOS:

ANEXO I	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ANEXO II	DEMANDA POR CARDÁPIO
ANEXO III	MODELOS DE CARDÁPIOS
ANEXO IV	PER CAPITAS DOS ALIMENTOS
ANEXO V	ENXOVAL DE UTENSÍLIOS POR ESCOLA
ANEXO VI	ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADO
ANEXO VII	NOTIFICAÇÃO DE IRREGULARIDADES
ANEXO VIII	CARTA PROPOSTA DE PREÇO
ANEXO IX	FISCALIZAÇÃO – CONTROLE DE DOCUMENTO PARA PAGAMENTO

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama, Rio Bananal e Viana)



ANEXO X	FISCALIZAÇÃO – CONTROLE MENSAL DE FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS
ANEXO XI	FISCALIZAÇÃO – “CHECKLIST” QUALIDADE DO SERVIÇO
ANEXO XII	FISCALIZAÇÃO – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR – QUALIDADE DO SERVIÇO
ANEXO XIII	FISCALIZAÇÃO – CONTROLE DE CONFORMIDADE
ANEXO XIV	QUANTITATIVO DE ALUNOS POR MUNICÍPIO/ESCOLAS

## 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, termosselada, 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.

**CANJIQUINHA:** 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, termosselada e atóxica, embalagem a partir de 500 g, rotulagem

de acordo com legislação 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 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 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 hambúguer; 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 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, COCO: 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, bifês 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 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 semi-processado; 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.

PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS: Frango semi-processado; 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, pêssego, 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 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 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.

## **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. s

**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.

**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 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; graúda; 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 (havai 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, graúda, 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.

**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.

**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, substancias 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, substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

**MANJERICÃO:** Manjericão; 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, substancias 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.

**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 antiuementante 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 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 de vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. 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 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 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.

**ANEXO II**  
**DEMANDA POR CARDÁPIO**

ITEM 6.4. DO TR - 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:

<b>SERVIÇO</b>	<b>Nº Alunos Matriculados – Censo 2022</b>	<b>Nº máximo de atendimento dia</b>
Creche	10.938	Parcial 2 – Integral 4
Pré Escola	13.663	Parcial 2 – Integral 4
Ensino Fundamental	51.869	Parcial 2 – Integral 4
Ensino EJA	471	1
Atend. Educ. Esp.	3.132	Parcial 2 – Integral 4

**Obs.: Na quantidade dia é considerado as repetições as abstenções das refeições pelos alunos.**

### ANEXO III - MODELOS DE CARDÁPIOS

<b>CRECHES INTEGRAIS – Berçário</b>						
<b>Cardápio Mensal</b>						
<b>REFEIÇÕES</b>		<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	<b>4 a 5 meses</b>	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
	<b>6 a 12 meses</b>	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
<b>ALMOÇO</b>	<b>4 a 5 meses</b>	Papa de legumes Sobremesa: Papa de fruta				
	<b>6 a 12 meses</b>	Arroz papa – Feijão papa – Papa de legumes – Carne/Frango/Fígado/Peixe Sobremesa: Papa de fruta				
<b>JANTAR</b>	<b>4 a 5 meses</b>	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
	<b>6 a 12 meses</b>	Arroz papa – Caldo de feijão – Papa de legumes – Carne/Frango/Fígado/Peixe Sobremesa: Papa de fruta				

<b>CRECHES PARCIAIS – Berçário</b>						
<b>Cardápio Mensal</b>						
<b>REFEIÇÕES</b>		<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	<b>4 a 5 meses</b>	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
	<b>6 a 12 meses</b>	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
<b>ALMOÇO</b>	<b>4 a 5 meses</b>	Papa de legumes Sobremesa: Papa de fruta				
	<b>6 a 12 meses</b>	Arroz papa – Feijão papa – Papa de legumes – Carne/Frango/Fígado/Peixe Sobremesa: Papa de fruta				

<b>CRECHES INTEGRAIS – Alunos maiores de 1 ano</b>					
<b>SEMANA 1</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM</b>	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 maçã Pão careca com requeijão

<b>ALMOÇO</b>	Ragu de Carne ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada debeterraba com azeite Sobremesa: Banana	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
<b>LANCHE</b>	Vitamina de Banana com Maçã Aveia	Suco natural de melancia Pão careca com queijo branco	Smoothie de mamão e maçã Biscoito tipo cream cracker	Polpa de açaí com Banana e Granola	Suco natural de Laranja Bolo de Banana
<b>JANTAR</b>	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 com azeite Sobremesa: Maçã	Isca de carne Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Pera	Frango dourado Arroz / Feijão Salada de Beterraba com azeite Sobremesa: Laranja
<b>SEMANA 2</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM</b>	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 branco	Arroz doce com maçã e canela
<b>ALMOÇO</b>	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 carioca Salada de couveflor com azeite e salsa Sobremesa: Tangerina	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia
<b>LANCHE</b>	Leite com cacau Biscoito tipo cream cracker	Leite enriquecido com banana Broa de milho com manteiga	Suco de limão Bolo de maçã com canela	Leite com baunilha Quadrado de Banana com aveia	Suco natural de Limão com Maçã Sufê (com tomate, cenoura, salsa, orégano)
<b>JANTAR</b>	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
<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM</b>	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

<b>ALMOÇO</b>	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
<b>LANCHE</b>	Iogurte 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 Sanduíche de frango desfiado com requeijão cenoura e salsa ou orégano
<b>JANTAR</b>	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 Farofada Banana Sobremesa: Pera	Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Batata doce com cebolinha Sobremesa: Laranja
<b>SEMANA 4</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM</b>	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
<b>ALMOÇO</b>	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
<b>LANCHE</b>	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
<b>JANTAR</b>	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

**CRECHE PARCIAL – Alunos maiores de 1 ano**

<b>SEMANA 1</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	Leite com baunilha Biscoito tipo maisena	Vitamina de Banana com cacau 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

<b>ALMOÇO</b>	Ragu de Carne ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada Beterraba com azeite Sobremesa: Laranja	Ensopadinho de Frango com Aipim Arroz / Feijão 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	Guisado de Carne com Batata doce e Cenoura Arroz / Feijão Sobremesa: Melancia
<b>SEMANA 2</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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 aveia
<b>ALMOÇO</b>	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 carioca Salada de Couveflor com azeite e salsa Sobremesa: Pera	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia
<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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
<b>ALMOÇO</b>	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
<b>SEMANA 4</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	Leite com baunilha Biscoito tipo cream cracker	Mingau de aveia 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 Brasileiro (cenoura e couve)
<b>ALMOÇO</b>	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**

<b>SEMANA 1</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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

<b>ALMOÇO</b>	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 Quiabebe de Abóbora Sobremesa: Melão	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz / Feijão Quiabo refogado Polenta Sobremesa: Tangerina	Ensopadinho de Carne manjeriço Arroz / Feijão Salada de Batata doce e Brócolis com salsa e azeite Sobremesa: Melancia
<b>SEMANA 2</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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
<b>ALMOÇO</b>	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
<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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
<b>ALMOÇO</b>	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
<b>SEMANA 4</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	Leite com cacau Biscoito tipo cream cracker	Suco de maracujá Broa de milho com Queijo branco	Arroz doce com maçã canela	Mingau de aveia com banana e cacau	Suco de Laranja Bolo Brasileirinho (cenoura e couve)
<b>ALMOÇO</b>	Carne moída ao molho de tomate e manjeriço 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 saute com orégano Sobremesa: Maçã	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Pera	Picadinho de Carne ao molho de tomate e manjeriço Arroz / Feijão carioca Salada de Pepino e Tomate com salsa e azeite Sobremesa: Melancia

**FUNDAMENTAL PARCIAL/EDUCAÇÃO ESPECIAL E  
EJA**

**SEMANA 1**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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 canela	Suco de caju Pão careca com requeijão

<b>ALMOÇO / EJA</b>	Ragu de Carne molhode tomate Com cebolinha/cheiro verde Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de cenoura ralada com azeite Sobremesa: Laranja	Ensoпадinho 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
<b>SEMANA 2</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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
<b>ALMOÇO / EJA</b>	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
<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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
<b>ALMOÇO / EJA</b>	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
<b>SEMANA 4</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	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
<b>ALMOÇO / EJA</b>	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

**ANEXO IV  
PER CAPITAS DOS ALIMENTOS**

<b>GRANDES REFEIÇÕES - PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDAS</b>						
<b>GRUPO</b>	<b>ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANTIDADE PREPARADA</b>			
			<b>CRECHE</b>	<b>PRÉ - ESCOLA</b>	<b>ENS FUND</b>	<b>EJA</b>
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	und	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	und	1und ~ 100g	1und ~ 100g	1und ~ 120g	1und ~ 120g
	Ou Laranja lima	und	1und ~ 100g	1und ~ 100g		
	Ou Laranja pêra	und		1und ~ 100g	1und ~ 120g	1und ~ 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	1und ~ 100g	1und ~ 100g	1und ~ 120g	1und ~ 120g
	Ou Salada de frutas	g	40	50	80	80
	Ou Sorvete de Açaí com Banana	g	100 (50g açaí + 50g banana)	100 (50g açaí + 50g banana)	120 (60g açaí + 60g banana)	120 (60g açaí + 60g banana)
VI	Sopas	g	150	200	300	400

<b>INCIDÊNCIA DAS PROTEÍNAS NOS CARDÁPIOS</b>				
<b>CARNES</b>	<b>TIPO/CORTE</b>	<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>FREQÜÊNCIA</b>	
			<b>SEMANAL</b>	<b>MENSAL</b>
Aves	Filé de frango	Ensopadas, dourada, isca, acebolada, risoto, sopa.	2	Complementar frequência
Peixes	Filé de Pescada, Filé de Merluza	Ensopados	-	1

Visceras	Fígado	Ensopados, iscas	-	1
Carne bovina	Patinho	Iscas, de panela, sopa, ensopados, goulash, moida	2	Complementar frequência
Ovos	Galinha	Cozidos, omelete, mexidos.	-	1

**PEQUENAS REFEIÇÕES - PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDAS**

GRUPO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA			
			CRECHE	PRE - 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 batido com açaí	G	50	50	60	-
IX	Queijo minas	G	25	25	40	-
X	Cacau	G	5	5	10	-

## 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
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.l, 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.**

**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:***

- a) Descrição da inspeção qualitativa e quantitativa segundo critérios preestabelecidos para cada produto;
- b) Descrição dos procedimentos quando o produto é reprovado no recebimento na Unidade Educacional;
- c) 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:***

- a) 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:***

- a) 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:***

- a) 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;
- b) Elaborar Procedimento Operacional Padrão (POP) para controle de tempo e temperatura;
- c) 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.

Elaborar POPs de controle integrado de vetores e pragas urbanas, conforme Resolução – RDC 216/04 – ANVISA/MS.

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.

## ANEXO VII - NOTIFICAÇÃO DE IRREGULARIDADES

Contrato n° \_\_\_\_\_

A Empresa \_\_\_\_\_

Sr \_\_\_\_\_

Encaminhamos a V.S<sup>a</sup> 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,

## ANEXO VIII - CARTA DE PROPOSTA

<b>Razão Social (Proponente):</b>	
<b>Endereço:</b>	
	<b>Cidade:</b>
<b>Representante: -</b>	<b>CNPJ:</b>
<b>Email: -</b>	<b>Telefone:</b>
<p><b>Objeto:</b> Contratação de empresa especializada no preparo, transporte 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 Polinorte, 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 anexos da presente licitação, e demais órgãos sanitários.</p>	

### PROPOSTA

CARDÁPIO (a)	QUANT. DIA (b)	QUANT. ANO (c) = (b x 200)	Custo Unitário R\$ (d)	Valor Anual (R\$) (e) = (c) x (d)
CRECHE PARCIAL – DESJEJUM/LANCHE	9666	1.933.200		
CRECHE PARCIAL – ALMOÇO	9666	1.933.200		
CRECHE INTEGRAL – DESJEJUM	1272	254.400		
CRECHE INTEGRAL – ALMOÇO	1272	254.400		
CRECHE INTEGRAL – LANCHE	1272	254.400		
CRECHE INTEGRAL – JANTAR	1272	254.400		
PRÉ-ESCOLA PARCIAL – DESJEJUM/LANCHE	13487	2.697.400		
PRÉ-ESCOLA PARCIAL – ALMOÇO	13487	2.697.400		
PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – DESJEJUM	176	35.200		
PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – ALMOÇO	176	35.200		
PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – LANCHE	176	35.200		
PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – JANTAR	176	35.200		
FUNDAMENTAL PARCIAL – DESJEJUM/LANCHE	50.361	10.072.200		
FUNDAMENTAL PARCIAL – ALMOÇO	50.361	10.072.200		
FUNDAMENTAL INTEGRAL – DESJEJUM	1508	301.600		
FUNDAMENTAL INTEGRAL – ALMOÇO	1508	301.600		
FUNDAMENTAL INTEGRAL – LANCHE	1508	301.600		
FUNDAMENTAL INTEGRAL – JANTAR	1508	301.600		
EJA – JANTAR	471	94.200		
EDUCAÇÃO ESPECIAL	3132	626.400		

**Ciente e de acordo com os termos estabelecidos no Termo de Referência e seus Anexos.**

**VALIDADE DA COTAÇÃO: \_\_\_\_\_ DIAS**

<b>CARIMBO DO CNPJ</b>	<b>DATA:</b>
	<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p><b>Assinatura do Representante</b></p>

**OBSERVAÇÕES:****ANEXO IX - FISCALIZAÇÃO – CONTROLE DE DOCUMENTO PARA PAGAMENTO****Fiscalização - controle de documentação para pagamento**

CONTRATO Nº:		UNIDADE (ITEM):	
CONTRATADA:		CONTATO:	
SERVIÇOS PRESTADOS:		VALOR TOTAL CONTRATADO (ITEM):	
FUNCIONÁRIOS 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) <b>(ORIGINAL ASSINADA PELO REPRESENTANTE LEGAL)</b>		
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	RELATORIOS 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:

## ANEXO X - FISCALIZAÇÃO – CONTROLE MENSAL DE FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS

### 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:						CNPJ:				
OBJETO DO CONTRATO:						QUANTIDADE DE COLABORADORES:				
NOME DO FISCAL:				NOME DO PREPOSTO:						
Nº	Identificação do Funcionário	Função	Dias Trabalhados	Férias	Licença	Faltas	Folha de Ponto	Valor dos Vales (em R\$)		Ocorrências
								Transporte	Refeição	
01										
02										
03										
04										
ASSINATURA DO FISCAL ADMINISTRATIVO:								DATA:		
ASSINATURA DO PREPOSTO:								DATA:		

## ANEXO XI - FISCALIZAÇÃO – “CHECKLIST” QUALIDADE DO SERVIÇO

### Fiscalização – modelo de “checklist” da 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 CONTRATADO?		
3	OS SERVIÇOS FORAM PRESTADOS DE ACORDO COM A ROTINA/PROGRAMAÇÃO DE EXECUÇÃO ESTABELECIDAS?		
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 SERVIÇO 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 (CHECAR POR AMOSTRA)		
10	A EXECUÇÃO DO SERVIÇO ESTÁ DE ACORDO COM O 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.		
<p><b>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):</b></p>			
NOME DO FISCAL TÉCNICO:		MATRÍCULA:	
ASSINATURA DO FISCAL:		DATA:	

## ANEXO XII - FISCALIZAÇÃO – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR – QUALIDADE DO SERVIÇO

**Modelo de instrumento de medição de resultado (imr) – qualidade dos serviços<sup>1</sup>**

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. Nº de horas no 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	

<sup>1</sup> Modelo extraído do ANEXO V-B da IN SEGES/MP Nº 05/2017.

### ANEXO III - FISCALIZAÇÃO – CONTROLE DE CONFORMIDADE

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

CONTRATO Nº: OBJETO:		CONTRATADA:	
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(AIS) ENVOLVIDA(S) NA CONTRATADAÇÃO		
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 NO EXERCÍCIO EM QUE DEVA ENTRAR EM VIGOR E NOS DOIS VIGENTES (ART. 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 à "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 efetuada 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:

**ANEXO XIV - QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLA NOS MUNICIPIOS**

MUNICIPIO	ESCOLA	RESPONS	ENDEREÇO	NO	COMPL	BAIRRO	MATRICULA POR SEGMENTO						MATRICULA POR TURNO		MATRICULA POR SEGMENTO TURNO INTEGRAL				
							CRECHE	PRE-INFANCIA	FUN D_A I	FUN D_A F	QT_M AT_EJ A	QT_M AT_ES P	DIURNO	NOTURNO	CRE_IN_T	PRE-INF_I NT	FUN D_IN_T	FUND_AI_IN_T	FUND_AF_IN_T
Aracruz	EMEF EZEQUIEL FRAGA ROCHA	MUNICIPAL	RUA DURVAL BARCELLOS RANGEL	172		BELA VISTA	0	0	0	863	0	38	863	0	0	0	0	0	
Aracruz	EMEF MARECHAL COSTA E SILVA	MUNICIPAL	RUA PADRE LUIZ PARENZI	93		VILA RICA	0	0	254	0	0	17	254	0	0	0	10	10	0
Aracruz	EMEF PLACIDINO PASSOS	MUNICIPAL	RUA LEOPOLDO BARCELLOS RANGEL	113		POLIVALENTE	0	0	255	697	0	38	952	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEB HONORIO NUNES JESUS	MUNICIPAL	RUA PORTUGAL	SN		MOROBA	80	103	194	0	0	16	377	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF JOSE MARCOS RAMPINELLI	MUNICIPAL	RUA PRESIDENTE GETULIO VARGAS	15	AO LADO DA PRACA	BELA VISTA	0	0	598	0	0	25	598	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF ZILCA NUNES VIEIRA BERMUDES	MUNICIPAL	RUA PREFEITO AUGUSTO FERREIRA LAMEGO	10		VILA NOVA	0	0	379	393	0	22	772	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF LUIZA SILVINA JARDIM REBUZZI	MUNICIPAL	RUA AMERICO CRIVILLIN	370	ESCOLA	JEQUITIBA	0	0	413	517	0	28	930	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI EPIFANIO PONTIN	MUNICIPAL	RUA NAPOLEAO NUNES RIBEIRO DOS SANTOS	S/N		CENTRO	63	232	0	0	0	17	295	0	1	6	0	0	0
Aracruz	CMEI MARILIA REZENDE SCARTON COUTINHO	MUNICIPAL	RUA CELESTE SCARPARTI	S/N	ESCOLA	JEQUITIBA	0	176	0	0	0	8	176	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI VERA LUCIA DEVENS RABELLO	MUNICIPAL	RUA OLINTO DO NASCIMENTO	170	PROXIMO DA PADARIA	VILA RICA	42	113	0	0	0	6	155	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI CHAPEUZINHO VERMELHO	MUNICIPAL	RUA GENERAL ARISTIDES GUARANA	123		CENTRO	136	40	0	0	0	5	176	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI CINDERELA	MUNICIPAL	RUA AUGUSTO FERREIRA LAMEGO			GUANABARA	133	137	43	0	0	11	313	0	2	3	0	0	0
Aracruz	CMEI CRIANCA FELIZ	MUNICIPAL	RUA VALDIR FORECHI	SN		NOVO JEQUITIBA	107	49	0	0	0	2	156	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI NARIZINHO	MUNICIPAL	RUA PRESIDENTE GETULIO VARGAS	16		BELA VISTA	11	219	0	0	0	9	230	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI SETE ANOES	MUNICIPAL	RUA VALENTIM MORO	29		VILA NOVA	60	120	0	0	0	8	180	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEB MARIO LEAL SILVA	MUNICIPAL	RUA LEOCADIO CARLESSO	S/N	ESCOLA	GUARANA	59	182	395	0	0	10	636	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF PROF MARIA INES DELLA VALENTINA	MUNICIPAL	RUA CRISTINA LECCHI FAVALESSA	385		JACUPEMBA	0	0	465	499	0	37	964	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEB JOSE MAMBRINI	MUNICIPAL	RUA ANTONIO ARAUJO	100	PREDIO	SAO JOSE - JACUPEMBA	49	109	263	0	0	8	421	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI FRANCISCA ROCHA RIBEIRO	MUNICIPAL	RUA SILVESTRE BAIOCO	315		JACUPEMBA	79	203	0	0	0	5	282	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEFI DORVELINA COUTINHO	MUNICIPAL	ESTRADA RESERVA BIOLOGICA DE COMBOIOS	Sº/ Nº	TERRA INDIGENA	VILA DO RIACHO	0	18	49	31	0	17	98	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMP INDIGENA PAU BRASIL	MUNICIPAL	ESTRADA PAU BRASIL	S/N	ALDEIA PAU BRASIL	BARRA DO RIACHO	0	19	72	0	0	3	91	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI AMALIA COUTINHO	MUNICIPAL	AVENIDA LUIZ CARIACICA DOS SANTOS	1950	PREDIO	BARRA DO RIACHO	0	160	0	0	0	7	160	0	0	0	0	0	0

Aracruz	CMEI VOVO JANDIRA	MUNICIPAL	RUA JOSE COUTINHO	1530		BARRA DO RIACHO	161	9	0	0	0	6	170	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF INDIGENA CAEIRA VELHA	MUNICIPAL	AREA RURAL		ALDEIA	ALDEIA CAEIRAS VELHAS	0	0	193	181	0	5	374	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF PROF BARULA NEVES DOS SANTOS	MUNICIPAL	AVENIDA DOUTOR ORLINDO BORGES	0	PREDIO	BARRA DO SAHY	0	0	212	0	0	6	212	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEBTI ESTHER NASCIMENTO DOS SANTOS	MUNICIPAL	AREA RURAL		BAIRRO	AREA RURAL DE ARACRUZ	5	61	152	113	0	9	331	0	5	61	265	152	113
Aracruz	EMEF NOVO IRAJA	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE ARACRUZ	0	0	141	0	0	0	141	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF SANTA CRUZ	MUNICIPAL	RUA PRESIDENTE VARGAS	S/N		SANTA CRUZ	0	0	0	283	0	8	283	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEII CAEIRAS VELHA	MUNICIPAL	RUA PROJETADA	S/N <sup>e</sup>	ALDEIA	CAEIRAS VELHA	31	80	0	0	0	2	111	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI DONATILA COUTINHO	MUNICIPAL	RUA PRAIA DE PAJUCARA	86		BARRA DO SAHY	76	134	0	0	0	8	210	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI TIA ANASTACIA	MUNICIPAL	RUA COSMORAMA	SN		NOVA SANTA CRUZ	32	99	0	0	0	4	131	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMP NOVA ESPERANCA	MUNICIPAL	ASSENTAMENTO NOVA ESPERANCA	S/N <sup>e</sup>	LOCALIZACAO RURAL	VILA DO RIACHO	1	8	16	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMP INDIGENA IRAJA	MUNICIPAL	PROJETADA	SN	ALDEIA IRAJA	ALDEIA IRAJA	0	16	50	0	0	1	66	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF NOVA SANTA CRUZ	MUNICIPAL	RUA FERNANDOPOLIS		ESCOLA	SANTA CRUZ	0	0	122	0	0	8	122	0	0	0	2	2	0
Aracruz	EMEFTI PROFESSORA MARIA LUIZA DEVENS	MUNICIPAL	RUA PRESIDENTE KENNEDY	S/N <sup>e</sup>		FATIMA	0	0	337	0	0	17	337	0	0	0	337	337	0
Aracruz	CMEI NOVA COLATINA	MUNICIPAL	AVENIDA LUIZ ROSSATO	6170		NOVA COLATINA	42	45	0	0	0	2	87	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI BALAO MAGICO	MUNICIPAL	AVENIDA DOS COQUEIROS	22		COQUEIRAL	33	114	0	0	0	8	147	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF ERMELINDA GIACOMIN FARINA	MUNICIPAL	RUA GIOVANI FIOROTI			SAUE	0	33	97	0	0	4	130	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF ZENILIA VARZEM RIBEIRO	MUNICIPAL	RUA FLORIANO SANTANA	420	PREDIO	BARRA DO RIACHO	0	0	410	0	0	19	410	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF SAMOEL COSTA	MUNICIPAL	AVENIDA FLORESTAL	1		BOA VISTA	0	0	244	0	0	16	244	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEFI ARANDU RETXAKA	MUNICIPAL	RUA AVENCAS 22	0	ALD. TRES PALMEIRAS	COQUEIRAL	0	0	69	49	0	5	118	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI ABILIO CORREIA DE AMORIM	MUNICIPAL	RUA PRIMULA	328	ESCOLA	SAO MARCOS	71	227	0	0	0	15	298	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI NOVO IRAJA	MUNICIPAL	AVENIDA DOS MANGUEZAIS	S/N <sup>e</sup>	NOVO IRAJA	AREA RURAL DE ARACRUZ	45	87	0	0	0	2	132	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEB ALVARO SOUZA	MUNICIPAL	AVENIDA CEU AZUL	1		VILA DO RIACHO	97	211	453	0	0	15	761	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF COQUEIRAL	MUNICIPAL	RUA DAS PALMEIRAS	SN		COQUEIRAL	0	0	158	0	0	9	158	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF ITAPARICA	MUNICIPAL	AREA RURAL	S/N		AREA RURAL DE ARACRUZ	0	25	144	0	0	5	169	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI PROFESSORA MARIA JOSE GHIDETTI ROCHA	MUNICIPAL	R GIOVANI MODENESI			JEQUITIBA	188	74	0	0	0	8	262	0	0	0	0	0	0
Aracruz	CMEI CRESCER	MUNICIPAL	RUA RIO BOM JESUS	662		FATIMA	128	215	0	0	0	14	343	0	0	0	0	0	0
Aracruz	EMEF PAULO FREIRE	MUNICIPAL	RUA MARGARIDA	32		SAO MARCOS	0	0	530	412	0	42	942	0	0	0	0	0	0
Fundão	CMEI CLEMENTINA BROSEGHINI CARRETA	MUNICIPAL	RUA NORTE	S/N <sup>e</sup>	PREDIO	SANTO ANTONIO	76	48	0	0	0	4	124	0	0	0	0	0	0
Fundão	EMEF ELOY MIRANDA	MUNICIPAL	RUA PROJETADA	SN	ESCOLA	OSEIAS	0	0	0	422	0	25	422	0	0	0	0	0	0
Fundão	EMEF PROFESSOR ERNESTO NASCIMENTO	MUNICIPAL	PRACA MANOEL DE ALMEIDA MATTOS	20	PREDIO	CENTRO	0	0	255	0	0	11	255	0	0	0	0	0	0

Fundão	CMEI SAO JOSE	MUNICIPAL	RUA VEREADOR ALCINO DE CARVALHO	SN	ESCOLA	SAO JOSE	71	89	0	0	0	6	160	0	0	0	0	0	0
Fundão	CMEI SANTA TEREZINHA	MUNICIPAL	RUA VICENTE FERNANDES DE OLIVEIRA	SN		CENTRO	43	60	0	0	0	4	103	0	0	0	0	0	0
Fundão	EMCEF PRAIA GRANDE	MUNICIPAL	RUA AMAPA	S/N		PRAIA GRANDE	0	0	0	274	0	14	274	0	0	0	2	0	2
Fundão	EMEF PRAIA GRANDE	MUNICIPAL	RUA AMAPA	SN	ESCOLA	PRAIA GRANDE	0	0	394	0	0	16	394	0	0	0	7	7	0
Fundão	CMEI ANNODINA SCARTON NUNES	MUNICIPAL	AVENIDA LINHARES	1883		PRAIA GRANDE	64	95	0	0	0	6	159	0	2	1	0	0	0
Fundão	EMEF ENEAS FERREIRA	MUNICIPAL	PRACA NOSSA SENHORA DA PENHA	34	ESCOLA	CENTRO	0	0	257	0	0	6	257	0	0	0	6	6	0
Fundão	EMC PAULO FREIRE	MUNICIPAL	ASSENTAMENTO PIRANEMA, RODOVIA ES 112	SN		PIRANEMA	8	29	54	0	0	1	91	0	0	0	0	0	0
Fundão	CMEI ARLINDA MEDICI PEDRINI	MUNICIPAL	PRACA NOSSA SENHORA DA PENHA	SN		CENTRO	83	86	0	0	0	5	169	0	1	1	0	0	0
Fundão	EMEF PROF DULCE LOUREIRO CUZZUOL	MUNICIPAL	RUA VICENTE FERNANDES DE OLIVEIRA	23	ESCOLA	CENTRO	0	0	265	0	0	9	265	0	0	0	0	0	0
Fundão	CMEI BAIRRO DIRECAO	MUNICIPAL	RUA VIEIRA SOUTO	SN		DIRECAO	71	54	0	0	0	1	125	0	0	1	0	0	0
Ibiraçu	EMEF PROFESSORA ERICINA MACEDO PAGIOLA	MUNICIPAL	RUA LUIGGI MUSSO	SN		BELA VISTA	0	0	306	0	0	16	306	0	0	0	0	0	0
Ibiraçu	EMEIEF MARIA LUCAS GOMES	MUNICIPAL	RUA ARLINDO VICENTE	SN		ARICANGA	0	0	168	0	0	3	168	0	0	0	0	0	0
Ibiraçu	EMEIEF PROFESSORA ELZITA BARBARIOLI	MUNICIPAL	RUA MARIO ANTONIO MODENESI	SN	PREDIO	SAO CRISTOVAO	0	0	178	0	0	12	178	0	0	0	58	58	0
Ibiraçu	EMEIEF VEREADOR LEANDRO ZINGER	MUNICIPAL	RIO LAMPE	SN	ZONA RURAL		0	22	50	35	0	7	107	0	0	0	0	0	0
Ibiraçu	EMPEF PADRE CARLOS FURBETTA	MUNICIPAL	RUA PRINCIPAL	SN		GUATEMALA	0	0	36	0	0	5	36	0	0	0	0	0	0
Ibiraçu	EMPEIEF PENDANGA	MUNICIPAL	RUA PRINCIPAL	SN			0	15	32	0	0	1	47	0	0	0	0	0	0
Ibiraçu	CEI CHAPEUZINHO VERMELHO	MUNICIPAL	RUA JERONIMO SANTUZZI	12		COHAB	95	0	0	0	0	2	95	0	37	0	0	0	0
Ibiraçu	CEI CACHINHO DE OURO	MUNICIPAL	RUA JOAO MISAEL DE LIMA	225		ARICANGA	71	64	0	0	0	4	135	0	44	0	0	0	0
Ibiraçu	CEI BRANCA DE NEVE	MUNICIPAL	RUA JUSTINIANO BISPO	34		SAO CRISTOVAO	83	46	0	0	0	3	129	0	24	0	0	0	0
Ibiraçu	EMEI DANIEL COMBONI	MUNICIPAL	RUA DANIEL COMBONI	16		CENTRO	0	117	0	0	0	9	117	0	0	0	0	0	0
Ibiraçu	EMEI GENTE MIUDA	MUNICIPAL	RUA PRINCIPAL	S/N		GUATEMALA	16	8	0	0	0	1	24	0	16	0	0	0	0
João Neiva	EMEIEF DEPUTADO NILZO PLAZZI	MUNICIPAL	RUA LUIZ FAUSTINI	91		MONTE LIBANO	184	0	0	0	0	7	184	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMEIEF DR ORLINDO FRANCISCO BORGES	MUNICIPAL	RUA MARCOS CHAVES	290		COHAB	0	39	141	0	0	9	180	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMEF PROFESSORA MARIA OLIRIA SARCINELLI CAMPAGNARO	MUNICIPAL	RUA NEGRI ORESTES	398		CENTRO	0	0	0	604	0	32	604	0	0	0	4	0	4
João Neiva	EMEIEF JOSE REBUZZI SARCINELLI	MUNICIPAL	AVENIDA JOSE REBUZZI SARCINELLI	13	ESCOLA	CRISTAL	0	32	90	0	0	2	122	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMEF MISSIONARIOS COMBONIANOS	MUNICIPAL	RUA TABELIAO ALFREDO ALMEIDA	S/N		SANTA LUZIA	0	0	246	0	0	11	246	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMEF PEDRO NOLASCO	MUNICIPAL	RUA PAULO ZENI	216		VILA NOVA DE BAIXO	0	0	244	0	0	9	244	0	0	0	0	0	0

João Neiva	EMEI CLAUDETE TEREZINHA COMETTI	MUNICIPAL	RUA BEPIN NEGRI	S/N		BAIRRO NOSSA SENHORA DE FATIMA	83	0	0	0	0	0	83	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMPEIF BARRA DO TRIUNFO	MUNICIPAL	RUA PROJETADA	S/N		BARRA DO TRIUNFO	0	16	25	0	0	2	41	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMPEIF CAVALINHO	MUNICIPAL	RUA PRINCIPAL	S/N		CAVALINHO	0	11	40	0	0	2	51	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMPEIF SANTO AFONSO	MUNICIPAL	RUA EVANIR RODRIGUES PIRES	42		SANTO AFONSO	0	19	45	0	0	1	64	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMEIF GUILHERME BAPTISTA	MUNICIPAL	PRACA CORIOLANO PEREIRA	S/N		ACIOLI	0	12	36	79	0	3	127	0	0	0	0	0	0
João Neiva	EMEI TERESITA BORRINI FARINA	MUNICIPAL	RUA LUCIA SANTA COMETTI	180		CENTRO	0	195	0	0	0	6	195	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF ANTONIO FERNANDES DE ALMEIDA	MUNICIPAL	RUA ANTONIO FERNANDES DE ALMEIDA	SN		INTERLAGOS	0	0	468	0	0	16	468	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF AUTO GUIMARAES E SOUZA	MUNICIPAL	AVENIDA ARACRUZ	153		SHELL	0	0	264	0	0	13	264	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF JOSE MODENEZE	MUNICIPAL	AVENIDA ARLINDO GAMA			CANIVETE	0	0	613	456	0	53	1069	0	0	0	6	3	3
Linhares	EMEF CID ADALBERTO DOS REIS	MUNICIPAL	RUA VALDOMIRO CARDOSO	SN		CONJUNTO JUPARANA	0	0	201	377	0	45	578	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF DINORAH ALMEIDA RODRIGUES	MUNICIPAL	AVENIDA JOAO EVANILDO MARIM	SN	QUADRA 64	SAO JOSE	0	0	609	0	0	27	609	0	0	0	1	1	0
Linhares	EMEF ELZA RONI SCARPATI	MUNICIPAL	RUA CARIJOS	SN		LAGOA DO MEIO	0	0	0	645	0	37	645	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF PROFESSORA MARIA DA PENHA PAZITO VENTURA	MUNICIPAL	AVENIDA MARTIN AFONSO DE SOUZA	SN		INTERLAGOS	0	0	316	278	0	35	594	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF JERONIMO MONTEIRO	MUNICIPAL	AVENIDA PRESIDENTE COSTA E SILVA	SN		NOVO HORIZONTE	0	0	494	0	0	27	494	0	0	0	0	0	0
Linhares	EEEF LUIZ DE CAMOES	MUNICIPAL	AVENIDA CELESTE FAE	1218		NOSSA SENHORA DA CONCEICAO	0	0	232	0	0	12	232	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF PREFEITO ROBERTO CALMON	MUNICIPAL	RUA MARANHAO	SN		AVISO	0	0	633	537	0	74	1170	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF PRESIDENTE CASTELO BRANCO	MUNICIPAL	RUA VISTA ALEGRE	SN		CENTRO	0	0	349	0	0	25	349	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF PROFESSORA MARIA APARECIDA LAVAGNOLI	MUNICIPAL	AVENIDA REPUBLICA	521		INTERLAGOS	0	0	475	0	0	26	475	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF ROBERTO MOREIRA	MUNICIPAL	AVENIDA SANTOS DUMONT	SN		ARACA	0	0	456	0	0	24	456	0	0	0	1	1	0
Linhares	EMEF ZEFERINO BATISTA FIOROT	MUNICIPAL	AVENIDA ADEMAR LUIZ PIANNA	SN		SANTA CRUZ	0	0	621	549	0	65	1170	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEFM MARILIA DE REZENDE SCARTON COUTINHO	MUNICIPAL	AVENIDA QUINTINO BOCAIUVA	1205		INTERLAGOS	0	0	755	677	0	55	1432	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF TALMA DRUMOND PESTANA	MUNICIPAL	AVENIDA MANOEL BANDEIRA	527		PALMITAL	0	0	152	0	0	9	152	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF CABOCLO BERNARDO	MUNICIPAL	RUA HONORATO DA ROSA	SN		PLANALTO	0	0	482	327	0	38	809	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF CAMPOS VERDES	MUNICIPAL	AREA RURAL	S/N	CHAPADAO LAGOA NOVA	CHAPADAO DO XV	0	0	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM ADAGMAR PINTO SANTOS	MUNICIPAL	RUA DOM PEDRO II			INTERLAGOS	201	197	0	0	0	2	398	0	25	0	0	0	0

Linhares	CEIM AGNELO GUIMARAES	MUNICIPAL	RUA JOSE TESCH	1010		CENTRO	199	173	0	0	0	12	372	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM ANTONIO APRIGIO	MUNICIPAL	AV SAO PAULO	SN		AVISO	123	204	0	0	0	6	327	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM BRANCA DE NEVE	MUNICIPAL	RUA DOS JASMIN	323		JARDIM LAGUNA	82	67	0	0	0	7	149	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM CHAPEUZINHO VERMELHO	MUNICIPAL	AV QUINTINO BOCAIUVA	1217		INTERLAGOS	213	247	0	0	0	8	460	0	13	0	0	0	0
Linhares	CEIM MANOEL FARIAS DE SOUZA	MUNICIPAL	AV GOVERNADOR DIAS LOPES	SN		NOVO HORIZONTE	146	157	0	0	0	10	303	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEF PALHAL	MUNICIPAL	PALHAL		BEBEDOURO	AREA RURAL DE LINHARES	0	0	40	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF BAIXO QUARTEL	MUNICIPAL	RODOVIA MUNICIPAL LAGOA DO AGUIAR	S/N	AREA RURAL DE LINHAR	BAIXO QUARTEL	0	0	172	172	0	4	344	0	0	0	1	0	1
Linhares	EMEF ANGELO RECLA	MUNICIPAL	RUA SANTA LUZIA	S/N <sub>e</sub>	ESCOLA	RIO QUARTEL	0	0	226	181	0	20	407	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF PROFª ELIANA CORREA PINAFO	MUNICIPAL	AVENIDA LUIZ DELCARO	59		BEBEDOURO	0	0	751	170	0	29	921	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF FAZENDA POCAO	MUNICIPAL	AREA RURAL		ESTRADA BEIRA RIO	DISTRITO DE BEBEDOURO-LINHARES	0	0	17	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF FLORENTINO RODRIGUES BATISTA	MUNICIPAL	AREA RURAL	S/N	ESTRADA DE REGENCIA	AREA RURAL DE LINHARES	0	17	51	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF PAULO ANDRE DE LIMA	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	15	0	0	1	15	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIUEF RIO QUARTEL	MUNICIPAL	RIO QUARTEL			BEBEDOURO	0	0	30	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM DOCE MEL	MUNICIPAL	UNIDADE OPERACIONAL RODOVIA LAGOA DO AGUIAR, S/N			BAIXO QUARTEL	42	83	0	0	0	2	125	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM SEBASTIAO JUSTINO FURTADO	MUNICIPAL	AVENIDA SANTA LUZIA	SN		RIO QUARTEL	83	89	0	0	0	2	172	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF OROZIMBO LEITE	MUNICIPAL	AVENIDA GERALDO BOBBIO	0	ZONA RURAL	AREA RURAL DE LINHARES GUAXE	0	0	85	104	0	8	189	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF PROF EFIGENIA SIZENANDO	MUNICIPAL	AVENIDA JOAO SOPRANI	S/N		FARIAS	0	0	185	152	0	11	337	0	0	0	8	4	4
Linhares	EMUEF PONTAL DO OURO	MUNICIPAL	PONTAL DO OURO			GUAXE	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM JEAN CARLOS BASTOS	MUNICIPAL	AVENIDA GERALDO BOBBIO	S/N	RUA PRINCIPAL	GUAXE	26	48	0	0	0	0	74	0	10	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF BIBIANA COSTA	MUNICIPAL	RUA JOAO FRACALOSS	S/N	ZONA RURAL	DESENGANO	0	14	22	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF MANOEL MARTINS	MUNICIPAL	AVENIDA URANO	SN		PONTAL DO IPIRANGA	0	0	295	229	0	25	524	0	0	0	52	52	0
Linhares	EMPEIPEF BANANAL DO SUL	MUNICIPAL	AREA RURAL		BEBEDOURO	AREA RURAL DE LINHARES	0	9	15	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF PROFESSORA URBANA PENHA COSTA	MUNICIPAL	RUA CABOCLO BENARDO	S/N	PREDIO	POVOACAO	0	0	230	149	0	20	379	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEF JOSE CANDIDO DURAO	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	26	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF AREAL	MUNICIPAL	AREAL	SN		AREA RURAL DE LINHARES	0	19	41	0	0	2	60	0	0	0	0	0	0

Linhares	EMUEF FAZENDA RIACHUELO	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF SANTA ROSA	MUNICIPAL	AREA RURAL		BREJO GRANDE	AREA RURAL DE LINHARES	0	0	17	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF CORREGO JAPIRA	MUNICIPAL	RUA JACINTHO MARCHIORI - CORREGO JAPIRA	S/N	CORREGO JAPIRA	AREA RURAL DE LINHARES	0	25	55	0	0	0	80	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF NOSSA SRA DO BOM PARTO	MUNICIPAL	TERRA ALTA			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	9	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF BOA ESPERANCA	MUNICIPAL	CHAPADAO DAS PALMINHAS	SN	AREA RURAL	CHAPADAO DAS PALMINHAS	0	26	65	0	0	1	91	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF CORREGO DO MEIO	MUNICIPAL	AREA RURAL		CORREGO DO MEIO	AREA RURAL DE LINHARES	0	0	13	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF CORREGO SAO PEDRO	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	5	29	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF CORREGO DOUTOR JONES	MUNICIPAL	SAO FRANCISCO- CORREGO DR JONES		CORREGO DR. JONES	AREA RURAL DE LINHARES	0	17	33	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF EMA SARTORIO BIANCARDI	MUNICIPAL	RIO DAS PALMAS	S/N		SAO RAFAEL	0	9	15	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF FAZENDA TRES MARIAS	MUNICIPAL	FAZENDA TRES MARIAS			FAZENDA TRES MARIAS	0	0	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF LAGOA DAS PALMAS	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	16	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF CORREGO PIABANHA	MUNICIPAL	AREA RURAL		SAO RAFAEL	AREA RURAL DE LINHARES	0	0	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEF PATRIMONIO DO HUMAITA	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	67	0	0	0	67	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF SANTO HILARIO	MUNICIPAL	CORREGO SANTO HILARIO	S/N	SANTO HILARIO	AREA RURAL DE LINHARES	0	0	16	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMUEF SAO JUDAS TADEU	MUNICIPAL	CORREGO SAO JUDAS			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	15	0	0	3	15	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEIPEF TERRA ALTA	MUNICIPAL	AREA RURAL		SAO RAFAEL	AREA RURAL DE LINHARES	0	19	28	0	0	0	47	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM ALFREDO CHRIST	MUNICIPAL	AREA RURAL	S/N		AREA RURAL DE LINHARES	33	31	0	0	0	2	64	0	15	16	0	0	0
Linhares	CEIM ALEGRIA DO SABER	MUNICIPAL	AVENIDA ADEMAR LUIZ PIANA	S/N		SANTA CRUZ	115	136	0	0	0	3	251	0	27	0	0	0	0
Linhares	CEIM SANTA RITA DE CASSIA	MUNICIPAL	RUA PRESIDENTE DEODORO DA FONSECA	SN		ARACA	158	126	0	0	0	4	284	0	39	0	0	0	0
Linhares	CEIM ROTARY CLUBE	MUNICIPAL	AVENIDA PRESIDENTE EMILIO GARRASTAZU MEDICI	123 6		NOVO HORIZONTE	12	27	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM JOSE CANDIDO DURAO	MUNICIPAL	AVENIDA JOAO BONICENHA	SN	Q 36	SAO JOSE	181	187	0	0	0	6	368	0	10	0	0	0	0
Linhares	CEIM VOVO AURORA	MUNICIPAL	CAIXA POSTAL COMUNITARIA RUA BERESFORD MARTINS MORREIRA, S/N			POVOACAO	43	75	0	0	0	2	118	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF SAMUEL BATISTA CRUZ	MUNICIPAL	RUA PINHEIROS	S/N		INTERLAGOS	0	0	0	633	0	38	633	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM JOSE ELIAS	MUNICIPAL	AVENIDA AURORA NUNES DE OLIVEIRA	SN		LINHARES V	234	169	0	0	0	11	403	0	66	0	0	0	0
Linhares	CEIM AMIGOS DO SABER	MUNICIPAL	RUA ODILON NUNES BARROSO	SN		PLANALTO	174	214	0	0	0	6	388	0	0	0	0	0	0

Linhares	CEIM LEODOVICO DONATELLI	MUNICIPAL	AVENIDA BENEVENUTO ZORZANELLI	132 6		BEBEDOURO	166	304	0	0	0	5	470	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM ENOCK DE FREITAS	MUNICIPAL	AVENIDA PRESIDENTE RODRIGUES ALVES	S/Nº		JUPARANA	162	142	0	0	0	5	304	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM WENDERSON NICO DE FREITAS	MUNICIPAL	AVENIDA ALEXANDRE ZUEQUETTO		PROXIMO DO CAMPO	FARIAS	59	59	0	0	0	2	118	0	12	0	0	0	0
Linhares	EMUEF FAZENDA ZACARIAS	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	0	11	0	0	1	11	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM ARISTIDES PINTO CALDEIRA	MUNICIPAL	AVENIDA GUANABARA	SN		AVISO	215	161	0	0	0	13	376	0	101	0	0	0	0
Linhares	CEIM VILA REGENCIA	MUNICIPAL	RUA LIDIO DE OLIVEIRA	S/Nº		REGENCA	37	38	0	0	0	1	75	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM OLGA BORTOTI MOLINA	MUNICIPAL	AV OLGA BORTOT MOLINA	SN		CANIVETE	173	196	0	0	0	7	369	0	14	0	0	0	0
Linhares	CEIM ILIDIA ROSA DE ALMEIDA DOS SANTOS	MUNICIPAL	RUA AMAPA	155 8		INTERLAGOS	153	99	0	0	0	1	252	0	40	0	0	0	0
Linhares	CEIM VALDIR GABRIEL MARIM	MUNICIPAL	RUA ALFREDO RIGONI	30		PLANALTO	205	242	0	0	0	8	447	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM REINO MAGICO	MUNICIPAL	RUA JOAQUIM BATISTA DUARTE	55		NOVA BETANIA	45	41	0	0	0	0	86	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM ANGELINA SCANDIAN RIGONI	MUNICIPAL	RUA CEDRO	SN	0	MOVELAR	30	89	0	0	0	4	119	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM CRESCER	MUNICIPAL	RUA PINHEIROS	S/N		INTERLAGOS	155	112	0	0	0	8	267	0	14	0	0	0	0
Linhares	EMUEF FAZENDA THESOIRO	MUNICIPAL	FAZENDA THESOIRO	S/N		ZONA RURAL	0	0	18	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM PERPETUA MARIA DOS ANJOS	MUNICIPAL	AV MACHADO DE ASSIS	SN		PALMITAL	77	69	0	0	0	2	146	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEI GERONCIO FRANCISCO	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	26	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM GENY RIBEIRO DE SOUZA	MUNICIPAL	AVENIDA IBIRACU	S/N		SHELL	176	151	0	0	0	17	327	0	11	0	0	0	0
Linhares	CEIM AGOSTINHO RIGONI	MUNICIPAL	RUA SIRI	SN		PONTAL DO IPIRANGA	38	115	0	0	0	3	153	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMEF MARIA SOUZA MATIAS	MUNICIPAL	RUA JATOBA	SN		MOVELAR	0	0	481	396	0	37	877	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM MARIANA BATISTA POMPERMAYER	MUNICIPAL	RUA DOMINGOS BELIZARIO	S/N		SANTA CRUZ	74	71	0	0	0	3	145	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM GIOVANI PAULO SALVADOR MEIRA	MUNICIPAL	AVENIDA PEDRO GAMA	SN	PROXIMO A BR 101	CANIVETE	72	72	0	0	0	2	144	0	0	0	0	0	0
Linhares	EMPEI PAULO DAMIAO TRISTAO PURINHA	MUNICIPAL	AREA RURAL			AREA RURAL DE LINHARES	0	18	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0
Linhares	CEIM THEREZINHA DURAO COSTA	MUNICIPAL	RUA JATOBA	SN		TRES BARRAS	179	15	0	0	0	3	194	0	14	0	0	0	0
Linhares	CEIM RIO DOCE	MUNICIPAL	AVENIDA JOSE TURI	SN		RESIDENCIAL RIO DOCE	92	75	0	0	0	3	167	0	37	0	0	0	0
Linhares	CEIM JOCAFE	MUNICIPAL	RUA ANTONIO MACHADO		RESIDENCIAL JOCAFE	SANTA CRUZ	107	40	0	0	0	0	147	0	12	0	0	0	0
Linhares	CEIM PROFESSORA ANGELA MARIA GIOVANELI	MUNICIPAL	RUA ARTUR PINTO SANTANA	SN		INTERLAGOS	148	0	0	0	0	2	148	0	38	0	0	0	0
Linhares	CMEFTI PALMITAL	MUNICIPAL	RUA COELHO NETO	S/N		PALMITAL	0	0	257	0	0	8	257	0	0	0	257	257	0
Linhares	CEIM JOELMA ROCHA VIEIRA	MUNICIPAL	RUA PROJETADA	S/N		BEBEDOURO													
Linhares	EMEF ADELSON DEL SANTO	MUNICIPAL	AVENIDA LAGOA BONITA	SN		NOVA ESPERANCA	0	0	665	402	0	46	1067	0	0	0	26	26	0
Linhares	EMPEF VILA BETHANIA	MUNICIPAL	RUA JOSE DOANO	S/N		NOVA BETANIA	0	0	100	0	0	1	100	0	0	0	0	0	0

Linhares	CMEIEF ALCIDES MARINATO	MUNICIPAL	AREA RURAL		BAGUEIRA	AREA RURAL DE LINHARES	5	27	117	0	0	7	149	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF FAZENDA PEZZIN	MUNICIPAL	CORREGO IRIRITIMIRIM		INTERIOR	ZONA RURAL	0	11	24	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF CORREGO CAPIVARA	MUNICIPAL	CORREGO CAPIVARA		INTERIOR	ZONA RURAL	0	18	26	0	0	1	44	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF CORREGO SAO BENTO	MUNICIPAL	CORREGO SAO BENTO		INTERIOR	ZONA RURAL	0	11	35	0	0	1	46	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF SAO SEBASTIAO DO LAGRIMAL	MUNICIPAL	CORREGO LAGRIMAL		INTERIOR	ZONA RURAL	0	15	32	0	0	0	47	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF JOSE STEFENONI	MUNICIPAL	DISTRITO SAO FRANCISCO	SNº		INTERIOR	0	60	173	166	0	9	399	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF PRIMAVERA	MUNICIPAL	CORREGO PRIMAVERA	SN	ZONA RURAL	ZONA RURAL	0	41	194	165	0	24	400	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF CORREGO BANANAL	MUNICIPAL	CORREGO VARJAO		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	11	0	0	2	11	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF CORREGO CEDRO	MUNICIPAL	CORREGO CEDRO		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF CORREGO DA PENHA	MUNICIPAL	CORREGO DA PENHA		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF CORREGO GABRIEL EMILIO	MUNICIPAL	CORREGO GABRIEL EMILIO	S/N	INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF CORREGO LAGRIMAL	MUNICIPAL	CORREGO LAGRIMAL		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMPEF CORREGO SAO PAULO	MUNICIPAL	CORREGO SAO PAULO	SN	INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF FAZENDA CLARICE	MUNICIPAL	FAZENDA CLARICE, RODOVIA ROBERTO CALMOM		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	22	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF FAZENDA IRIRITIMIRIM	MUNICIPAL	CORREGO IRIRITIMIRIM DE CIMA		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	17	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF PATRIMONIO DO TIRADENTES	MUNICIPAL	CORREGO SANTO IZIDORO DO TIRADENTES		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	17	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF SANTA EMILIA	MUNICIPAL	CORREGO SANTA EMILIA		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	16	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF VITORIO BACHETTE	MUNICIPAL	CORREGO BANANALZINHO		INTERIOR	ZONA RURAL	0	12	36	0	0	2	48	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEI PEREIRA TORRES	MUNICIPAL	RUA LUIZ GIUBERT	SN	DISTRITO	SAO JORGE TIRADENTES	72	68	0	0	0	3	140	0	23	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEI TIA AMELIA	MUNICIPAL	AVENIDA HENRIQUE GABURRO	100	PREDIO	SANTO ANTONIO	142	92	0	0	0	4	234	0	46	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEI TIA RITA	MUNICIPAL	RUA PADRE ANTONIO FREDERICI	93		SAO SEBASTIAO	146	127	0	0	0	9	273	0	46	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEI FAZENDA GIUBERTTI	MUNICIPAL	FAZENDA GIUBERTTI		INTERIOR	ZONA RURAL	0	8	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEF TIRADENTES	MUNICIPAL	AVENIDA JORGE TORRES		CASA	DISTRITO	0	0	208	185	0	9	393	0	0	0	0	0	0

Rio Bananal	EMEF NOVO SABER	MUNICIPAL	RUA JONAS TADEU BOLSONI	132		SAO SEBASTIAO	0	0	307	365	8	40	672	8	0	0	0	0
Rio Bananal	EMUEF SAO JACINTO	MUNICIPAL	CORREGO SAO JACINTO		INTERIOR	ZONA RURAL	0	0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEF PROFESSORA MARIA ENDRINGER ANHOLETI	MUNICIPAL	RUA JOAO CIPRIANO	76		SAO SEBASTIAO	0	0	155	0	0	8	155	0	0	0	0	0
Rio Bananal	EMEIEF PANORAMA	MUNICIPAL	RUA JOAQUIN TEIXEIRA SOBRINHO	SN	ESCOLA	ZONA RURAL	0	18	77	93	0	11	188	0	0	0	2	0
Rio Bananal	EMEIEF SANTA RITA	MUNICIPAL	CORREGO SANTA RITA		INTERIOR	ZONA RURAL	0	43	107	129	0	5	279	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMPEIEF DJALMA GAEDE	MUNICIPAL	CARAMURU	SN		ZONA RURAL	0	24	44	0	0	3	68	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMPEF RIBEIRO LIMPO	MUNICIPAL	CAIOABA	SN		ZONA RURAL	0	0	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMPEIEF LOURIVAL KRAUSE	MUNICIPAL	CARAMURU	SN		ZONA RURAL	0	27	61	0	0	1	88	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMPEIEF LUXEMBURGO	MUNICIPAL	LUXEMBURGO	SN		ZONA RURAL	0	2	28	0	0	0	30	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMPEIEF JACOB SCHAEFFER	MUNICIPAL	RIO BONITO	SN		ZONA RURAL	0	9	27	0	0	0	36	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMEIEF MILTON CORTELETTI	MUNICIPAL	BARRA DE MANGARAI	SN		ZONA RURAL	0	55	199	156	0	39	410	0	0	1	30	16
Santa Leopoldina	EMPEIEF CALIFORNIA	MUNICIPAL	CALIFORNIA	SN		ZONA RURAL	0	10	21	0	0	1	31	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMEIEF ALFREDO LEPPAUS	MUNICIPAL	HOLANDA SANTA LEOPOLDINA		ZONA RURAL	HOLANDA	0	12	36	72	0	6	120	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMPEIEF TIROL	MUNICIPAL	TIROL	SN		ZONA RURAL	0	7	29	0	0	0	36	0	0	7	29	29
Santa Leopoldina	CEMEI SAO JUDAS TADEU	MUNICIPAL	RETIRO	SN		ZONA RURAL	43	0	0	0	0	2	43	0	43	0	0	0
Santa Leopoldina	CEMEI SAO FRANCISCO DE ASSIS	MUNICIPAL	RUA CARLOS ALBERTO DO NASCIMENTO	160		MOXAFONGO	94	0	0	0	0	3	94	0	94	0	0	0
Santa Leopoldina	CEMEI ANTONIETA PORTES AMARANTE	MUNICIPAL	RUA COSTA PEREIRA	13		CENTRO	0	102	0	0	0	4	102	0	0	0	0	0

Santa Leopoldina	EMEF ILMA NASCIMENTO DIAS	MUNICIPAL	RUA BERNARDINO MONTEIRO	360		CENTRO	0	0	243	0	0	13	243	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMUEF SANTA LUCIA	MUNICIPAL	SANTA LUCIA	SN		ZONA RURAL	0	0	11	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMUEF RIO DAS PEDRAS	MUNICIPAL	RIO DAS PEDRAS	SN		ZONA RURAL	0	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMUEF ETURBIDES FREITAS	MUNICIPAL	RIO DA PRATA	SN		ZONA RURAL	0	0	16	0	0	1	16	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMUEF RIO DO NORTE	MUNICIPAL	RIO DO NORTE	SN		ZONA RURAL	0	2	10	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMPEF RIO DAS FARINHAS	MUNICIPAL	RIO DAS FARINHAS	SN		ZONA RURAL	0	0	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMUEF PEDRA BRANCA	MUNICIPAL	PEDRA BRANCA	SN		ZONA RURAL	0	0	20	0	0	1	20	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMUEIEF ALFREDO KEMPIM	MUNICIPAL	CORREGO DAS PEDRAS	SN		ZONA RURAL	0	0	13	0	0	1	13	0	0	0	0	0	0
Santa Leopoldina	EMUEF CHAVES	MUNICIPAL	CHAVES	SN		ZONA RURAL	0	0	18	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMPEIEF ALTO SANTO ANTONIO	MUNICIPAL	ALTO SANTO ANTONIO				0	9	20	0	0	2	29	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMPEIEF GOIAPABOACU	MUNICIPAL	GOIAPABOACU				0	5	7	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEI EMILINHA	MUNICIPAL	AVENIDA BARAO ORLANDO BONFIM	822		VILA NOVA	119	0	0	0	0	1	119	0	28	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEIEF SEBASTIAO JOSE PIVETTA	MUNICIPAL	RUA SAO PAULO	SNº		VARZEA ALEGRE	0	43	142	127	0	13	312	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMPEIEF ALTO VARZEA ALEGRE	MUNICIPAL	ALTO VARZEA ALEGRE	SN	ZONA RURAL	ALTO SANTA MARIA	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMPEIEF FELICIO ALBERTO BARATELLA	MUNICIPAL	CORREGO FRIO				0	7	22	0	0	0	29	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEIEF PAULINO ROCON	MUNICIPAL	RUA PRINCIPAL	S/N	RUA	DISTRITO DE ALTO CALDEIRAO	0	41	98	86	0	9	225	0	0	0	3	0	3
Santa Teresa	EMUEF ITANHANGA	MUNICIPAL	ITANHANGA	SN		ZONA RURAL	0	0	7	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEF VISCONDE DE INHAUMA	MUNICIPAL	RUA 25 DE MARCO	186		SANTO ANTONIO DO CANAA	0	0	114	0	0	2	114	0	0	0	114	114	0
Santa Teresa	EMEF ANTONIO VALESINI	MUNICIPAL	RUA 14 DE JULHO	SN	PREDIO ESCOLAR	CENTRO	0	0	0	64	0	4	64	0	0	0	0	0	0

Santa Teresa	EMEIEF PROFESSOR HAUSLER	MUNICIPAL	RUA MIGUEL GONRING	SN	PREDIO ESCOLAR	CENTRO	0	14	33	0	0	3	47	0	0	14	33	33	0
Santa Teresa	EMPEIEF GERALDA RODRIGUES SARMENTO	MUNICIPAL	ALTO PEDRA ALEGRE				0	9	6	0	0	1	15	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEI NONNA CIZELA	MUNICIPAL	AVENIDA GETULIO VARGAS	133		CENTRO	123	0	0	0	0	2	123	0	43	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEI VALE DA ESPERANCA	MUNICIPAL	ASSENTAMENTO TOMAZINI			ZONA RURAL	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEI BENJAMIN BORTOLINI	MUNICIPAL	RUA XIV DE JULHO	259			52	68	0	0	0	1	120	0	8	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEI PESSANHA POVOA	MUNICIPAL	PRACA AUGUSTO RUSCHI	80		CENTRO	0	288	0	0	0	9	288	0	0	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEI MONTEIRO LOBATO	MUNICIPAL	RUA MARIA ASSUNTA FANTI	3		VARZEA ALEGRE	52	0	0	0	0	1	52	0	29	0	0	0	0
Santa Teresa	EMEF PROFESSOR ETHEVALDO DAMAZIO	MUNICIPAL	RODOVIA JOSIL ESPINDULA AGOSTINI	1060	NAO POSSUI	PENHA	0	0	666	516	90	46	1182	90	0	0	7	7	0
Santa Teresa	EMEIEF VALE DE TABOCAS	MUNICIPAL	TABOCAS		ZONA RURAL	ZONA RURAL	0	21	77	64	0	6	162	0	0	0	0	0	0
São Roque do Canaã	EMEIEF LUIZ MONICO	MUNICIPAL	ALTO SANTA JULIA	SN	ZONA RURAL	SANTA JULIA	0	19	65	43	0	4	127	0	0	0	0	0	0
São Roque do Canaã	EMEIEF JOSEPHIR BOSCHETTI	MUNICIPAL	ZONA RURAL	SN		SAO DALMACIO	0	23	69	41	0	4	133	0	0	0	0	0	0
São Roque do Canaã	EMEI SAO ROQUE	MUNICIPAL	RUA LOURENCO ROLDI	436		SAO ROQUINHO	30	127	0	0	0	5	157	0	0	0	0	0	0
São Roque do Canaã	EMEIEF DARLY NERTY VERVLOET	MUNICIPAL	AVENIDA SEVERINO SIMONASSI	670	PREDIO	SAO JACINTO	0	31	103	86	0	9	220	0	0	0	0	0	0
São Roque do Canaã	EMEI SANTA JULIA	MUNICIPAL	BAIXO SANTA JULIA	S/N	ZONA RURAL	SANTA JULIA	28	24	0	0	0	2	52	0	0	0	0	0	0
São Roque do Canaã	EMEI TIA NEIDA	MUNICIPAL	RUA JOAO GUERINI	300	CRECHE	VILA VERDE	153	0	0	0	0	2	153	0	28	0	0	0	0
São Roque do Canaã	EMEIEF VALE DO CANAA	MUNICIPAL	RUA RICARDO GONZALES	141		VILA VERDE	0	0	94	10	0	1	104	0	0	0	0	0	0
Sooretama	EMEF ALEGRE	MUNICIPAL	BR 101 KM 126	SN		ALEGRE	0	0	168	0	0	13	168	0	0	0	0	0	0
Sooretama	EMEF CHUMBADO	MUNICIPAL	RUA PRINCIPAL	SN		CORREGO CHUMBADO	0	0	104	68	0	5	172	0	0	0	0	0	0
Sooretama	EMEF REGINA BOLSSANELLO FORNAZIER	MUNICIPAL	RUA SAMABAIA	50		JUNCADO	0	0	336	64	0	22	400	0	0	0	0	0	0
Sooretama	EMEF LUCILENE LIRA GAMA	MUNICIPAL	RUA ELIZEU GAMA	S/N	PREDIO	COMENDADOR RAFAEL	0	0	64	64	12	2	128	12	0	0	0	0	0

Sooretama	EMEF PROFESSOR ALBERTO STANGE JUNIOR	MUNICIPAL	AVENIDA ANGELO SUZANO	801	ESCOLA	CENTRO	0	0	226	525	0	48	751	0	0	0	0	0	0
Sooretama	EMUEF CORREGO PATIOBA	MUNICIPAL	RUA PRINCIPAL CORREGO PATIOBA	SN		CORREGO PATIOBA	0	0	7	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0
Sooretama	CEIM FAZENDA DOMINGOS CORREIA	MUNICIPAL	JOEIRANA B	SN		ZONA RURAL	25	19	0	0	0	0	44	0	0	0	0	0	0
Sooretama	CEIM ELENITA BARBOSA GAMA	MUNICIPAL	RUA CARMOZINA MARIA JORGE	108	PREDIO	COMENDADOR RAFAEL	48	27	0	0	0	0	75	0	0	0	0	0	0
Sooretama	PEM LEIA DOS SANTOS	MUNICIPAL	RUA VITORIO BOBBIO	255		CENTRO	0	305	0	0	0	7	305	0	0	0	0	0	0
Sooretama	CEIM ADAIR POUBEL DE ALMEIDA	MUNICIPAL	AVENIDA SAO SEBASTIAO	16		JUNCADO	150	98	0	0	0	7	248	0	0	0	0	0	0
Sooretama	CEMEIF JOSE MARTINS	MUNICIPAL	CORREGO RODRIGUES	S/N		CORREGO RODRIGUES	12	22	55	0	0	5	89	0	0	0	0	0	0
Sooretama	CEIM AURORA NUNES DE OLIVEIRA	MUNICIPAL	AV VISTA ALEGRE	419	ESCOLA	CENTRO	253	0	0	0	0	3	253	0	0	0	0	0	0
Sooretama	PEM GIRASSOL	MUNICIPAL	CORREGO CHUMBADO	SN		CORREGO CHUMBADO	20	45	0	0	0	0	65	0	0	0	0	0	0
Sooretama	CEIM MIGUEL ALVES DA CUNHA	MUNICIPAL	RUA CIRILO COSTA	112		CORREGO ALEGRE	73	67	0	0	0	1	140	0	0	0	0	0	0
Sooretama	EMEF CIVICO MILITAR JOAO NEVES PEREIRA	MUNICIPAL	AVENIDA VISTA ALEGRE	1111	CASA	SALVADOR	0	0	0	727	129	71	727	129	0	0	0	0	0
Sooretama	CEIM PASTOR ANTONIO FELIZ	MUNICIPAL	RUA ELCIO MARQUES	Nº 360		DALVO LOUREIRO	77	94	0	0	0	4	171	0	0	0	0	0	0
Sooretama	EMEF ALVARO MARQUES DE OLIVEIRA	MUNICIPAL	RUA GOIABEIRAS	SN	ESCOLA	SALVADOR	0	0	846	0	0	27	846	0	0	0	4	4	0
Sooretama	CEIM ANIZIO ALMEIDA	MUNICIPAL	RUA BICUIBA	380		PARQUE SAO JORGE	120	237	0	0	0	8	357	0	0	0	0	0	0
Sooretama	PROJETO VIVA	MUNICIPAL	RUA INUIBA	135	CASA	SAYONARA													
Sooretama	EMEF PEDRO BALBINO DE MENEZES	MUNICIPAL	RUA HENRIQUE ALVES PAIXAO	1001		CANAA	0	0	505	0	0	19	505	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF JOAO PAULO SOBRINHO	MUNICIPAL	AVENIDA GUARAPARI	S/Nº		AREINHA	0	0	690	0	0	43	690	0	0	0	0	0	0
Viana	EMPEF LUIZ LUBE	MUNICIPAL	AREA RURAL	S/N	ZONA RURAL	AREA RURAL DE VIANA	0	6	22	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF ULISSES DOS SANTOS FILHO	MUNICIPAL	RUA DOMINGOS MARTINS	S/N		MORADA BETHANIA	0	0	115	0	0	8	115	0	0	0	115	115	0
Viana	EMPEF NALY DO SACRAMENTO FREITAS	MUNICIPAL	AREA RURAL		ZONA RURAL	AREA RURAL DE VIANA	0	8	36	0	0	2	44	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF ADAMASTOR FURTADO	MUNICIPAL	RUA GOIAS	SN		UNIVERSAL	0	0	308	408	0	49	716	0	0	0	29	12	17
Viana	EMEF ALVIMAR SILVA	MUNICIPAL	RUA ELIZABETH II			UNIVERSAL	0	0	338	0	0	14	338	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF CONSTANTINO JOSE VIEIRA	MUNICIPAL	AVENIDA ESPIRITO SANTO	S/Nº		MARCILIO DE NORONHA	0	0	0	813	133	56	813	133	0	0	1	0	1
Viana	EMEF ARACATIBA	MUNICIPAL	RUA FRANCISCO PALASSI	S/N		ARACATIBA	0	36	64	0	0	13	100	0	0	0	64	64	0
Viana	EMEF DORIVAL BRANDAO	MUNICIPAL	RUA ANTONIO BORGES ROCHA			BOM PASTOR	0	0	206	141	0	21	347	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF DR ARCILIO TONONI	MUNICIPAL	AVENIDA TEREZINHA PEREIRA ABRANCHES	21		PRIMAVERA	0	0	259	0	0	11	259	0	0	0	0	0	0

Viana	EMEF DR DENIZART SANTOS	MUNICIPAL	RUA XAVIER	S/N	PREDIO PROPRIO	MARCILIO DE NORONHA	0	0	272	254	0	26	526	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF DR TANCREDO DE ALMEIDA NEVES	MUNICIPAL	RUA CAITE			NOVA BETHANIA	0	0	312	463	99	45	775	99	0	0	1	0	1
Viana	EMEF EUZELIA LYRIO	MUNICIPAL	RUA ANETE MARIA DE BARROS	S/N		AREINHA	0	0	183	0	0	8	183	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF FRANCISCO ASSIS PEREIRA	MUNICIPAL	RUA RESPLENDOR	32		CANAA	0	0	241	201	0	15	442	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF GISLENE SILVA QUEIROZ	MUNICIPAL	RUA MARIA D TELLES DA SILVA			CAXIAS DO SUL	0	0	119	0	0	9	119	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF ORESTES SOUTO NOVAES	MUNICIPAL	RUA NOSSA SENHORA DE BELEM	200		JUCU	0	0	198	181	0	35	379	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF PADRE ANTUNES SIQUEIRA	MUNICIPAL	AVENIDA PARIS	S/N		CENTRO	0	0	423	0	0	40	423	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF WASHINGTON MARTINS FILHO	MUNICIPAL	RUA BELO HORIZONTE	S/N <sup>9</sup>	QUADRA 74	MARCILIO DE NORONHA	0	37	268	0	0	22	305	0	0	0	0	0	0
Viana	EMEF MARCILIO DE NORONHA	MUNICIPAL	AVENIDA SAO PAULO	30	QUADRA 50	MARCILIO DE NORONHA	0	0	781	0	0	37	781	0	0	0	0	0	0
Viana	EMUEF AILA PAIVA LUBE	MUNICIPAL	AREA RURAL		ZONA RURAL	AREA RURAL DE VIANA	0	6	12	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0
Viana	EMUEF PROFESSORA AGENILIA CORREA DA PENHA	MUNICIPAL	LOCALIDADE			TANQUE	0	0	29	0	0	1	29	0	0	0	29	29	0
Viana	CMEI PROFESSORA BILUCA	MUNICIPAL	RUA ALVIMAR SILVA	81		CENTRO	149	143	0	0	0	15	292	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI CALYPIO SIQUEIRA ROCHA	MUNICIPAL	RUA OSASCO	S/N <sup>9</sup>		MARCILIO DE NORONHA	298	375	0	0	0	30	673	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI MANOEL EVENCIO DE OLIVEIRA	MUNICIPAL	AVENIDA CENTRAL	S/N		NOVA BETHANIA	173	259	0	0	0	20	432	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI IZABEL MERSCHER HELMER	MUNICIPAL	RUA XAVIER		S/N	INDUSTRIAL	69	112	0	0	0	9	181	0	0	65	0	0	0
Viana	CMEI LOURDES MARIA CARVALHO CAPDEVILLE	MUNICIPAL	RUA ANTONIO CONDE	S/N	ESCOLA	UNIVERSAL	112	125	0	0	0	5	237	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI MARIA ANTONIA DE SOUZA BRAVIM	MUNICIPAL	RUA BOA SORTE	S/N		CANAA	125	150	0	0	0	9	275	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI ADELIA DE OLIVEIRA SILVA	MUNICIPAL	AVENIDA GUARAPARI	7		AREINHA	124	154	0	0	0	10	278	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI MARIA DE LOURDES COUTINHO PASSOS	MUNICIPAL	RUA GETULIO VARGAS	26		VILA BETHANIA	231	208	0	0	0	20	439	0	33	0	0	0	0
Viana	EMEFCM PROF DIVANETA LESSA DE MORAES	MUNICIPAL	RUA C	S/N <sup>9</sup>		CAMPO VERDE	0	0	498	432	0	77	930	0	0	0	1	0	1
Viana	CMEI MARIA CRISTINA ZEKEL	MUNICIPAL	AVENIDA AFONSO CLAUDIO	S/N <sup>9</sup>		UNIVERSAL	116	120	0	0	0	11	236	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI LYDIA ELIETE DE SOUZA	MUNICIPAL	RUA C	S/N		CAMPO VERDE	167	169	0	0	0	2	336	0	44	0	0	0	0
Viana	EMEF SOTECO	MUNICIPAL	RUA ALFREDO CAVALLIERI			SOTECO	0	0	136	0	0	6	136	0	0	0	3	3	0
Viana	CMEI LIENIR TOSTA DAS NEVES	MUNICIPAL	RUA DOMINGOS MARTINS	S/N		MORADA BETHANIA	47	61	0	0	0	2	108	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI GUILHERME DE ALMEIDA FILHO	MUNICIPAL	RUA MARIA DE TELLES DA SILVA	SN		CAXIAS DO SUL	95	94	0	0	0	5	189	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI JOANA BATISTA CHAGAS	MUNICIPAL	RUA AUGUSTA	S/N		VALE DO SOL	177	81	0	0	0	9	258	0	177	0	0	0	0
Viana	EMEFCM JOAO NATALICIO ALVES PEREIRA	MUNICIPAL	RUA ACEZILIO MARIANELLI	SN		VILA BETHANIA	0	0	287	278	0	23	565	0	0	0	0	0	0
Viana	CMEI BOM PASTOR	MUNICIPAL	RUA ANTONIO BORGES ROCHA	SN		BOM PASTOR	55	103	0	0	0	0	158	0	0	0	0	0	0

Viana	CMEI MARIA DA PENHA DE CASTRO NOVAES	MUNICIPAL	RUA NOSSA SENHORA DE BELEM	S/N	PROX. POSTO DE SAUDE	JUCU	58	67	0	0	0	7	125	0	0	0	0	0	0
-------	--------------------------------------	-----------	----------------------------	-----	----------------------	------	----	----	---	---	---	---	-----	---	---	---	---	---	---

<https://www.gov.br/inep/pt-br/aceso-a-informacao/dados-abertos/microdados/censo-escolar>



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## ANEXO VIII - CARTA DE PROPOSTA

<b>Razão Social (Proponente):</b>	
<b>Endereço:</b>	
	<b>Cidade:</b>
<b>Representante: -</b>	<b>CNPJ:</b>
<b>Email: -</b>	<b>Telefone:</b>
<b>Objeto:</b> Contratação de empresa especializada no preparo, transporte 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 Polinorte, 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 anexos da presente licitação, e demais órgãos sanitários.	

## PROPOSTA

ITEM	CARDÁPIO (a)	QUANT. DIA (b)	QUANT. ANO (c) = (b x 200)	Custo Unitário R\$ (d)	Valor Anual (R\$) (e) = (c) x (d)
01	CRECHE PARCIAL – DESJEJUM/LANCHE	9666	1.933.200		
02	CRECHE PARCIAL – ALMOÇO	9666	1.933.200		
03	CRECHE INTEGRAL – DESJEJUM	1272	254.400		
04	CRECHE INTEGRAL – ALMOÇO	1272	254.400		
05	CRECHE INTEGRAL – LANCHE	1272	254.400		
06	CRECHE INTEGRAL – JANTAR	1272	254.400		
07	PRÉ-ESCOLA PARCIAL – DESJEJUM/LANCHE	13487	2.697.400		
08	PRÉ-ESCOLA PARCIAL – ALMOÇO	13487	2.697.400		
09	PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – DESJEJUM	176	35.200		
10	PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – ALMOÇO	176	35.200		
11	PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – LANCHE	176	35.200		
12	PRÉ-ESCOLA INTEGRAL – JANTAR	176	35.200		
13	FUNDAMENTAL PARCIAL – DESJEJUM/LANCHE	50.361	10.072.200		
14	FUNDAMENTAL PARCIAL – ALMOÇO	50.361	10.072.200		
15	FUNDAMENTAL INTEGRAL – DESJEJUM	1508	301.600		
16	FUNDAMENTAL INTEGRAL – ALMOÇO	1508	301.600		
17	FUNDAMENTAL INTEGRAL – LANCHE	1508	301.600		
18	FUNDAMENTAL INTEGRAL – JANTAR	1508	301.600		
19	EJA – JANTAR	471	94.200		
20	EDUCAÇÃO ESPECIAL	3132	626.400		
<b>VALOR TOTAL GLOBAL</b>					

Ciente e de acordo com os termos estabelecidos no Termo de Referência e seus Anexos.

**VALIDADE DA COTAÇÃO: \_\_\_\_\_ DIAS**

<b>CARIMBO DO CNPJ</b>	<b>DATA:</b>
------------------------	--------------



Pág.

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
CPRP-CP

	<hr/> <p style="text-align: center;"><b>Assinatura do Representante</b></p>
<p><b><u>OBSERVAÇÕES:</u></b></p>	



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## ANEXO XV

### MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXX/XXXX PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/XXXX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

Aos XXX dias do mês de XXXXXXXX de XXXXX, XXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ Nº XXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na Rua XXXXXXXXXXXXXXXX, a seguir denominada XXXXXXXXXXXX, neste ato representado por seu XXXXXXXXXXXXXXXX, o SR. XXXXXXXXXXXXXXXXe \_\_\_\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, no Município de \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, Fone (-) \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual n.º \_\_\_\_\_, neste ato representado por seu sócio/procurador Sr. \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ e portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/1993, observadas, ainda, as disposições do Edital do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/202X**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023**, do tipo menor preço, para registro de preços, regido pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto Estadual nº 1790-R/2017, 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 demais disposições legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no pregão, resolve registrar os preços das empresas abaixo citadas, de acordo com o lote disputado e a classificação por elas alcançada, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

#### 1- DO OBJETO

1.1. A presente Ata de Registro de preço tem como objeto **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL 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 POLINORTE, 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 ANEXOS DA PRESENTE LICITAÇÃO, E DEMAIS ÓRGÃOS SANITÁRIOS.**, em conformidade com as especificações deste termo de referência do Edital do Processo Licitatório supracitado.

#### 2 - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

- 2.1. MUNICÍPIO DE ARACRUZ/ES
- 2.2. MUNICÍPIO DE FUNDÃO/ES
- 2.3. MUNICÍPIO DE IBIRAPU/ES
- 2.4. MUNICÍPIO DE JOÃO NEIVA/ES
- 2.5. MUNICÍPIO DE LINHARES/ES
- 2.6. MUNICÍPIO DE RIO BANANAL/ES
- 2.7. MUNICÍPIO DE SANTA LEOPOLDINA/ES
- 2.8. MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DO CANAÃ/ES
- 2.9. MUNICÍPIO DE SANTA TERESA/ES
- 2.10. MUNICÍPIO DE SOORETAMA/ES



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## 2.11. MUNICÍPIO DE VIANA/ES

## 2.12. CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

### 3 - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Esta Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação, vedada sua prorrogação.

### 4. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O gerenciamento desta Ata caberá ao Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE.

4.2. É obrigação da empresa licitante manter cadastro atualizado junto ao órgão contratante durante a vigência da ARP, sob pena de responsabilização por eventuais prejuízos causados.

### 5. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS PARA CONTRATAÇÃO E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. Estima-se que as contratações decorrentes deste registro de preços poderão atingir as quantidades apresentadas no quadro do item 6.1, para um período de 12 meses.

5.2. O desembolso se fará mediante a rubrica da dotação orçamentária própria e vigente de cada entidade (participante ou “carona”) por ocasião das contratações.

### 6. DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços das primeiras empresas colocadas registrados na presente Ata encontram-se indicados no quadro abaixo:

### 7. O PRAZO DE EXECUÇÃO E LOCAL DE ENTREGA

7.1. O fornecimento deverá ser executado em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Ordem de Serviço emitida pelo órgão emissor da ordem de fornecimento (município consorciado), nos locais designados pelos mesmos na referida ordem.

### 8. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

#### 8.1. Da Convocação Para a Contratação

8.1.1. A critério do CONTRATANTE, o CIM POLINORTE poderá convocar os proponentes classificados para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preço.

8.1.2. A Ata de Registro de Preços não obriga os entes participantes a firmar a contratação, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro de preços terá preferência.

8.1.3. O CIM POLINORTE avaliará o mercado constantemente, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço.

8.1.4. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, O CIM POLINORTE negociará com o FORNECEDOR sua redução, sob pena de cancelamento do seu registro.



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

8.1.5. O fornecedor, antes de receber a Autorização de Fornecimento, poderá requerer ao CIM POLINORTE, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado se tornar superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de equilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.

8.1.6. Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.

8.1.7. Cancelado o registro, o CIM POLINORTE poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, possibilitando igual oportunidade de negociação.

8.1.8. Não havendo êxito nas negociações e não existindo mais preços registrados, o CIM POLINORTE procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao item que restar frustrado.

## **8.2. Das Condições Gerais de Contratação e Adesão**

8.2.1. A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre o CIM POLINORTE e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas do FORNECEDOR designadas para a execução do objeto, sendo o FORNECEDOR o único responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

8.2.2. O FORNECEDOR guardará e fará com que seu pessoal guarde sigilo sobre dados, informações e documentos fornecidos pelo CIM POLINORTE ou obtidos em razão da execução do objeto contratado, sendo vedada toda e qualquer reprodução dos mesmos.

8.2.3. Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na Ata de Registro de Preços para a contratação, O CIM POLINORTE, poderá efetuar acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e art. 21, §7º do Decreto Estadual 1790-R.

8.2.4. O CIM POLINORTE reserva para si também o direito de não aceitar ou receber qualquer produto em desacordo com o previsto no Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

8.2.5. O FORNECEDOR não poderá subcontratar total ou parcialmente a atividade que constitua objeto da presente ata sem a concordância do CIM POLINORTE, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado por termo aditivo, através do qual se mantenha a integral responsabilidade do mesmo FORNECEDOR pela entrega dos materiais correspondentes.

8.2.6. O CIM POLINORTE poderá conceder “caronas” na presente Ata de Registro de preços, na forma da legislação vigente.

## **8.3. Da Fiscalização e do Acompanhamento**

8.3.1. O acompanhamento e a fiscalização da aquisição, assim como a conferência qualitativa e quantitativa dos produtos entregues, serão realizados pelo órgão emissor da autorização de fornecimento CONTRATANTES (município consorciado).



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

8.3.2. O CIM POLINORTE atuará como gestor da execução do objeto contratado.

8.3.3. Os Órgãos CONTRATANTES (município consorciado) atuarão como fiscalizador da execução do recebimento objeto contratado.

8.3.4. O recebimento, o controle e a conferência dos produtos serão feitos pelo órgão emissor da autorização de fornecimento CONTRATANTES (município consorciado), a qual atestará, por servidor devidamente identificado, no documento fiscal correspondente, a entrega dos produtos nas condições exigidas, inclusive quanto ao quantitativo contratado, constituindo tal confirmação requisito suplementar para a liberação dos pagamentos ao FORNECEDOR.

8.3.5. O órgão emissor da autorização de fornecimento CONTARTANTE (município consorciado) comunicará ao FORNECEDOR qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto, fixando-lhe prazo para corrigi-la.

8.3.6. O órgão emissor da autorização de fornecimento CONTRATANTE (município consorciado) expedirá atestado de recebimento dos produtos, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

8.3.7. O FORNECEDOR é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da contratação pelo O órgão emissor da autorização de fornecimento CONTRATANTE (município consorciado), bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela Diretoria Executiva.

8.3.8. O CIM POLINORTE não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, nesta Ata de Registro de Preços.

8.3.9. O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do FORNECEDOR pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

8.3.10. O FORNECEDOR deverá providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CIM POLINORTE referente às condições firmadas na presente Ata.

8.3.11. A Diretoria Executiva do CIM POLINORTE deverá realizar a verificação qualitativa do objeto executado, consoante às condições contratadas.

8.3.12. Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na Ata de Registro de Preços para a contratação, O CIM POLINORTE, poderá efetuar acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e art. 21, §7º do Decreto Estadual 1790-R.

**8.3.13. A empresa, após assinatura do contrato terá o prazo de 03 (três) para apresentar seguro-Garantia - o seguro que garante o fiel cumprimento das obrigações assumidas por empresas em licitações e contratos no valor de 5% (cinco por cento) do valor contratado, observadas as modalidades previstas em lei.**

## **8.4. Da Responsabilidade por Danos**

8.4.1. O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado ao CIM POLINORTE OU AOS ENTES CONSORCIADOS, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua

Rua: Martins pescadores – s/n – Bairro Professora Ericina Pagiole – Ibirapu/ES – CEP:29.670.000

TEL: (27) 3257-1338 e-mail: [pregao@cimplinorte.es.gov.br](mailto:pregao@cimplinorte.es.gov.br)



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo CIM POLINORTE, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

8.4.2. Para os efeitos desta cláusula, dano significa todos e quaisquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pelo CIM POLINORTE, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo FORNECEDOR, de obrigações a ela atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pelo CIM POLI.NORTE a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

8.4.3. Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do FORNECEDOR for apresentada ou chegar ao conhecimento do CIM POLINORTE, este comunicará ao FORNECEDOR por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar ao CIM POLINORTE a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo FORNECEDOR não a eximem das responsabilidades assumidas perante ao CIM POLINORTE, nos termos desta cláusula.

8.4.4. Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas do CONTRATANTE, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo FORNECEDOR, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento ao CONTRATANTE, mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do FORNECEDOR; ou
- b) medida judicial apropriada, a critério do CIM POLINORTE.

## **8.5. Do Faturamento**

8.5.1. Os empenhos, autorizações de fornecimento e notas fiscais deverão ser emitidos em nome da CONTRATADA, no CNPJ dos documentos apresentados na licitação, que consta no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços.

**8.5.1.1. Caso a CONTRATADA tenha apresentado na licitação os documentos da Matriz e da Filial, para efeitos de faturamento será considerado o CNPJ da Filial.**

## **8.6. Do Preço e da Forma de Pagamento**

8.6.1. O órgão emissor da autorização de fornecimento (município consorciado) pagará ao FORNECEDOR o valor correspondente ao quantitativo dos produtos efetivamente realizados, nas condições estipuladas no Edital, seus anexos e nesta Ata, de acordo com os preços registrados no item 06, condicionado à atestação expedida pela Coordenadoria Administrativa.

8.6.2. O pagamento decorrente da concretização do objeto será efetuado pelo órgão emissor da autorização de fornecimento (município consorciado), após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação do responsável e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até 30 (trinta) dias.



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

8.6.3. A nota fiscal será emitida pelo FORNECEDOR em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal, com destaque, quando exigíveis, das retenções tributárias e/ou previdenciárias.

**8.6.3.1. Deverá constar na nota fiscal: N° do Processo, n° do Pregão, n° da Ata de Registro de Preço e n° da Autorização de Fornecimento.**

8.6.4. O órgão emissor da autorização de fornecimento (município consorciado), identificando quaisquer divergências na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao FORNECEDOR para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado para pagamento será contado somente a partir da reapresentação/substituição do documento, desde que devidamente sanado o vício.

8.6.5. Os pagamentos devidos pelo órgão emissor da autorização de fornecimento (município consorciado) serão efetuados por meio de depósito ou transferência eletrônica em conta bancária a ser informada pelo FORNECEDOR, ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes, vedando-se o pagamento através de boleto bancário.

8.6.6. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do FORNECEDOR, seja relativa à execução do objeto, seja quanto à documentação exigida para a liberação dos pagamentos, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou interrupção na execução do objeto.

8.6.7. Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados do FORNECEDOR.

8.6.8. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, o FORNECEDOR dará ao órgão emissor da autorização de fornecimento (município consorciado) plena, geral e irrevogável quitação da remuneração referente ao fornecimento nela discriminado, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

8.6.9. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, devendo a contratada proceder à solicitação de pagamento no protocolo da CONTRATANTE, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 40, inciso XIV, alínea 'a, b e c' da lei 8.666/93.

**8.6.9.1 Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:**

$$VM = VF \times 0,33 \times ND$$

100

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira,

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

ND = Número de dias em atraso;

## **8.7. Da Suspensão e do Cancelamento do Registro De Preços**

8.7.1. O preço registrado será suspenso nos seguintes casos:

8.7.1.1. Quando o fornecedor, convocado para a contratação, não apresentar documentação de habilitação regular nos termos do Edital: suspensão até a comprovação da regularização, se não for caso de reincidência;

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

CPRP-CP

8.7.1.2. Quando o fornecedor, convocado para executar o objeto, não tiver condições de executá-lo parcial ou totalmente: suspensão de 90 (noventa) dias, contados da data da convocação, se não for caso de reincidência e o fornecedor tiver comunicado ao CIM POLINORTE, em tempo hábil, os motivos da sua impossibilidade, permitindo a convocação do fornecedor seguinte.

8.7.2. O preço registrado será cancelado nos seguintes casos:

8.7.2.1. Pelo CIM POLINORTE:

- a) o fornecedor não cumprir as exigências do Edital, salvo a hipótese de suspensão do subitem 8.7.1.1;
- b) o fornecedor não formalizar a contratação decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;
- c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do registro de preços;
- d) em quaisquer hipóteses de inexecução total ou parcial do objeto do contrato, decorrente do registro de preços, salvo a hipótese de suspensão do subitem 8.7.1.1;
- e) o fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese em que esses se tornarem superiores aos praticados pelo mercado;
- f) por razões de interesse público;
- g) na hipótese de reincidência de fato que tenha dado origem à suspensão;
- h) se todos os preços forem cancelados, hipótese em que se revogará a presente Ata de Registro de Preços.

8.7.2.2. Pelo FORNECEDOR:

- a) mediante solicitação por escrito, antes de ser convocado por meio da Autorização de Fornecimento, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata;
- b) mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8.7.3. O cancelamento ou a suspensão, pelo CIM POLINORTE, de preço registrado, será precedido do contraditório e da ampla defesa.

8.7.4. A comunicação do cancelamento de preço registrado será formalizada pelo CIM POLINORTE e publicada nos meios de comunicações Oficiais, e em seu sítio oficial na internet, juntando-se comprovante nos autos do presente registro de preços.

8.7.5. Conforme consulta nº 00020-2022- Plenário do Tribunal de Contas do estado do Espírito Santo a Ata de Registro de Preço não será passível de reequilíbrio dos preços registrados

## 8.8. Das Multas e Penalidades

8.8.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com o Consórcio e será descredenciada do cadastro de fornecedores do CIM POLINORTE, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata  
Rua: Martins pescadores – s/n – Bairro Professora Ericina Pagiole – Ibirapu/ES – CEP:29.670.000  
TEL: (27) 3257-1338 e-mail: pregao@cimplinorte.es.gov.br

# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

CPRP-CP

e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

- 8.8.1.1 - Apresentar documento falso;
- 8.8.1.2 - Retardar a execução do objeto;
- 8.8.1.3 - Falhar na execução da ata;
- 8.8.1.4 - Fraudar na execução da ata;
- 8.8.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo;
- 8.8.1.6 - Declaração falsa;
- 8.8.1.7 - Fraude fiscal.

8.8.2. Para os fins da Subcondição 8.8.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

8.8.3. Para condutas descritas nos itens 8.8.1.1, 8.8.1.4, 8.8.1.5, 8.8.1.6 e 8.8.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata.

8.8.4. Para os fins dos itens 8.8.1.2 e 8.8.1.3, além de outras sanções previstas na Ata, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

- a) ADVERTÊNCIA, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem prejuízo para o CONTRATANTE;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;
- c) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata;
- d) Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata.
- e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM O CIM Polinorte por um período de até 2 (dois) anos, nos casos de recusa quanto a prestação dos serviços;
- f) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa.

8.8.5. As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.8.6. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, serão creditados em conta a ser informado pelo CIM POLINORTE através do seu responsável.



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

8.8.7. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONSÓRCIO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

8.8.8. As multas e penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao CIM POLINORTE por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

8.8.9. A CONTRATADA também deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a execução dos serviços, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a saber:

8.8.10. Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei nº 8.666/1993;

8.8.11. A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

8.8.12. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei nº 8.666/1993;

8.8.13. A aplicação da sanção, declaração de inidoneidade compete exclusivamente ao Presidente do CIM POLINORTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Designar formalmente servidores para exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual;

9.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA para a perfeita execução da contratação;

9.3. Acompanhar, coordenar e fiscalizar a contratação, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas na execução do contrato;

9.4. Zelar pela perfeita execução do fornecimento contratado, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem anotadas e sanadas;

9.5. Recusar, com a devida justificativa, qualquer fornecimento executado fora das especificações constantes no contrato;

9.6. Comunicar à CONTRATADA eventual irregularidade observada na execução da entrega, para adoção das providências saneadoras;

9.7. Aplicar as penalidades previstas contratualmente, após o contraditório e a ampla defesa, no caso de descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA;

9.8. Atestar a Nota Fiscal/Fatura relativa à efetiva prestação do fornecimento, para posterior pagamento, segundo as previsões contratuais;



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

9.9. Receber os fornecimentos dos medicamentos pela CONTRATADA que estejam em conformidade com o Contrato.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência e seus anexos;

10.2. Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;

10.3. Levar, imediatamente, ao conhecimento do responsável, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

10.4. Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir a suas expensas, no todo ou em parte, os medicamentos no qual forem constatadas falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, imediatamente;

10.5. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;

10.6. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente sua proposta não seja satisfatória para o atendimento ao objeto;

10.7. Manter todas as condições de habilitação e qualificação, que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira durante a vigência contratual;

10.8. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao Contratante, inclusive transporte até o local indicado, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais ou quaisquer outros resultantes da sua condição de empregadora;

10.9. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no termo de referência;

10.10. A Contratada fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos, em conformidade com § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 11. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. Impugnação aos preços registrados, em razão da incompatibilidade destes com os preços praticados no mercado, poderá ser interposta por qualquer cidadão, durante a vigência desta Ata, devendo atender aos seguintes requisitos de admissibilidade:

11.2. Ser protocolizada no CIM POLINORTE, situado na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Bairro Cohab – Ibirapu/ES CEP: 29.670-000.

11.3. O CIM POLINORTE não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas entregues em locais diversos do mencionado no item acima e que, por isso, não sejam protocolizadas na vigência da Ata de Registro de Preços.



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

11.4. Ser dirigida ao CIM POLINORTE, setor gerenciador desta Ata, que, cumpridos os requisitos de admissibilidade, decidirá a respeito, devendo, uma vez comprovada a procedência do pedido, tomar conforme o caso, as medidas cabíveis;

11.5. A decisão do CIM POLINORTE será enviada ao impugnante via correio eletrônico.

11.6. Conter o número da Ata de Registro de Preços a qual se refere, com a descrição do objeto e a identificação do(s) item(s) cujo(s) preço(s) esteja(m) sendo impugnado(s);

11.7. Conter o nome completo, a qualificação, cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física e o endereço do impugnante;

11.8. Conter provas da incompatibilidade do preço impugnado, por meio de pesquisa atualizada do mercado.

## 12. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

12.1. Os fornecedores deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução da contratação, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

12.2. Os fornecedores devem observar e fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante a execução do objeto da presente Ata.

12.2.1. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução a contratação;
- b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução da contratação;
- c) “prática conluiada”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e
- e) “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

12.2.2. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, conlusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

12.2.3. Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

## 13. DO FORO

13.1. Fica eleito o foro da Comarca de Ibirapu, Estado do Espírito Santo, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

13.2. E por estarem, assim, justos e acertados, assinam a presente Ata de Registro de Preços, após lido e achado conforme.

## 14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1. As condições gerais de fornecimento, tais como os prazos e critérios recebimento, as obrigações da Administração e do Fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência.

Inserir razão social do órgão]  
[Inserir nome do representante do órgão]  
(CONTRATANTE)

[Inserir razão social da empresa]  
[Inserir nome do representante da empresa]  
(CONTRATADA)



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## ANEXO XVI

### MINUTA CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 000/2022

Processo nº 000/2023  
Pregão Eletrônico XXX/2023

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO QUE ENTRE  
SI CELEBRAM O **CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO  
POLINORTE/ES** E A EMPRESA .....

A **CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE/ES**, inscrito no CNPJ sob o nº. 02.618.132/0001-07, com sede na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Cohab – Ibirapu – ES – Cep: 29.670-000, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Presidente o senhor \_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, profissão, residente \_\_\_\_\_, portador do CPF nº. \_\_\_\_\_ e da CI nº. \_\_\_\_\_, e a Empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, representada pelo (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do CPF nº. \_\_\_\_\_ e CI nº. \_\_\_\_\_, residente na \_\_\_\_\_, tendo em vista o **Processo Administrativo nº. 000/2023**, nos termos das Leis nº. 10.520/2002 e 8.666/1993, resolvem assinar o presente contrato que reger-se-á pelas cláusulas e condições seguintes:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

1.1- Este Contrato tem como objeto a **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 POLINORTE, 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 ANEXOS DA PRESENTE LICITAÇÃO, E DEMAIS ÓRGÃOS SANITÁRIOS.** em conformidade com as especificações do termo de referência.

1.2- O objeto deste contrato será executado rigorosamente de acordo com o Edital e seus Anexo I – Formulário "Especificações e Cotação de Preços" e Anexo III "Termo de Referência" e terá como Órgão Gestor o CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE/ES.

1.3- A empresa, após assinatura do contrato terá o prazo de 03 (três) para apresentar seguro-Garantia - o seguro que garante o fiel cumprimento das obrigações assumidas por empresas em licitações e contratos no valor de 5% (cinco por cento) do valor contratado, observadas as modalidades previstas em lei.

#### CLÁUSULA SEGUNDA- DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

2.1 - Fazem parte integrante deste Contrato todos os documentos e instruções que compõem o Processo Administrativo nº. 000/2023, completando-o para todos os fins de direito, independentemente de sua transcrição, obrigando-se as partes em todos os seus termos.

#### CLÁUSULA TERCEIRA- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

3.1. Na aquisição a ser realizada pelo sistema de Registro de Preços, não haverá prévia reserva orçamentária e o quantitativo do objeto pretendido será indicado em termos estimativos, em função do consumo mensal ou anual, sendo a dotação orçamentária indicada somente no momento da efetiva aquisição.

3.2. As despesas decorrentes das futuras e eventuais aquisições do objeto desta Licitação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento de cada CONTRATANTE (municípios consorciados) participantes ou carona, por ocasião das contratações. Durante a validade da Ata de Registro de Preços.

## CLÁUSULA QUARTA- DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1- O Contrato terá vigência de 12(doze) meses, contados a partir do recebimento da autorização de fornecimento, expedida pelo CONTRATANTE (município consorciado).

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

## CLÁUSULA QUINTA- DO VALOR E DO REAJUSTE

5.1- O valor do Contrato corresponde a R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_);

5.1.1- Pelos fornecimentos prestados a CONTRATADA receberá a quantia mensal correspondente a R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

5.2- O valor do Contrato é fixo e irrevogável, pelo período de 12 (meses) meses contados de sua vigência, de acordo com o art. 28 da Lei nº 9.069/1995; ou

5.2.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da Ata e a retribuição do CONTRATANTE para a justa remuneração do fornecimento, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico- financeiro inicial do contrato.

5.2.2. Na hipótese a CONTRATADA detentora da Ata solicitar alteração de preço(s), a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha(s) detalhada(s) de custos, acompanhada(s) de documento(s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos e/ou matérias-primas, da época do Registro de Preços e da aquisição por ocasião do fornecimento dos materiais, para a devida correção, etc.

5.3- No preço já estão incluídos todos os custos para execução do objeto contratado, dentre eles, mão de obra, direitos trabalhistas, encargos sociais, insumos, equipamentos e ferramentas, transporte, impostos, taxas e quaisquer despesas necessárias à perfeita conclusão do objeto contratado que porventura venham a incidir direta ou indiretamente sobre o mesmo.

5.4- O reajuste do preço contratado levará em consideração o IGP-M- Índice Geral de Preços dos Mercados, ou outro índice que vier substituí-lo, para gêneros alimentícios e insumos diversos constantes em todas as faixas de atendimento na planilha de composição de custos.

5.5- - Aos valores de mão de obra serão considerados os acordos, convenções e dissídios coletivos das categorias de merendeiras e nutricionistas, que será reajustado sempre no mês de data base do salário das categorias



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## CLÁUSULA SEXTA- DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

6.1. Conforme termo de referência e seus anexos.

## CLÁUSULA SÉTIMA- DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Conforme termo de referência.

## 8. CLÁUSULA OITAVA- DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

8.1 A execução do Contrato será fiscalizada por servidores previamente designados pela CONTRATANTE (municípios consorciados), nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/1993, que deverão atestar a realização dos serviços contratados, para cumprimento das normas estabelecidas nos artigos 62 e 63 da Lei nº 4.320/1964;

8.2. A fiscalização exercida pelo Gestor do CONTRATANTE (municípios consorciados) não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência;

8.3. O representante da CONTRATANTE (municípios consorciados) deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

## CLÁUSULA NONA- DA RESPONSABILIDADE PELA FISCALIZAÇÃO

9.1 A Fiscalização do Contrato será exercida por servidor, formalmente designados, para o acompanhamento da contratação e execução dos serviços.

## CLÁUSULA DECIMA- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

10.1 Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência e seus anexos;

10.2. Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo CONTRATANTE (municípios consorciados), de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;

10.3. Levar, imediatamente, ao conhecimento do responsável, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

10.4. Responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE (municípios consorciados) ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE (municípios consorciados);

10.5. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente sua proposta não seja satisfatória para o atendimento ao objeto;

10.6. Manter todas as condições de habilitação e qualificação, que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira durante a vigência contratual;

10.7. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao CONTRATANTE (municípios consorciados), inclusive transporte até o local indicado, tributos, taxas,



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais ou quaisquer outros resultantes da sua condição de empregadora;

10.8. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no termo de referência;

10.9. A Contratada fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos, em conformidade com § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.10. Manter cadastro atualizado junto ao ente público, informando mudanças de e-mails, telefones e endereços durante a vigência da Ata de Registro de Preços e relação contratual.

## CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

11.1. Designar formalmente servidores para exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual;

11.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA para a perfeita execução da contratação;

11.3. Acompanhar, coordenar e fiscalizar a contratação, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas na execução do contrato;

11.4. Zelar pela perfeita execução do fornecimento contratado, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem anotadas e sanadas;

11.5. Recusar, com a devida justificativa, qualquer fornecimento executado fora das especificações constantes no contrato;

11.6. Comunicar à CONTRATADA eventual irregularidade observada na execução da entrega, para adoção das providências saneadoras nos termos do Termo de referência.

11.7. Aplicar as penalidades previstas contratualmente, após o contraditório e a ampla defesa, no caso de descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA;

11.8. Atestar a Nota Fiscal/Fatura relativa à efetiva prestação do fornecimento, para posterior pagamento, segundo as previsões contratuais;

## CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA- DAS MULTAS E PENALIDADES

12.1. É vedada a sub-contratação total ou parcial do fornecimento do objeto deste Contrato.

## CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA- DAS MULTAS E PENALIDADES

13.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com o Consórcio e será descredenciada do cadastro de fornecedores do **CONTRATANTE**, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

13.1.1 - Apresentar documento falso;



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

- 13.1.2 - Retardar a execução do objeto;
- 13.1.3 - Falhar na execução da ata;
- 13.1.4 - Fraudar na execução da ata;
- 13.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo;
- 13.1.6 - Declaração falsa;
- 13.1.7 - Fraude fiscal.

13.2 - Para os fins da Subcondição 15.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

13.3 - Para condutas descritas nos itens 15.1.1, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6 e 15.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata.

13.4 - Para os fins dos itens 15.1.2 e 15.1.3, além de outras sanções previstas na Ata, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

- a) ADVERTÊNCIA, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem prejuízo para o CONTRATANTE;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;
- c) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata;
- d) Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata.
- e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM O CIM Polinorte por um período de até 2 (dois) anos, nos casos de recusa quanto a prestação dos serviços;
- f) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa.

13.5 As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

13.6. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, serão creditados em conta a ser informado pelo CIM POLINORTE através do seu responsável.

13.7. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONSÓRCIO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

13.8. As multas e penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao CIM POLINORTE por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

13.9. A CONTRATADA também deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a execução dos serviços, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a saber:

13.10. Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei nº 8.666/1993;

13.11. A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

13.12. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei nº 8.666/1993;

13.13. A aplicação da sanção, declaração de inidoneidade compete exclusivamente ao Presidente do CIM POLINORTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

## CLÁUSULA DECIMA QUARTA- DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento do preço pactuado será efetuado em até 30 (trinta) dias após a aceitação dos serviços/fornecimento faturados, devendo a contratada proceder à abertura de um processo de solicitação de pagamento no protocolo localizado na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Cohab – Ibirapu – ES – Cep: 29.670-000, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 40, inciso XIV, alínea 'a, b e c' da lei 8.666/93.

14.1.1- Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times 0,33 \times ND$$

100

**Onde:**

VM = Valor da Multa Financeira,

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

ND = Número de dias em atraso;

14.2. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto discriminada e acompanhada da Ordem de Fornecimento. Devendo constar no corpo da Nota Fiscal, o número do processo e da conta da empresa para depósito.

14.3. As notas fiscais deverão vir acompanhadas de cópia da certidão de regularidade Fiscais e Trabalhista, bem como a comprovação de entrega, sob pena de suspensão do pagamento.

14.4. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

14.5. Serão considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente realizados pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

## CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA RESCISÃO

15.1- A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei, bem como a aplicação das multas e penalidades previstas neste instrumento.



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

15.2- Constituem motivo para rescisão do Contrato:

- I- O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II- O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- III- A lentidão do seu cumprimento, levando a administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da prestação do serviço/fornecimento, nos prazos estipulados;
- IV- O atraso injustificado no início da prestação do serviço/fornecimento licitado;
- V- A paralisação da prestação do serviço/fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- VI- A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;
- VII- O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII- O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/1993;
- IX- A decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;
- X- A dissolução da sociedade;
- XI- A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução do Contrato;
- XII - Razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
- XIII- A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;

15.2.1. A decisão da autoridade competente, relativa à rescisão do contrato, deverá ser precedida de justificativa fundada, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.3- A rescisão do Contrato poderá ser:

- I- Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE (municípios consorciados), nos casos enumerados nos incisos I à XII do item 15.2;
- II- Consensual, por acordo entre as partes e reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a administração; e
- III- Judicial, nos termos da legislação.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DO REGIME DE EXECUÇÃO



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

16.1. Fica estabelecida a forma de execução indireta no regime de empreitada por preço global, nos termos do art. 10, inc. II, "a" da Lei nº 8.666/1993.

## CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA- DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

17.1. O Consorcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE se reserva o direito de aumentar ou diminuir o objeto da presente licitação, até o limite de 25% (vinte cinco por cento), de acordo com o § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

17.2. A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste Contrato somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente através de Termo Aditivo ou Termo de Apostilamento, que a este Contrato se aderirá.

## CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- DA ASSINATURA DO CONTRATO

18.1- Para efetivar a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratada deverá apresentar o comprovante de situação regular perante a Fazenda Pública Federal, Municipal e Estadual, da sede do licitante e regularidade com a Seguridade Social – CND, caso seja necessário.

18.2- Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular ou se recusar a assinar o contrato, será convocada a licitante subsequente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, com vistas à celebração da contratação, em conformidade com o artigo 4º, inciso XXIII da Lei 10.520/02.

18.3- Após recebido o contrato ou ARP, por meio indicado na fase de habilitação, a empresa terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para encaminhar o contrato assinado pelo mesmo meio pelo qual foi recebido, sob pena de multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor integral do instrumento contratual, sem prejuízo das demais cominações legais prevista, bem como, indenizações a serem aferidas pela administração por eventuais prejuízos causados por sua inercia.

18.3.1. É obrigação da Contratada manter cadastro atualizado junto ao ente público enquanto perdura a relação contratual.

## CLÁUSULA DÉCIMA NONA- DA PUBLICAÇÃO

19.1- O referido Contrato será publicado, em resumo, no Diário Oficial, dando-se cumprimento ao disposto no art. 61, parágrafo único da Lei nº 8.666/1993.

## CLÁUSULA VIGÉSSIMA - DO FORO

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

20.2 - E por estarem, assim, justos e acertados, assinam o presente instrumento, após lido e achado conforme.

[Inserir razão social do órgão]

[Inserir nome do representante do órgão]

(CONTRATANTE)

[Inserir razão social da empresa]

[Inserir nome do representante da empresa]

(CONTRATADA)



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## ANEXO XVII

### MODELO DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA

AO PREGOEIRO DO CIM POLINORTE

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

A empresa.....(Nome da Empresa) .....estabelecida na  
.....(Endereço Completo) ....., devidamente inscrita no CNPJ sob o  
nº....., declara sob as penalidades cabíveis a inexistência de fato superveniente impeditivo a sua  
participação no Pregão Eletrônico Nº 000/2021.

.....  
Local e data

.....  
(Nome e assinatura do Declarante)

Número RG e CPF



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## ANEXO XVIII

### MODELO DECLARAÇÃO ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

AO PREGOEIRO DO CIM POLINORTE

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

A empresa: ....., inscrita no CNPJ sob o Nº ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a) ....., portador da Carteira de Identidade Nº ..... e do CPF Nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do Artigo 27 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei N.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, DOU de 28/10/1999, que não emprega menor de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de dezesseis anos.

**Ressalva:** emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. (.....).

**Observação:** Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

.....  
Local e data

.....

(Representante legal)



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## ANEXO XIX

### DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO § 4º DO ARTIGO 3º DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

#### AO PREGOEIRO DO CIM POLINORTE

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

(Nome da empresa) ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº .....,  
DECLARA, expressamente, sob as penalidades previstas na legislação, que:

1. A empresa está incluída na categoria de microempresa e empresa de pequeno porte ou Microempreendedor individual, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e do art. 27 da Lei Geral Municipal nº 3762/2013, estando, portanto, capacitada para auferir do tratamento diferenciado e favorecido por ela estabelecido.

2. A empresa não está enquadrada nas hipóteses elencadas no Art. 3º, § 4º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro.

Local e data, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do declarante (Carimbo com CNPJ)



# CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,  
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)

## ANEXO XX

### MODELO DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

A empresa: ....., (razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o nº ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a) ....., portador (a) da Carteira de Identidade nº ....., CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto **no inciso VII, do Artigo 4º da Lei nº 10.520/2002**, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório.

.....  
Local e data

.....  
Representante legal