



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

Código CidadES Contratações (TCE/ES): 2026.067E0600007.01.0002

**CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**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, DO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS, 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.**

**Fundamentação legal: Lei 14.133/2021, Decreto Municipal nº 15.803/2023**

**VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 28.650.618,00**

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 23/02/2026, às 09h01**

Data de Início das Propostas <small>REQUERIDO</small>	Hora de Início das Propostas <small>REQUERIDO</small>
03/02/2026	09:00
Data Limite para Impugnação <small>REQUERIDO</small>	Hora Limite para Impugnação <small>REQUERIDO</small>
19/02/2026	23:59
Data Limite para Pedido de Esclarecimento <small>REQUERIDO</small>	Hora Limite para Pedido de Esclarecimento <small>REQUERIDO</small>
19/02/2026	23:59
Data Final das Propostas <small>REQUERIDO</small>	Hora Final das Propostas <small>REQUERIDO</small>
23/02/2026	09:00
Data de Abertura das Propostas <small>REQUERIDO</small>	Hora de Abertura das Propostas <small>REQUERIDO</small>
23/02/2026	09:01

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** menor preço global

**MODO DE DISPUTA:** aberto



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026**  
(Processo Administrativo nº 025.562/2025)

O Município de São Mateus/ES torna público que a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, por meio do Setor de Licitações e Contratos, sediado na Rua Alberto Sartório, nº 404, Bairro Carapina, neste município, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), do Decreto Municipal nº 15.803/2023, de 20 de dezembro de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1 O objeto da presente licitação é o **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, DO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS, 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**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada por menor preço global, conforme tabela constante no Termo de Referência, elaborado pela Secretaria requisitante, anexo ao presente edital.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**2.1 Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados na plataforma eletrônica PORTAL COMPRAS PÚBLICAS, disponível no sítio eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.**

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento da plataforma e no presente edital até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

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

2.5. **Não será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.**

**2.5.1 O desligamento da aplicação da Lei Complementar 123/2006, ocorre por se tratar de licitação de grande vulto, com fulcro no art. 4º, § 1º, inc. I e II, da Lei 14.133/2021.**

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

- 2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

- 3.1. **Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.**
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.
- 3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declara, em campo próprio do sistema, que:
- 3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

**3.5 TODAS AS DECLARAÇÕES REGISTRADAS ACIMA DEVERÃO SER ANEXADAS JUNTO AOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

3.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 e demais declarações sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

3.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2 os lances serão de envio pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.11 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.11.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.11.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 0 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

#### **4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 *valor unitário e total dos itens;*

4.1.2 *Marca, quando couber;*

4.1.3 *Fabricante, quando couber;*

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

4.2.1 **O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.**

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

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

4.7.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

4.7.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

4.8 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos órgãos de controle, como os Tribunais de Contas do Estado e da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

5.6 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.7 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 100,00 (cem reais)**.

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

5.9 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.10 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.10.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.10.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.10.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.10.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.10.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

5.11 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

5.11.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.12 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.12.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.12, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.12.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.12.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

5.16 No caso de desconexão com o Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

5.18.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.21.1 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
  - 6.21.1.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
  - 6.21.1.2 empresas brasileiras;
  - 6.21.1.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 6.21.1.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 6.22 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
  - 6.22.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
  - 6.22.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 6.22.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
  - 6.22.4 O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **3 (três) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
  - 6.22.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.23 Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7 DA FASE DE JULGAMENTO**

- 7.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - 7.1.1 SICAF;
  - 7.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
  - 7.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))
  - 7.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
  - 7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
  - 7.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens deste edital.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

7.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1 conter vícios insanáveis;
- 7.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8 **No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.**

7.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 7.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10 **Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta.** A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

- 7.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.10.2 Considera-se erro também no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.11 **Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.**

## **8 DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, **desde que o licitante apresente a certidão de cadastro DETALHADA no SICAF, contendo a relação de todos os documentos cadastrados e as devidas validades.**

8.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio digital devidamente certificado.

8.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8.7 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

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

8.9 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

**8.10 A habilitação poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, desde que o licitante apresente a certidão de cadastro DETALHADA no SICAF, contendo a relação de todos os documentos cadastrados e as devidas validades.**

8.10.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais **não-digitais** quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.11 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.11.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.12 A verificação, em diligência, pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de análise de habilitação.

8.12.1 **Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 3 (três) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Agente de Contratação.

8.13 **A verificação dos documentos de habilitação será feita em relação ao licitante vencedor.**

8.13.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.14.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.14.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.15 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

8.17 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.18 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.19 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **8.20 OS DOCUMENTOS EXIGIDOS NA FASE DE HABILITAÇÃO SERÃO:**

### **8.20.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

- b) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- d) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- g) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).
- h) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**8.20.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da LICITANTE, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da LICITANTE, ou outra equivalente, na forma da lei, com validade na data de apresentação da documentação e proposta;
- d) Certidão de regularidade junto à fazenda pública Federal (Quitação de tributos e contribuições Federais e Quanto à dívida ativa da União), sejam estas individualmente ou conjuntas, com a validade na data de realização desta licitação;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, expedida pela Caixa Econômica Federal, com validade na data de apresentação da documentação e proposta.
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, fornecida no site eletrônico do Tribunal Superior do Trabalho – TST, em atendimento a Lei nº 12.440/2011 e a Resolução Administrativa do TST nº 1470/2011

**8.20.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
  2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
  3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
  4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
  5. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado de cada item.

6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

**7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.**

**8.20.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

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

b) 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:

b.1) 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. Total de 6.333 (seis mil trezentos e trinta e três) atendimentos por dia previsto.

b.2) Prazo mínimo de 04 (quatro) meses.

c) 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).

d) DECLARAÇÃO FORMAL onde o proponente se compromete a apresentar, NO ATO DA ASSINATURA DO CONTRATO (caso seja declarado vencedor), os documentos abaixo relacionados:

d.1) 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;

d.2) 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.

e) Apresentar Licenciamento Sanitário da empresa licitante devidamente vigente acompanhado do laudo de vistoria das instalações.

f) 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.

**8.20.5 DECLARAÇÕES:**

a) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

b) Declaração de que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

c) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**9 DOS RECURSOS**

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

9.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos e não será superior a 60 (sessenta) minutos.

9.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

9.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

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

9.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

9.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de São Mateus/ES.

**10 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

12.1 O contratado que infringir as normas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

12.3 Multas nos seguintes casos e percentuais:

a) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) em até 10 (dez) dias: 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor total do produto entregue com atraso;

b) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 10 (dez) dias até 20 (vinte dias): 0,8% (oito décimos por cento) ao dia sobre o valor do produto entregue com atraso;

c) Multa Compensatória: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 20 (vinte) dias: 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho;

d) Multa Compensatória: Por recusa injustificada do adjudicatário em aceitar ou assinar a Autorização de Fornecimento (AF) e/ou Contrato, injustificadamente, uma vez que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida: 15% (quinze por cento) sobre o valor global do contrato;

e) Multa Compensatória: Por entregar em desconformidade, injustificadamente, o objeto contemplado na Autorização de Fornecimento (AF): 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato e possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho;

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

g) Multa Compensatória: Por inexecução parcial, injustificada, da Autorização de Fornecimento (AF): 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

h) Multa Compensatória: Por inexecução total injustificada da Autorização de Fornecimento (AF). Caracterizada pela verificação da não entrega do produto após 30 (trinta) dias: 20% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

12.4 Impedimento de licitar e contratar com o Município de São Mateus:

- a) Dar causa à inexecução parcial da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo: até 02 (dois) anos;
- b) Dar causa à inexecução total da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato, caracterizada pela não entrega dos itens após 30 (trinta) dias: até 03 (três) anos;
- c) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: até 03 (três) anos;
- d) Não celebrar o contrato/instrumento congênere ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: até 03 (três) anos;
- e) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo;
- f) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, superior a 30 dias: até 03 (três) anos.
- g) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: até 02 (dois) anos.
- g) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: até 02 (dois) anos.

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

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- a) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- b) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e,
- e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 9.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo específico que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário/contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

### **13 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

13.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte e-mail: [licitacao@saomateus.es.gov.br](mailto:licitacao@saomateus.es.gov.br).

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

- 13.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**14 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 14.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 14.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Agente de Contratação/ Comissão.
- 14.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 14.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 14.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 14.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 14.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico oficial da PMSM – [www.saomateus.es.gov.br/licitacoes](http://www.saomateus.es.gov.br/licitacoes).
- 14.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 14.11.1 ANEXO I – Termo de Referência
  - 14.11.2 ANEXO II – Minuta do Contrato

São Mateus/ES, 02 de fevereiro de 2026.

**EDNA ROSSIM**  
Secretária Municipal de Educação  
Decreto nº 17.655/2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ANEXO I – Termo de Referência**

---

**1. OBJETO:**

**1.1 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, do município de São Mateus, 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. Preparo, transporte e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 15.803/2023, de 20 de dezembro de 2023.

---

**2. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

**2.1 Natureza da Contratação:** Pregão Eletrônico

**2.2 Tipo de Licitação:** Serviços Contínuos Comuns

**2.3 Modalidade Licitatória e critério de julgamento:** Pregão Eletrônico - Menor Preço GLOBAL

Considerando a natureza e as características do objeto a ser contratado, opta-se pela adoção do critério de julgamento por **lote global**, tendo em vista os seguintes fundamentos:

- **Integração e complementariedade do objeto:** Os itens que compõem o lote são interdependentes e integram um conjunto único e funcional. A execução parcial por diferentes fornecedores poderia comprometer a qualidade, a padronização e a eficiência dos serviços/produtos prestados.
- **Facilidade de gestão e fiscalização contratual:** A contratação de um único fornecedor para o conjunto dos itens permite melhor controle, fiscalização e responsabilização, reduzindo riscos operacionais e administrativos, o que favorece o interesse público.
- **Maior economicidade e eficiência:** A execução unificada tende a gerar ganhos de escala e redução de custos operacionais, o que poderá resultar em propostas mais vantajosas à Administração.
- **Atendimento ao princípio da competitividade:** O mercado demonstra possuir empresas aptas a fornecer o conjunto de bens ou serviços abrangidos pelo lote, não havendo, portanto, prejuízo à ampla participação de licitantes.

**2.4 Remanescente de Contratação anterior:** NÃO

**2.5 Regime de Execução:** Execução indireta sob forma de empreitada por preço unitário por aluno atendido e tipo de atendimento

**2.6 Admite Subcontratação:** NÃO é admitida a subcontratação do objeto contratual;

**2.7 Admite Adesão:** NÃO

**2.8 Despesa com Audiência Pública:** NÃO

**2.9 Necessário Licenciamento Ambiental:** NÃO

**2.10 Possui Estudo Técnico Preliminar:** SIM

**2.11 Recurso de Convênio:** NÃO

**2.12 Tipo de Instrumento Contratual:** CONTRATO

---

**3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

O objeto do presente Termo de Referência correrá a conta da dotação orçamentária do exercício de 2026, contemplada na rubrica abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

0100 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

021030 – Fundo Municipal de Educação do Município de São Mateus

01002103.1230600282.060 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Ensino Fundamental

33933900000 – Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

0000057 - Ficha

150000000000 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

01002103.1230600282.065 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Educação Infantil (Creches)

33933900000 – Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

0000061 - Ficha

150000000000 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

01002103.1230600282.070 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Educação Infantil (Pré-Escola)

33933900000 – Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

0000066 - Ficha

150000000000 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

01002103.1230600282.074 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Educação Jovens e Adultos (EJA)

33933900000 – Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

0000070 – Ficha

150000000000 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

---

#### 4. MOTIVAÇÃO:

A solicitação em tela se faz necessária para que ocorra O PROCESSO PARA PREGÃO ELETRÔNICO, dentro de prazo viável, sem atropelos, tendo em vista a FINALIZAÇÃO DA VIGÊNCIA DO CONTRATO DE PROGRAMA Nº: 038/2025, previsto para dia 05 de fevereiro/2026, mais que pelo planejamento acontecerá até o mês de Dezembro/2025, conforme calendário escolar do ano de 2025.

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.

A 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 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”.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

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

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

A presente contratação tem como objetivo atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, na lei nº 12.982, 28 de maio de 2014, na medida provisória nº 2178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, e nº 26, de 17 de junho de 2013, fornecendo alimentos variados e seguros aos mais de 18.000 alunos, matriculados nas Unidades de Ensino do município de São Mateus, nas modalidades de Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos.

A solicitação em tela se faz necessária para que ocorra a licitação, na modalidade de Pregão Eletrônico, para que sejam devidamente e legalmente registrados os preços e fornecedores que atenderão a Prefeitura Municipal de São Mateus no que tange a aquisição de alimentos para o preparo da alimentação escolar no ano letivo de 2026.

### 4.1 Fundamentação legal e da adoção do Sistema Registro de Preços – SRP

4.1.1 Contratação terá como amparo legal decreto Municipal nº 15.803/2023 e a Lei nº 14.133/2021.

4.1.2 É importante frisar que o Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme a Lei nº 14.133/2021, é um procedimento auxiliar de licitação e contratação que permite à administração pública registrar



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

formalmente preços de bens e serviços para futuras contratações. O SRP visa garantir economia, agilidade e eficiência nas compras públicas, permitindo que órgãos e entidades registrem preços de itens que serão utilizados em futuras contratações.

**Lote Único**

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS							
MUNICÍPIO	ATÉ 6 ANOS		ENSINO FUNDAMENTAL		ADULTOS		TOTAL
	CRECHE	PRÉ-ESCOLA	ANOS INICIAIS	ANOS FINAIS	EJA	EDUCAÇÃO ESPECIAL	
TOTAL	1.706	3.169	7.934	3.311	245	483	16.848

\* Fonte de Informação: Setor de Gestão de Dados da Secretaria Municipal de Educação de São Mateus

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

## 5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

### 5.1 Da descrição dos serviços a serem fornecidos

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

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

1. Alimentos, de acordo com o padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes do Anexo I 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.
5. Da Agricultura Familiar:
  - a) considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Contratante deve adquirir gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor rural ou suas organizações, preferencialmente da agricultura orgânica e/ou agroecológica no valor mínimo 45% do total dos recursos provenientes do PNAE/FNDE.
  - b) a Contratada fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar.
  - c) os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar pela Contratante serão entregues diretamente nas unidades escolares pelos fornecedores da agricultura familiar.
  - d) a Contratada juntamente com o representante da unidade escolar deverá atestar o recebimento dos gêneros alimentícios fornecidos pela agricultura familiar através do termo de recebimento (romaneio de entrega) fornecido pelas associações/cooperativas no ato do recebimento dos gêneros.
  - e) a Contratada juntamente com o representante pela unidade escolar deverá observar a quantidade e a qualidade dos gêneros entregues pela agricultura familiar.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**f)** caberá à Contratada a higienização e o armazenamento dos gêneros recebidos da agricultura familiar.

**g)** na ocorrência de não entrega dos produtos por parte do produtor rural credenciado, a Contratada deverá suprir o cardápio do dia, mediante validação da Contratante;

**h)** considerando o item b e para fins de pagamento, a empresa Contratada deverá fornecer um desconto (glosa) no faturamento mensal, de acordo com as notas pagas pela Contratante, referente à agricultura familiar.

**i)** caso a Contratada tenha que suprir o cardápio com algum produto da Agricultura Familiar, a mesma deverá apresentar relatório contendo os gêneros alimentícios e as quantidades adquiridas, conforme os cardápios executados no referido mês. Neste caso, o valor referente ao gênero não será descontado do fechamento mensal.

**b) No que se refere aos insumos diversos:**

1. Todos os produtos relacionados deverão ser de primeira qualidade e sujeitos a prévia aprovação da CONTRATANTE.

1.1. A referência das marcas de produtos de higienização e limpeza poderá ser similar, igual ou superior, desde que contenham, em sua fórmula, os mesmos princípios ativos, e destinem-se aos aspectos de qualidade e economicidade já aprovados pelo setor responsável pela fiscalização e acompanhamento do serviço de limpeza da CONTRATANTE, a partir de testes e aprovação de várias marcas utilizadas na execução do serviço.

1.2. Deverão ser fornecidos materiais com registro comprovado nos órgãos de fiscalização competentes, sendo obrigatório constar nos rótulos dos produtos: prazo de validade, nome do responsável técnico, fabricante, registro no Ministério da Saúde, quantidade, modo de usar, composição química detalhada, princípio químico ativo, forma de conservação e armazenamento, advertência para não reutilização da embalagem, precauções, classe toxicológica (se houver) e conduta em caso de acidente.

2. Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

2.1. 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), filme plástico para acondicionar alimentos, luva anti-térmica e luva de malha de aço;

2.2. Domissanitários: desincrustante, sanitizante e detergente neutro:

2.2.1. Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão;

2.2.2. Cabe à CONTRATADA o fornecimento de fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização.

2.3. Materiais de higiene para sua mão de obra: sabonete líquido e álcool 70% para lavagem de mãos, papel higiênico, papel toalha branco não-reciclado e luva descartável;

2.4. 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 tamanho compatível com os recipientes plásticos, borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, bateria para a balança;

2.5. 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;

2.6. 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;

2.7. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA).

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

1. O ENXOVAL DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS 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, para atender a demanda da Unidade Escolar.

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, para atender a demanda da Unidade Escolar.

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, para atender a demanda da Unidade Escolar mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, 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 para atender a demanda da Unidade Escolar;

1.4. 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, para atender a demanda da Unidade Escolar;

1.5. 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;

1.6. 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, para atender a demanda da Unidade Escolar;

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 e Setor de Alimentação Escolar.

3. A CONTRATADA fornecerá, sem ônus adicional, TODOS os equipamentos necessários para a limpeza e higienização das cozinhas e refeitórios sob sua responsabilidade, em qualidade e quantidade apropriadas e suficientes para a adequada execução do presente contrato. Em caso de desgaste ou defeito dos equipamentos, a CONTRATADA deverá efetuar sua substituição, de modo a manter a adequada execução dos serviços contratados.





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

1. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

1.1. Os equipamentos defeituosos deverão ser substituídos no prazo de 24 horas 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 e hidráulicas das cozinhas, despensas e refeitórios, vinculadas à prestação dos serviços, deverão ser realizados às expensas da CONTRATADA, e por conta e risco da mesma;

5. O fornecimento e a instalação de fornos para cozinhas, e quando necessário e balcões térmicos quando for caso, para distribuição de refeições, protetor para luminária da cozinha, despensa e do refeitório, ficará sob responsabilidade da CONTRATADA;

6. Os serviços de troca de tomadas, interruptores e espelhos das tomadas, troca de torneiras e sifões, instalação de ralos sifonados nas cozinhas, com tampas que impeçam a entrada de vetores, é de responsabilidade da CONTRATADA;

7. Os serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição com funcionamento de 2ª e 6ª feira, inclusive sábados e feriados letivos, de forma a garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das Unidades Escolares;

7.1 A Central de Distribuição deverá ser localizada dentro de um raio de 20 km da cidade de São Mateus-ES;

7.2 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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

- 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 conforme **Resolução 216, 15 de Setembro de 2004**, ou caixas plásticas com tampa, para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza, higiene e objetos pessoais.
- m. Colocar telas milimétricas removíveis nas janelas das cozinhas e/ou despensas, saídas de coifa/exaustor e de portas que costumam permanecer abertas.

**e) No que se refere aos empregados:**

- 1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos, nutricionistas e técnicos e auxiliares em manutenção em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:
  - 1.1. Manipuladores/Merendeiras de alimentos em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste instrumento;
  - 1.2. A seguir, segue um quadro com o NÚMERO MÍNIMO DE MERENDEIRAS, a ser disponibilizado pela Empresa CONTRATADA:
  - 1.3. A jornada de trabalho das merendeiras serão de 44h semanais;
- 1.3.1. Para Unidades de Educação Infantil: 01 (um) manipulador de alimentos para cada 50 (cinquenta) alunos matriculados em período parcial. Para o período integral, o quantitativo de manipuladores será calculado considerando o dobro do número de alunos.
- 1.3.2. Para as Unidades Escolares que possuam a modalidade Educação Infantil em conjunto com outra modalidade de ensino prevalecerá 1 (um) manipulador para cada 60 (sessenta) alunos matriculados. 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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Fonte de referência: CARTILHA DE ORIENTAÇÃO SOBRE A FISCALIZAÇÃO DA  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TERCEIRIZADA NO ÂMBITO DA REDE PÚBLICA

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

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

1.4.2. 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;

1.4.3. 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;

1.4.3.1. 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;

1.5. 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;

1.5.1. 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;

1.5.2. 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;

1.6 A CONTRATADA deverá indicar 1 (um) representante (preposto), com todos os seus dados pessoais e funcionais;

1.7 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;

1.8 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;

1.9 A CONTRATADA deverá indicar 1 (um) Nutricionista supervisor, com registro no CRN, que será o



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

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.;

1.9.1. A CONTRATADA deverá manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, uma equipe de profissionais de Nutrição, a saber:

1.9.1.1. 1 (um) Nutricionista Supervisor Chefe (RT);

1.9.1.2. 1 (um) Nutricionista de planejamento;

1.9.1.3. Nutricionistas de rota, conforme orientação da CFN nº 600/2018.

1.9.1.4. A divisão do quantitativo de Escolas por Nutricionistas de rota ficará a cargo da CONTRATADA com base na Resolução CFN nº 788/2024, nº 789/2024 e nº 790/2024, e na Portaria CRN 3 – Nº 306/2016.

Resolução CFN (nº 788/2024, nº 789/2024 e nº 790/2024), que substituem a antiga Resolução CFN nº 465 de 2010.

Art. 7º Consideram-se, para fins desta Resolução, as seguintes diretrizes de parâmetros numéricos mínimos, nas secretarias municipais de ensino, para a educação básica:

§2º Para os municípios das regiões Sudeste, Sul e Nordeste B (Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte).

II-Municípios de porte médio e grande: 1 (um) RT + 1 (um) QT para cada conjunto de 4 (quatro) escolas rurais/indígenas/quilombolas/conveniadas + 1 (um) QT para cada conjunto de 6 (seis) escolas urbanas;

Art. 8º Para o cumprimento adequado das atribuições relacionadas em Resolução própria, a instrução é de que nutricionista cumpra uma carga horária mínima de 30 horas semanais.

CRN 3 – Nº 306/2016

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

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

1.9.2 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;

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

1.9.2.2. 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;

1.9.2.3. 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;

1.9.2.4. A mão de obra que for trocada ou repostada, uma vez profissional de experiência equivalente ou





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

superior, deverá ser informada quanto ao teor do presente instrumento, e ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços;

1.9.2.5 . 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;

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

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

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

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

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

**c) No que diz respeito ao porcionamento:**

1. Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento no Anexo IV;

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:**



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

1. É de responsabilidade do nutricionista supervisor chefe estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" por cada Unidade Educacional.
2. Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:
  - 2.1. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço 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.
  - 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;
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,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

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:

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

3.2. Para adquirir os alimentos e insumos dos fornecedores cadastrados;

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

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

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

c. se tem cópia dos laudos;

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

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

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

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

3.5. 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





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

c. Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (do uniforme, das mãos, e a operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha), e exames médico-laboratoriais, de acordo com a legislação vigente;

d. Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções, conforme descrito anteriormente neste documento e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa;

e. Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas), incluindo também ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, é recomendável que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência:

e.1. períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo duas vezes ao ano;

e.2. períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional onde atuam, no mínimo três vezes ao ano ou sempre que houver 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.

2.1.3. As atribuições dos manipuladores estão detalhadas no Anexo VII.

**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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

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.

6. As atribuições dos nutricionistas estão detalhadas no Anexo VII.

**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. 67, parágrafo 9º, da Lei nº 14.133/2021 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 [A Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 40, inciso X];

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

a meu ver, a fixação de preço mínimo vedada pela norma. Preço mínimo seria o todo, o item preço do serviço a ser contratado, comportando outros subitens, enquanto que tal salário, neste caso a remuneração a ser paga pela contratada aos empregados, seria uma das variáveis do preço do serviço;

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

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

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

Também não se pode olvidar que não compete a esta Corte de Contas interferir em questões privadas, de empregado e empregador, notadamente no que toca às garantias trabalhistas ou

acordos coletivos. Entretanto, este Tribunal não pode ignorar o princípio da eficiência e o interesse público presente na contratação de mão-de-obra qualificada e na necessidade de se coibir a danosa rotatividade de mão-de-obra que tantos transtornos têm causado à Administração, além da 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

e o interesse público.

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

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

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

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

Bruno Dantas, Plenário, j. 09.05.2017)

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

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

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

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:**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

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

**m. No que se refere à afiação 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 da Nutricionista RT..

**n. No que se refere a assuntos diversos:**

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.

10. Distribuição do quantitativo do cardápio por dotação

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO CARDAPIO/REFEIÇÃO	Nº DE REFEIÇÕES	QUANT. DIÁRIA	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CRECHE PARCIAL - DESJEJUM/LANCHE	1	1430	286000		
2	CRECHE PARCIAL - REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO	1	1430	286000		
3	CRECHE PARCIAL QUILOMBOLA - DESJEJUM/LANCHE	1	78	15600		
4	CRECHE PARCIAL QUILOMBOLA - REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO	1	78	15600		
5	CEIM INTEGRAL - DESJEJUM	1	700	140000		
6	CEIM INTEGRAL - REFEIÇÃO MATUTINO	1	700	140000		
7	CEIM INTEGRAL - LANCHE	1	700	140000		
8	CEIM INTEGRAL - REFEIÇÃO VEPERTINO	1	700	140000		
9	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - DESJEJUM/LANCHE	1	1731	346200		
10	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO	1	1731	346200		
11	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - QUILOMBOLA - DESJEJUM/LANCHE	1	719	143800		
12	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - QUILOMBOLA - REFEIÇÃO MATUTINO/VEPERTINO	1	719	143800		
13	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - DESJEJUM	1	700	140000		
14	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - REFEIÇÃO MATUTINO	1	700	140000		
15	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - LANCHE	1	700	140000		
16	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - REFEIÇÃO VEPERTINA	1	700	140000		
17	EMEF FUNDAMENTAL - PARCIAL - DESJEJUM/LANCHE	1	700	140000		
18	EMEF FUNDAMENTAL - PARCIAL - REFEIÇÃO - MATUTINO/ VEPERTINO	1	1083	216600		
19	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - DESJEJUM/ COLAÇÃO	1	1162	232400		
20	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - REFEIÇÃO MATUTINO	1	1162	232400		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

21	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - LANCHE	1	1162	232400		
22	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - REFEIÇÃO VESPERTINA	1	1162	232400		
23	EJA - REFEIÇÃO	1	1162	232400		
TOTAL ENSINO REGULAR			21109	4221800		

6. LOCAL E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO (serviços):

ITEM	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO
1	CEIM "ALICE PONTE IN VALTELINA"	Av. Sol, S/Nº, Vitória
2	CEIM "AMÁBIL ZANELATO QUINQUIM"	Av. Vitória, S/Nº, Vila Nova
3	CEIM "ANDORINHAS"	Av. Cricaré, S/Nº, Cricaré
4	CEIM "ANDRÉ ORLANDI NARDOTTO"	Rua Conceição da Barra, Nº 523, Lado Sul – Guriri
5	CEIM "AREINHA"	Rua Ilheus, S/Nº, Areinha
6	CEIM "BOA VISTA"	Rua Elias Jogaib, S/Nº, Boa Vista
7	CEIM "BRILHO DO SABER"	Rua Projetada 03, esquina com Projetada 01 (Área A) –Aroeira
8	CEIM "CARMELINA RIOS"	Rua Coronel Mateus Cunha, S/Nº, Sernamby
9	CEIM "CLAUDIA SCARINZE"	Rua Projetada, S/Nº, Liberdade - Pedra D'água
10	CEIM "CRIANÇA FELIZ"	Rua Evaristo Sossai, Km 41, Nestor Gomes
11	CEIM "DOIS ESQUILOS"	Av. Brasil, S/Nº, Vila Nova
12	CEIM "EGÍDIO BORDONI"	Rodovia BR 101, Km 67,5, Morada do Ribeirão
13	CEIM "ISABEL RODRIGUES VIEIRA"	Rua Geronimo José, S/Nº, Nova Lima–Itauninhas
14	CEIM "LAR DA CRIANÇA"	Av. Hermes Valadares, S/Nº, Santa Tereza
15	CEIM "MEU AMIGUINHO"	Av. Carina, S/Nº, Seac
16	CEIM "MORADA DO RIBEIRÃO"	Rua Ilha dos Uirapurus, S/Nº, Morada do Ribeirão
17	CEIM "MUNDO DO SABER"	BR 381, Rod. Miguel Curry Carneiro, Km 35
18	CEIM "NOSSA SRª. APARECIDA"	Rua Mateus Antonio Matos, S/Nº, Porto
19	CEIM "OVELHINHA"	Rod. Othovarino Duarte Santos, Nº 400, Guriri
20	CEIM "PARAÍSO INFANTIL"	Av. AntonioLougouMoulin, S/Nº, Bom Sucesso
21	CEIM "PAULISTA"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista
22	CEIM "PAULO FREIRE"	Rua Amazonas, S/Nº, Vila Verde



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

23	CEIM "PEQUENO PRINCIPE"	Rua 05, Nº 13, Nova Conquista
24	CEIM "PROF. ORMY FONSECA E SILVA"	Rua Peroba, Nº 67, Cacique
25	CEIM "SANTA MARIA"	Rod. ES 315, S/Nº, Santa Maria
26	CEIM "SANTO ANTONIO"	Avenida do Contorno, Quadra 29, Loteamento Caiçaras, Santo Antônio
27	CEIM "SÃO FRANCISCO DE ASSIS"	Rua Vereador Laurindo Samaritano, Nº 93, Litorâneo
28	CEIM "SÃO JOÃO"	Rua Laura Faria Lima, S/Nº, Sernamby
29	CEIM "SÃO PEDRO"	Rua Cinco, Nº 13, Nova Conquista
30	CEIM "SEMENTINHA"	Rua Principal, S/Nº, Cohab
31	CEIM "SONHO DE CRIANÇA"	Rua Itupeva, S/Nº, Aviação
32	CEIM "TESOURO DA ILHA"	Rua XXXII, esquina com a 9ª Avenida, quadra 2C, Loteamento Caiçaras – Lado Norte –Guriri
33	ECORM DA REGIÃO DO CÓRREGO SECO	Córrego Seco
34	EMEF " PROFª. MARIZETE VENÂNCIO DO NASCIMENTO"	Av. Dom José Dalvit, S/Nº, Aroeira
35	EMEF "ANEDINA ALMEIDA SANTOS"	Rua Principal. S/Nº, Nova Lima–Itauninhas
36	EMEF "AVIAÇÃO"	Rua Nanuque, S/Nº, Aviação
37	EMEF "AYRTON SENNA"	Av. Antonio Lougon Moulin, Nº 84, Bom Sucesso
38	EMEF "BOM SUCESSO"	Av. Gileno Santos, S/Nº, Bom Sucesso II
39	EMEF "CORREGO DO MILANEZ"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, S/Nº, Km 28
40	EMEF "ALMIR QUEIROZ"	Av. Cricaré, S/Nº, Beira Rio
41	EMEF "DORA ARNIZAUT SILVARES"	Av. Ayrton Senna, S/Nº, Bairro Bom Sucesso
42	EMEF "DR. ARNÓBIO ALVES DE HOLANDA"	Rua Principal, Nº 195, Forno Velho –Cohab
43	EMEF "GOLFINHO"	Rua Ruth Neves Esteves, Nº 286, Ideal
44	EMEF "KM 35"	Rodovia BR 381, S/Nº, Km 35
45	EMEF "LILAZINA GOMES DE SOUZA"	Rodovia BR 101, Km 65, Posto Esso
46	EMEF "Mª APARECIDA DOS S. S. FILADELFO"	Rua 05, Pomar dos Colibris, S/Nº, Morada do Ribeirão
47	EMEF "Mª DA CUNHA FUNDÃO"	Av. Carina, S/Nº, Seac
48	EMEF "Mª FRANCISCA NUNES COUTINHO"	Nativo de Barra Nova, S/Nº
49	EMEF "MERCEDES DE AGUIAR"	Rua Principal, S/Nº, Itauninhas
50	EMEF "OURO NEGRO"	Rua Nova Venécia, Nº 969, Guriri
51	EMEF "PAULO ANTÔNIO DE SOUZA"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista
52	EMEF "PROF. JOÃO PINTO BANDEIRA"	Rua Duque de Caxias, Nº 194, Carapina
53	EMEF "PROFª. HERINÉIA LIMA OLIVEIRA"	Rua Edith Laura Moreira D'Almeida, S/Nº, Guriri



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

54	EMEF "SANTA TEREZINHA"	Rua Hermes Valadares, Nº 170, Santa Tereza
55	EMEF "SÃO PIO X"	Córrego da Palmeira, Km 47
56	EMEF "VALÉRIO COSER"	Estrada do Nativo, S/Nº, Pedra D' Água
57	EMEF "VER. LAURINDO SAMARITANO"	Rua São João Batista, S/Nº, Litorâneo
58	EMEF "VILA VERDE"	Rua Amazonas, S/Nº, Vila Verde
59	EMEF "ZUMBI DOS PALMARES"	Rodovia 381, Km 53, Nestor Gomes
60	CEIM "BEIRA RIO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 28
61	CEIM "GEORGINA"	Cachoeira do Cravo, S/Nº, Km 43
62	CEIM "SANTA TEREZINHA"	Estrada Km 29, Santa Leocardia, S/Nº, Km 29
63	CEIM "VALE DA VITÓRIA"	Cachoeira do Cravo, S/Nº, Km 43, Nestor Gomes
64	EPM "ALICE MOREIRA MACHADO"	Estrada do Nativo de Barra Nova
65	EPM "ALMIRA DIAS PERIN"	Córrego do Jacaré, Jaguaré
66	EPM "BERNADETE LOURDES BASTOS"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 29
67	EPM "CAMPO GRANDE DE BAIXO"	Estrada do Nativo de Barra Nova
68	EPM "CÓRREGO DO ATERRO"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35
69	EPM "CÓRREGO DO CHIADO"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança
70	EPM "CÓRREGO DO GAMA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança, Fazenda Córrego do Gama
71	EPM "CÓRREGO DO RANCHO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 28
72	EPM "CÓRREGO GRANDE"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia
73	EPM "CÓRREGO MATA SEDE"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 29
74	EPM "CÓRREGO SECO"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 41
75	EPM "DILÔ BARBOSA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança
76	EPM "DIVINO ESPÍRITO SANTO"	Rodovia BR 101, KM 23
77	EPM "ENEDINO MONTEIRO"	Estrada do Nativo, Barra Nova Sul
78	EPM "GIRASSOL"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia
79	EPM "KM 20"	Km 20
80	EPM "MILITINO CARRAFA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 13
81	EPM "NOVA VISTA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança, Nova Vista



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

82	EPM "PALMITO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 23
83	EMEF "RIO PRETO"	Rodovia Othovarino Duarte Santos, Rua São Gabriel, S/Nº - Rio Preto
84	EPM "SÃO DOMINGOS DE ITAUNINHAS"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança
85	EPM "SÃO JORGE"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança
86	EPM "SÃO MIGUEL"	Estrada do Nativo de Barra Nova
87	EPM "VAVERSA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 16
88	EPM "PATRIMÔNIO CÓRREGO DA AREIA"	Zona rural
89	CEIM ANTONIO MACIEL FILHO	Jambeiro
90	EUM "ANTÔNIO LIMA"	Córrego Grande
91	EUM "CÓRREGO DE SANTA MARIA"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 23
92	EUM "CÓRREGO DO PIQUI"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista
93	EUM "CÓRREGO SANTA RITA"	Rodovia BR 101, Comunidade Santa Rita
94	EUM "SANTA ROSA DE LIMA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35
95	EUM "SAPUCAIA II"	Riozinho
96	EUM SANTO ANJO	Zona Rural
97	EUM UNIÃO	Zona Rural
98	PEM XIII DE SETEMBRO	Zona Rural
99		

## 7. PRAZO DO CONTRATO

7.1 O prazo de vigência do contrato será de **14 meses**, contados a partir das assinaturas no Contrato, conforme art. 105 da lei 14.133/21.

7.2 O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 107 da lei 14.133/21.

## 8 RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO:

8.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 20221, art. 117, caput)

O presente contrato será fiscalizado pelos seguintes servidores:

- **Fiscal Titular:** GERALDO NEGRIS, matrícula nº 55.625, nomeado em concurso público como funcionário efetivo no cargo de Professor B.
- **Fiscal Suplente:** REGILANE MARIA CARARO, matrícula nº 58579, nomeado em concurso público como funcionário efetivo no cargo de Professor A.
- **Fiscal Técnico:** VALÉRIA PRANDO TEODORO, matrícula nº 60427601, nomeada no cargo de Assessor de Controle de Alimentação e Nutrição.

### 8.2. Da forma detalhada como se dará a condições de fiscalização:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

8.2.1. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.2.2. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

8.2.3. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.2.4. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.2.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.2.6. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

8.2.7. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.2.8. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

---

## **9 CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO:**

---

9.1 O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após as medições, por meio de depósito na conta corrente da contratada, através de Ordem Bancária, após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal/Fatura de serviços discriminativo, em via única, devidamente atestado pela Secretaria requisitante, assim como pelo fiscal;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal e Certidão Trabalhista;
- c) Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF nº 2021/2021 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante;
- d) Boletim de Medição atestado pela Secretaria requisitante juntamente com o fiscal da Ordem de Serviço;
- e) Relatório de Fiscalização e Fotográfico.

A apresentação de Nota Fiscal/Fatura com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem anterior implicará na sua devolução à Empresa contratada para regularização, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

A PMSM reterá, na fonte, sobre o pagamento efetuado os tributos e contribuições de que trata a Instrução Normativa SRF nº 1234/2012.

Se a empresa contratada for optante pelo SIMPLES, deve anexar à Nota Fiscal/Fatura documento que comprove esta opção, na forma do Anexo IV, da IN/SRF nº 480/2004, alterada pela IN/SRF nº 1234/2012, situação em que incidirá a retenção no percentual estabelecido na Lei 123/06, devendo a CONTRATADA discriminar o percentual na nota fiscal.

Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto houver pendência de liquidação ou qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

Considera-se data do pagamento o dia da efetiva entrega da Ordem Bancária na unidade bancária.

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

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

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

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

9.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

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.

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.

---

**10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

---

10.1. São obrigações da CONTRATANTE:

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

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

10.1.3. Elaborar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;

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

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

10.1.6. Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, um relatório onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos;

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

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

10.1.9. Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa a ser CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste termo de referência, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;

10.1.10. Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa a ser CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;

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

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

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

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

10.1.15. Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados;

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

---

**11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

---

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

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

11.1.2. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;

12.1. Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, 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;

12.1.7. Conferir junto a CONTRATANTE ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para evitar divergências nos quantitativos medidos;

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 (unidades escolares e central de distribuição) em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio;

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.

### **Habilitação Jurídica**

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

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

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

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da LICITANTE, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da LICITANTE, ou outra equivalente, na forma da lei, com validade na data de apresentação da documentação e proposta;

Certidão de regularidade junto à fazenda pública Federal (Quitação de tributos e contribuições Federais e Quanto à dívida ativa da União), sejam estas individualmente ou conjuntas, com a validade na data de realização desta licitação;

Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, expedida pela Caixa Econômica Federal, com validade na data de apresentação da documentação e proposta.

Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, fornecida no site eletrônico do Tribunal Superior do Trabalho – TST, em atendimento a Lei nº 12.440/2011 e a Resolução Administrativa do TST nº 1470/2011



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
  1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
  2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
  3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
  4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
  5. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado de cada item.
  6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.**

**Qualificação Técnica:**

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.
  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. Total de 6.333 (seis mil trezentos e trinta e três) atendimentos por dia previsto
    - b) Prazo mínimo de 04 (quatro) 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:
    - c) 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;
    - d) 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 vencedora devidamente vigente acompanhado do laudo de vistoria das instalações.
- 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.

**Declarações:**

Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Declaração de que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

## **12. DO MAPA DE MEDIÇÃO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS**

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

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

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

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

12.1.4. 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.

12.1.5. 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. Entende-se como “refeições consumidas pelos escolares” somente as refeições tipo “prato pronto” que atendam à gramatura estipulada pelo contrato. A sobremesa será medida à parte, conforme o padrão do cardápio estabelecido neste Termo de Referência.

2.1. Portanto, para o consumo da sobremesa, não será necessário adquirir a refeição, uma vez que ambos os itens serão cobrados de forma independente.

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. Caso queira a sobremesa na repetição será pago à parte.

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:

<b>SERVIÇO</b>	<b>Nº Alunos Matriculados – Censo 2025</b>	<b>Nº máximo de atendimento dia</b>
Creche	1.706	Parcial 2 – Integral 4
Pré Escola	3.169	Parcial 2 – Integral 4
Ensino Fundamental	11.245	Parcial 2 – Integral 4
Ensino EJA	245	1
Atend. Educ. Esp.	483	Parcial 2 – Integral 4

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

alimentícios e refeições servidas por dia, e por período de funcionamento da Unidade (com a respectiva totalização mensal);

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

**12.2. DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE OS SERVIÇOS:**

12.2.1. 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;

12.2.2. 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:

- a. Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 48 horas;
- b. Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da Unidade Escolar) no início de cada ano letivo;
- c. Em casos de necessidade de alteração do tipo de refeição fornecida diariamente, como por refeição para lanche, ou vice-versa, A CONTRATADA deverá apresentar, antecipada ou imediatamente, à CONTRATANTE justificativa plausível para tal procedimento;
- d. As solicitações serão previamente analisadas pela equipe da CONTRATANTE e autorizadas apenas quando pertinentes.
- e. Em casos de necessidade de fornecimento de lanches embalados para eventos estudantis, a Unidade Escolar deverá realizar a solicitação com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência ao Setor de Alimentação Escolar, para fins de autorização e demais providências junto à CONTRATADA. As opções de lanches embalados estão disponíveis no anexo IV.

**12.3. DOS CARDÁPIOS**

**12.3.1.** Os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATANTE e deverão ser assinados por Nutricionista RT da CONTRATANTE, atendendo à Resolução FNDE/CD nº 26 de 17/06/2013 e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.

**12.3.2.** Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:

- a. Diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar;
- b. O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja, o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macros e micros nutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na Unidade Educacional, e com o número e tipo de alimentação fornecida;
- c. Aceitabilidade dos alimentos, de acordo com o parâmetro preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, correspondente a 85%, ou por parâmetros determinados pela CONTRATANTE, desde que não sejam inferiores ao valor ora citado;
- d. Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida;
- e. Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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;
- 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);
- 12.3.3. Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão submetidos à CONTRATADA e deverão ser cumpridos em sua totalidade, sendo que qualquer alteração deve ser enviado para autorização do Setor de Alimentação Escolar com a justificativa;
- 12.3.4. 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;
- 12.3.5. 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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

que observada a compatibilidade entre seu custo e o respectivo preço contratado;

- 12.3.6. 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;
- 12.3.7. 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;
- 12.3.8. 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;
- 12.3.9. 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;
- 12.3.10. 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.

**13. DOS PROGRAMAS DE TREINAMENTO E PROJETOS**

- 13.1. Deverão ser observadas as seguintes instruções pela CONTRATADA:
- 13.2. 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;
- 13.3. Projetos de Educação Nutricional, estabelecidos pela CONTRATANTE em consonância com a Proposta Pedagógica, deverão seguir as diretrizes e prioridades estabelecidas pela CONTRATANTE e serão realizadas pela CONTRATADA a fim de contribuir para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar. 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.

---

**14. VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO:**

O mapa referencial de preços será elaborado pelo Setor de Compras, após a devida pesquisa de mercado efetuado em fontes diversas, buscando estabelecer o valor médio a ser utilizado pelo Setor de Licitações e Contratos como o valor máximo a ser contratado pela municipalidade. Tal valor deve ser tornado público no edital a ser disponibilizado na plataforma licitatória.

---

**15. SANÇÕES:**

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

- I. Advertência, nos casos de inexecução parcial que não acarretem prejuízos significativos para a Administração.
- II. Multas nos seguintes casos e percentuais:

a) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) em até 10 (dez) dias: 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor total do produto entregue com atraso;

b) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 10 (dez) dias até 20 (vinte dias): 0,8% (oito décimos por cento) ao dia sobre o valor do produto entregue com atraso;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

- c) Multa Compensatória: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 20 (vinte) dias: 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho;
- d) Multa Compensatória: Por recusa injustificada do adjudicatário em aceitar ou assinar a Autorização de Fornecimento (AF) e/ou Contrato, injustificadamente, uma vez que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida: 15% (quinze por cento) sobre o valor global do contrato;
- e) Multa Compensatória: Por entregar em desconformidade, injustificadamente, o objeto contemplado na Autorização de Fornecimento (AF): 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato e possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho;
- f) Multa Compensatória: Por deixar de manter as condições de habilitação durante toda a vigência contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho;
- g) Multa Compensatória: Por inexecução parcial, injustificada, da Autorização de Fornecimento (AF): 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;
- h) Multa Compensatória: Por inexecução total injustificada da Autorização de Fornecimento (AF). Caracterizada pela verificação da não entrega do produto após 30 (trinta) dias: 20% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho.

**III. Impedimento de licitar e contratar com o Município de São Mateus:**

- a) Dar causa à inexecução parcial da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo: até 02 (dois) anos;
- b) Dar causa à inexecução total da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato, caracterizada pela não entrega dos itens após 30 (trinta) dias: até 03 (três) anos;
- c) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: até 03 (três) anos;
- d) Não celebrar o contrato/instrumento congênere ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: até 03 (três) anos;
- e) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo;
- f) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, superior a 30 dias: até 03 (três) anos. g) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: até 02 (dois) anos.
- g) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: até 02 (dois) anos.

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

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- f) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e,





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 9.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo específico que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário/contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

## **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. CONDIÇÕES GERAIS:**

---

17.1 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.

17.2 Naquilo que for omissa o presente Termo de Referência, reger-se-á pelas decreto municipal nº 15.803/2003 e 14.133/2021.

17.3 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

processo, do SRP, do contrato, bem como a identificação da CONTRATADA.

17.4 Fica eleito o Foro da Comarca de São Mateus/ES, para dirimir possíveis litígios decorrentes deste procedimento licitatório.

---

**18 REAJUSTAMENTO DE PREÇOS:**

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 07/11/2025 (DD/MM/AAAA).

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (*Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo*), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste será realizado por apostilamento.

---

**19 RESPONSÁVEL(S) PELA ELABORAÇÃO E APROVAÇÃO DO PRESENTE TERMO:**

São Mateus/ES, 21 de janeiro de 2026.

**Elaborado por:**

Laís Cardozo dos Santos  
Matrícula nº 605560501  
Nutricionista Quadro Técnico

Geraldo Negris  
Matrícula nº 55.625  
Coordenador do setor de Alimentação Escolar

**Aprovado por:**

**Edna Rossim**  
Secretário Municipal de Educação  
Decreto nº 17.655/2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

---

20 **DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

---

**20.1. 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	OPÇÕES DE LANCHES EMBALADOS
ANEXO V	PER CAPITAS DOS ALIMENTOS
ANEXO VI	ENXOVAL DE UTENSÍLIOS POR ESCOLA
ANEXO VII	ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADO
ANEXO VIII	DETALHAMENTO DAS ATIVIDADES DOS(AS) MANIPULADORES E NUTRICIONISTAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

*ANEXO I do Termo de Referência*  
**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, contendo 05 kg, 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. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega

**AVEIA EM FLOCOS:** Aveia; instantânea; em flocos finos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; com validade mínima de 10 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC número 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve estar acondicionado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega.

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

**FARINHA DE MANDIOCA:** Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; Parâmetros de classificação: branca; seca, fina, tipo 1; conforme o regulamento técnico da Farinha de Mandioca estabelecido na Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação que a substitua. Deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes da resolução RDC Nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Validade mínima de 07 meses a contar da fabricação, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.

**FARINHA DE ROSCA:** Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, 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,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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.

**TAPIOCA GRANULADA:** Branco, tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**PÃES, BOLOS E BISCOITOS**

**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.

**PÃO CASEIRO (BATATA, MILHO, CEBOLA, CENOURA, MANDIOCA):** Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, 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. (Sem açúcar e com açúcar).

**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, 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. (Sem açúcar e com açúcar).

**PÃO DE HAMBÚGUER:** Pão de hambúrguer; arredondado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, 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. (Sem açúcar e com açúcar).

**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. (Sem açúcar e com açúcar).

**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, sem 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, 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 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

### **PROTEÍNAS**

**ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO OU CARNE BOVINA:** Almôndega; carne de frango ou carne bovina moída; mínimo de 18% de proteína; congelada; sem pimenta; sem adição de gorduras; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente, 25g por unidade após descongelamento; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; rótulo contendo datas fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a inst. Normativa nº 20 de 31/07/2000 (MAPA) e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS.

**CARNE BOVINA CONGELADA:** Opções de corte: coxão mole, músculo, patinho, lagarto e coxão duro: Carne bovina, semiprocessada, em cubos, bifes ou iscas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, previamente processada no corte próprio para preparação (cardápio), com no máximo 5% de gordura aparente; ausência de cartilagem e aponevroses. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial decreto 30.691 DE 29/03/52, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA.

**CARNE SUÍNA CONGELADA:** Carne suína pernil ou lombo 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.

**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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**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.

#### **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 NATURAL:** Produto feito à base de leite, contendo apenas 2 ingredientes (leite e fermento lácteo). Embalagem de 450g ou 1L. 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. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.

**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

Rua Duque de Caxias, Nº 194 - Bairro Carapina - CEP 29.933-030.

Telefax: (027) 3767-8887 e-mail: educação@saomateus.es.gov.br – CNPJ: 27.167.477/0001-12



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

meses a contar da data da fabricação. No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias e 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 SISBIOA) 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 SISBIOA) 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 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.

**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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**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.

**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, firme 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**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, 1º 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), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

**MANGA:** Tipo Tommy, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.

**MELANCIA:** Tipo redonda, 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 imediato 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.

**PERA:** De primeira qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos.

**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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

**MANJERICÃO:** Manjeriço; Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substâncias terrosas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 antiemectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. **SALSA:** Salsa in natura extra, com coloração verde escuro, íntegras, frescas, de primeira qualidade, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corposestranhos 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**

**CACAU EM PÓ:** Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data de fabricação, validade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de aproximadamente 500g ou 1kg.

**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:** (só 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**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.

**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, 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 UVA INTEGRAL:** Composto de Suco de Uva, 100% Natural. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de 2 litros.





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**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	1.706	Parcial 2 – Integral 4
Pré Escola	3.169	Parcial 2 – Integral 4
Ensino Fundamental	11.245	Parcial 2 – Integral 4
Ensino EJA	3.311	1
Atend. Educ. Esp.	245	Parcial 2 – Integral 4

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - MODELOS DE CARDÁPIOS

CRECHES INTEGRAIS – Alunos maiores de 1 ano					
SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Leite com cacau Biscoito tipo cream cracker	Mingau de aveia com banana	Leite enriquecido com abacate ou banana Broa de milho com manteiga	Mingau de aveia com cacau	Milkshake de maçã Pão careca com requeijão
ALMOÇO	Ragu de Carne ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de beterraba com azeite	Ensopadinho de Frango com aipim Arroz / Feijão Purê de inhame	Isca de carne Arroz / Feijão Quibebe de Abóbora	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz com brócolis Feijão	Guisado de Carne com batata doce e cenoura Arroz / Feijão
SOBREMESA	Banana	Mamão	Melão	Tangerina	Melancia
LANCHE	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
JANTAR	Isca de Frango Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate	Cubinhos de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Batata sauté com orégano	Picadinho de Frango com cheiro verde Macarrão ao molho de tomate Feijão Salada de Brócolis com azeite	Isca de carne Arroz / Feijão Abobrinha refogada	Frango dourado Arroz / Feijão Salada de Beterraba com azeite
SOBREMESA	Laranja	Melancia	Maçã	Pera	Laranja
SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Mingau de Fubá com Canela	Milkshake de maçã com banana Biscoito tipo cream	Suco natural de Melancia Pão careca com requeijão	Suco de laranja com cenoura Pão careca com queijo branco	Arroz doce com maçã e canela
ALMOÇO	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos com azeite e salsa	Ragu de carne ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Salada de beterraba com azeite	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada	Isca de carne ao molho de tomate Arroz / Feijão carioca Salada de couve flor com azeite e salsa	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão

Rua Duque de Caxias, Nº 194 - Bairro Carapina - CEP 29.933-030.

Telefax: (027) 3767-8887 e-mail: educação@saomateus.es.gov.br – CNPJ: 27.167.477/0001-12



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		salsa		salsa	
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Mamão	Melão	Tangerina	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 cacau Quadrado de Banana com aveia	Suco natural de Limão com Maçã Suflê (com tomate, cenoura, salsa, orégano)
<b>JANTAR</b>	Cubinhos de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Inhame cozido	Frango acebolado Arroz/Feijão Salada de cenoura com azeite e cebolinha	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata	Frango ensopado Arroz / Feijão Aipim cozido	Isca de Carne Arroz / Feijão Chuchu refogado
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Melancia	Maçã	Pera	Banana
<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 cacau	Leite com cacau 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	Isca de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Pepino com Tomate e azeite	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite	Arroz Carreteiro (carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) / Feijão	Frango dourado Arroz/ Feijão Abóbora refogada com salsa
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Mamão	Melão	Tangerina	Melancia



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

<b>LANCHE</b>	Yogurte natural batido com banana Granola	Suco natural de Laranja Bolo Brasileirinho (cenoura e couve)	Milkshake de banana com cacau Biscoito tipo cream cracker	Canjica	Suco natural de Limão Sanduiche 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 orégano Sobremesa: Maçã	Frango em cubos Arroz / Feijão Farofa de Banana Sobremesa: Pera	Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Batata doce com cebolinha Sobremesa: Laranja
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Melancia	Maçã	Pera	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 cream cracker	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	Estrogonofe de Frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano	Isca de Carne Arroz / Feijão carioca Salada de Chuchu com azeite e salsa	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada	Feijoada Nutritiva (feijão, carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de Couve
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Mamão	Melão	Tangerina	Laranja
<b>LANCHE</b>	Suco natural de Laranja Aipim cozido com manteiga	Leite enriquecido com mamão Broa de milho com requeijão	Leite com cacau 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	Carne ensopada Arroz / Feijão Purê de batata doce	Isca de Frango Arroz / Feijão carioca Farofa de cebola e couve	Macarrão à Bolonhesa com Cenoura Feijão	Picadinho de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Primavera de legumes (Batata, Cenoura e Vagem)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Melancia	Maçã	Pera	Melancia
------------------	---------	----------	------	------	----------

<b>CRECHE PARCIAL – 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 / LANCHE</b>	Leite com cacau Biscoito tipo cream cracker	Vitamina de Bananacom 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	Ensopadinho de Frango com Aipim Arroz / Feijão	Isca de carne Arroz / Feijão Quiabebe de Abóbora	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz / Feijão Quiabo refogado Polenta	Guisado de Carne com Batata doce e Cenoura Arroz / Feijão
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	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 cacau 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 emcubos azeite e salsa	Ragu de Carne ao Molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de beterraba com azeitee salsa	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de Batata	Isca de carne ao molho de tomate Arroz / Feijão cariocaSalada de Couveflor com azeite e salsa	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Melancia	Maçã	Pera	Mamão
<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	Frapê de Maçã e Banana Biscoito tipo cream cracker	Canjica	Leite com cacau 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	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de Batata	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite	Arroz carreteiro (carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora refogada com salsa
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	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	Mingau de aveia com Banana e cacau	Arroz doce com maçã canela	Suco natural de Maracujá Pão careca com ovo mexido com queijo branco	Suco natural de Laranja Bolo Brasileirinho (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 de Farofa de Couve Sobremesa: Laranja
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Melancia	Maçã	Pera	Laranja

<b>PRÉ ESCOLA PARCIAL – 4 a 5 anos</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 / LANCHE</b>	Frapê de banana emaçã	Vitamina de Banana com cacau Biscoito tipo cream cracker	Suco de goiaba Pão careca com queijobranco	Mingau de aveia com cacau	Leite com café Broada de milho com requeijão
<b>ALMOÇO</b>	Carne moída ao molho de tomate e manjerição Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de cenoura ralada	Isca de Frango acebolado Arroz / Feijão Purê de inhame	Isca de carne Arroz / Feijão Quibebe de Abóbora	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz / Feijão Quiabo refogado Polenta	Ensopadinho de Carne e manjerição Arroz / Feijão Salada de Batata doce e Brócolis com salsa e azeite

Rua Duque de Caxias, N° 194 - Bairro Carapina - CEP 29.933-030.

Telefax: (027) 3767-8887 e-mail: educação@saomateus.es.gov.br – CNPJ: 27.167.477/0001-12



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	com azeite				
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	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 cacau 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 comazeite e salsa	Isca de Carne acebolada Macarrão ao sugo com manjericão Feijão Couve-flor com azeitee salsa	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz / Feijão Salada de Brócolis e Batatacom Azeite	Isca de carne ao molho de tomate e manjericão Arroz / Feijão carioca Aipimcozido	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão
<b>SOBREMESA</b>	Sorvete de Açaí com Banana	Melancia	Maçã	Pera	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 cream cracker	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	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de Batata	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite	Isca de Carne acebolada Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate, salsa e cebolinha	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora com salsa
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	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>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

<b>DESJEJUM / LANCHE</b>	Leite com cacau Biscoito tipo cream cracker	Suco de maracujá de 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 manjericão Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha	Isca de Frango ensopado Arroz / Feijão Farofa de alho e cebola Couve refogada	Estrogonofe de Carne Arroz / Feijão Batata sauté com orégano	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada	Picadinho de Carne ao molho de tomate e manjericão Arroz / Feijão carioca Salada de Pepino e Tomate com salsa e azeite
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Melancia	Maçã	Pera	Melancia

**FUNDAMENTAL INTEGRAL**

**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 Bananacom Maçã Aveia	Suco de goiaba de Pão careca com queijobranco	Arroz doce com maçã canela	Suco de caju Pão careca com requeijão
<b>ALMOÇO/ JANTA</b>	Ragu de Carne molhode tomate Com cebolinha/cheiro verde Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de cenoura ralada com azeite	Ensopadinho de frango com aipim Arroz / Feijão Purê deinhame	Isca de carne Arroz / Feijão Quibebe de Abóbora	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz com brócolis Feijão	Guisado de Carne (com batata doce e cenoura) Arroz / Feijão
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	Melancia

**SEMANA 2**

	<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 cream cracker	Leite com cacau Broa de milho com manteiga	Milkshake de banana com cacau Aveia	Suco de abacaxi Pão careca com requeijão



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

<b>ALMOÇO/ JANTA</b>	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos com azeite e salsa	Ragu de carne Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com azeitee salsa	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata	Vaca atolada Arroz / Feijão carioca	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão
<b>SOBREMESA</b>	Sorvete de Açaí com Banana	Melancia	Maçã	Pera	Mamão
<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 cream cracker	Mingau de aveia com cacau	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/ JANTA</b>	Ovo cozido/mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de inhame	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite	Arroz carreteiro (Carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora refogada com salsa
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	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	Leite batido com Banana e cacau e aveia	Leite com café Broade milho com requeijão	Canjica	Suco de caju Pão careca com ovo mexido
<b>ALMOÇO/ JANTA</b>	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha	Estrogonofe de frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano	Isca de carne Arroz / Feijão carioca Salada de chuchu com salsae azeite	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada	Feijoada nutritiva (Feijão, Carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de couve
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Melancia	Maçã	Pera	Laranja



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FUNDAMENTAL PARCIAL/EDUCAÇÃO ESPECIAL E EJA					
SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	Vitamina de banana com aveia	Maçã	Banana	Pera	Vitamina de abacate
ALMOÇO /JANTA E EJA	Ragu de Carne molhode tomate Com cebolinha/cheiro verde Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de cenoura ralada com azeite	Ensopadinho de frango com aipim Arroz / Feijão Purê de inhame	Isca de carne Arroz / Feijão Quibebe de Abóbora	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz com brócolis Feijão	Guisado de Carne (com batata doce e cenoura) Arroz / Feijão
SOBREMESA	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	Melancia
SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	Vitamina de mamão com aveia	Melão	Melancia	Maçã	Vitamina de morango com aveia
ALMOÇO /JANTA E EJA	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos com azeite e salsa	Ragu de carne Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com azeitee salsa	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata	Vaca atolada Arroz / Feijão carioca	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão
SOBREMESA	Sorvete de Açaí com Banana	Melancia	Maçã	Pera	Mamão
SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM / LANCHE	Vitamina de abacate	Pera	Banana	Maçã	Vitamina de banana com aveia

Rua Duque de Caxias, N° 194 - Bairro Carapina - CEP 29.933-030.

Telefax: (027) 3767-8887 e-mail: educação@saomateus.es.gov.br – CNPJ: 27.167.477/0001-12





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

<b>ALMOÇO/ JANTA/EJA</b>	Ovo cozido/mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de inhame	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite	Arroz carreteiro (Carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora refogada com salsa
<b>SOBREMESA</b>	Laranja	Mamão	Melão	Tangerina	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>	Vitamina de goiaba	Abacaxi	Mamão	Banana	Vitamina de morango com aveia
<b>ALMOÇO /JANTA EJA</b>	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha	Estrogonofe de frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano	Isca de carne Arroz / Feijão carioca Salada de chuchu com salsa e azeite	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada	Feijoada nutritiva (Feijão, Carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de couve
<b>SOBREMESA</b>	Banana	Melancia	Maçã	Pera	Laranja



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ANEXO IV**  
**OPÇÕES DE LANCHES EMBALADOS**

<b>LANCHES EMBALADOS</b>	
<b>OPÇÃO 1</b>	1 fruta, 1 sanduíche natural de frango (pão de forma, frango, requeijão e alface) e 1 suco de fruta integral
<b>OPÇÃO 2</b>	1 fruta, 1 pão com queijo minas (pão de batata ou milho ou cenoura e queijo minas) e 1 suco de fruta integral
<b>OPÇÃO 3</b>	1fruta, 1 pedaço de bolo de cacau ou cenoura ou fubá ou banana com aveia zero açúcar, 1 suco de fruta integral
<b>OPÇÃO 4</b>	1 fruta, 1 biscoito de sal embalado individual, 1 suco de fruta integral.
<b>OPÇÃO 5</b>	1 salada de fruta, 1 pão com queijo minas e 1 suco de fruta integral
<b>PER CAPITA</b>	
Biscoito de sal embalado	Mínimo 144 g
Maçã, Pera, Banana e Mexerica	Mínimo 120 g
Pão de batata ou milho ou cenoura	Mínimo 50 g
Queijo Minas	Mínimo 30 g
Suco de fruta integral	200ml



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ANEXO V**  
**PER CAPITAS DOS ALIMENTOS**

GRANDES REFEIÇÕES - PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDAS							
GRUPO	ALIMENTO PREPARAÇÃO	E/OU	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
				CRECHE	PRÉ - ESCOLA	ENS FUND	EJA
I	Arroz, macarrão ou polenta		g	50	60	120	180
II	Leguminosas (feijão)		g	50	60	100	130
III	Carne bovina		g	40	60	80	100
	Ou Filé de Frango		g	40	60	80	100
	Ou Filé de Peixe		g	40	60	80	100
	Ou Ovos		und	1	1	2	2
	Ou Proteína texturizada de soja		g	40	60	80	100
IV	Guarnição: vegetais A, B e/ou C		g	30	30	60	80
	Farofa		g	15	15	25	50
	Feijão Tropeiro		g	80	100	150	200
	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	1und ~ 100g	1und ~ 100g
	Ou Laranja pêra		und	1und ~ 100g	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 Morango		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	60	70	100	120
	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

INCIDÊNCIA DAS PROTEÍNAS NOS CARDÁPIOS				
CARNES	TIPO/CORTE	PREPARAÇÕES	FREQÜÊNCIA	
			SEMANAL	MENSAL
Aves	Filé de frango	Ensopadas, dourada, isca, acebolada, risoto, sopa.	4	Complementar frequência
Peixes	Filé de Pescada, Filé de Merluza	Ensopados	-	2
Carne bovina	Patinho	Iscas, de panela, sopa, ensopados, goulash, moída	4	Complementar frequência



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Carne suína	Pernil sem osso, lombo	Iscas, assado, de panela	-	2		
Ovos	Galinha	Cozidos, omelete, mexidos.	-	2		
PEQUENAS REFEIÇÕES - PORÇÕES DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDAS						
GRUPO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UNIDA DE	QUANTIDADE PREPARADA			
			CRECHE	PRE - ESCOLA	ENS FUND	EJA
I	Manteiga com ou sem sal.	G	5	5	10	-
	Requeijão cremoso	G	15	15	20	-
II	Leite de vaca para café	ML	120	120	150	-
	Leite de vaca para 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,fubá, arroz doce, canjica, tapioca granulada)	G	150	200	200	-
VI	Pipoca	G	-	-	150	-
VII	Milho em espiga	UND	0,5	0,5	1	-
VIII	Açaí zero açúcar	G	100	150	200	-
	Fruta ou Polpa de fruta para batido com açaí	G	50	50	60	-
IX	Queijo minas	G	25	25	40	-
X	Salada de frutas	G	150	200	250	-
XI	Cacau	G	5	5	10	-



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**Estado do Espírito Santo**

79/93

**ANEXO VI - 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 digital para alimentos de 10kg
8	Balança para alimentos de até 150 kg
9	Balcão térmico fixo
10	Balcão térmico móvel
11	Bandeja etileno (dim.39x58x9)
12	Batedeira doméstica
13	Batedeira industrial
14	Caçarola alta 20 litros aprox.
15	Caçarola baixa 44 litros, com tampa
16	Caçarola alta 42 litros
17	Caçarola baixo 50 litros
18	Caçarola baixa 42 litros
19	Caçarola baixa 20 litros
20	Caixa plástica branca ou transparente c/ tampa (dim.38x28x15)
21	Caixa plástica retangular vazada branca ou transparente
22	Caneca de alumínio c/ alça litros
23	Caneca de vidro resistente cap. Aprox. 250 ml
24	Carrinho para cozinha
25	Chaira (afiador de faca)
26	Coador plástico - 10 cm
27	Coador plástico - 20 cm
28	Colher em polietileno, cabo 35 cm aprox.
29	Colher de sopa em aço inox
30	Colher de sobremesa em aço inox
31	Colher lambe-lambe (ou colher pão duro) em polietileno
32	Concha inox doméstica
33	Concha inox industrial (16x50)
34	Copo plástico graduado litro
35	Cortador de legumes (lâmina)
36	Cremera em aço inox redondo, c/ borda lisa cap 250 ml aprox.
37	Descascador de laranja e limão
38	Escumadeira inox doméstica





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**Estado do Espírito Santo**

39	Escumadeira inox modelo indústria
40	Espremedor de frutas industrial
41	Faca de cozinha - serra
42	Faca de cozinha - cortar
43	Faca de mesa
44	Faca modelo universal (ver espec. abaixo)
45	Fogão industrial 4 bocas com forno
46	Fogão industrial 6 bocas com forno
47	Forno industrial
48	Freezer horizontal
49	Freezer vertical
50	Frigideira grande antiaderente, diâmetro 30 cm aprox.
51	Funil em polietileno
52	Garfo de mesa
53	Garfo trinchante
54	Garrafa térmica -litros
55	Garrafa térmica -litros com torneira
56	Jarra inox com tampa -litros
57	Jarra inox com tampa -litros
58	Liquidificador industrial
59	Luva térmica
60	Multiprocessador
61	Pá de etileno
62	Passador de café, saco de pano
63	Pegador de massa
64	Peneira aro plástico, tela nylon, diâmetro 25 cm aprox.
65	Picador, cortador Cabrita industrial de legumes e frutas
66	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros
67	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros
68	Prato de vidro transparente
69	Prato de sobremesa de vidro transparente
70	Ralador
71	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 60 l - lixo orgânico
72	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 120 l - lixo seco
73	Refrigerador
74	Refrigerador duplex
75	Tábua de cozinha, em polietileno, verde
76	Tábua de cozinha, em polietileno, marrom
77	Tábua de cozinha, em polietileno, branca
78	Outros*
Outros utensílios e equipamentos necessários que não estejam expressamente descritas neste documento.*	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**Estado do Espírito Santo**

**ANEXO VII**  
**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.
- d) Elaborar instrução de procedimentos para a coleta e guarda de amostras da alimentação fornecida.
- e) Descrever as normas, caso seja necessário, retirar produto impróprio para consumo da Unidade



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**Estado do Espírito Santo**

Educacional.

f) Elaborar POP de higiene de instalações, equipamentos e móveis; conforme Resolução RDC 216/04 – ANVISA/MS.

g) Elaborar instrução de procedimentos para higiene de utensílios.

h) Elaborar POP de higiene e saúde do manipulador. Conforme Resolução RDC 216/04 – ANVISA/MS.

i) Elaborar normas para uso de uniforme e equipamento de proteção individual.

j) Elaborar normas de segurança do trabalho.

k) Elaborar normas para alimentação dos funcionários da CONTRATADA.

l) Elaborar POPs de manutenção preventiva e calibração de equipamentos conforme Resolução RDC 275/02 – ANVISA/MS.

m) Elaborar instrução de trabalho para o manejo de resíduos.

n) Elaborar POPs de higiene do reservatório da água. Conforme Resolução RDC 216/04 – ANVISA/MS.

o) Elaborar POP para atestar a potabilidade da água. Conforme Resolução RDC 275//02 – ANVISA/MS.

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

q) Elaborar normas para visitantes.

r) 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.**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS** **Estado do Espírito Santo**

### **ANEXO VIII** **DETALHAMENTO DAS ATIVIDADES DOS(AS) MANIPULADORES E** **NUTRICIONISTAS**

#### **1. ATIVIDADES DOS(AS) MERENDEIROS(AS)**

- 1.1. Realizar higienização e sanitização (conforme diluição adequada do produto utilizado) nos alimentos, nas áreas de estoque, na cozinha, bem como nos utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação;
- 1.2. Selecionar os ingredientes necessários, separando-os e medindo-os de acordo com o cardápio do dia, com o per capita estabelecido e com o número de alunos presentes na escola;
- 1.3. Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, descongelar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios;
- 1.4. Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia e fichas técnicas elaboradas pela CONTRATADA, seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética;
- 1.5. Realizar diariamente controle de consumo alimentar, resto ingestão e sobra limpa, em planilha presente nas unidades escolares;
- 1.6. Coletar diariamente amostras das preparações servidas em embalagem própria para coleta de alimentos, guardando-as por 72 horas, congelando-as à -18º (100g de alimento sólido e 100ml de alimento líquido);
- 1.7. Realizar a distribuição das preparações nos horários estipulados por cada escola porcionando adequadamente;
- 1.8. Controlar o estoque de alimentos, quanto ao prazo de validade, fazendo uso de etiquetas visíveis e utilizando-os em tempo hábil, comunicando ao diretor da escola a saída antecipada do gênero com prazo de validade próximo;
- 1.9. Etiquetar todos os alimentos que forem abertos, registrando na etiqueta a data de abertura do produto, bem como a data da nova validade de acordo com a tabela de critério de validade;
- 1.10. Implantar controle de estoque (entrada, saída e saldo de gêneros alimentícios) diariamente e disponibilizá-lo para utilização da escola;
- 1.11. Manter o estoque da alimentação escolar, exclusivamente para o armazenamento de gêneros alimentícios;
- 1.12. O estoque da alimentação escolar não poderá conter caixas de papelão ou de madeira, pertences de funcionários, material de limpeza e outros materiais incompatíveis com a segurança alimentar;
- 1.13. Manter o estoque limpo, organizado e com os gêneros alimentícios devidamente empilhados;
- 1.14. Armazenar os hortigranjeiros, após selecioná-los, dentro de geladeiras em sacolas transparentes ou organizadores com tampa;
- 1.15. Armazenar em geladeiras ou freezers carnes e derivados de leite (exceto derivados não perecíveis);
- 1.16. Realizar o descongelamento de produtos cárneos sob refrigeração;
- 1.17. Responsabilizar-se pela boa aparência, segurança e sabor dos alimentos a serem servidos;
- 1.18. Realizar a seleção e o porcionamento das preparações de acordo com o per capita preestabelecido pelo contrato;
- 1.19. Registrar e descartar as possíveis sobras limpas ao final de cada turno;
- 1.20. Preparar e distribuir café para os profissionais da escola de acordo com o per capita estabelecido no início de cada turno;
- 1.21. Realizar inventários de utensílios e equipamentos (quantidade e estado de conservação), juntamente com a Unidade de Ensino a cada seis meses;
- 1.22. Comunicar à Unidade Escolar caso ocorra defeito em equipamentos ou quebra de utensílios, louças e talheres, para a realização do reparo ou reposição dos mesmos;
- 1.23. Cumprir as determinações e orientações do funcionário responsável, indicado pela Contratante para acompanhamento dos serviços a serem prestados sendo passível de sanção caso não atendimento da determinação;
- 1.24. Comunicar ao profissional da Unidade de Ensino responsável pelo acompanhamento do preparo da alimentação escolar qualquer irregularidade ocorrida na execução dos serviços, bem como toda solicitação ou necessidade relacionada à prestação de serviço que não tenha sido programada;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

### **Estado do Espírito Santo**

- 1.25. Responsabilizar-se pelo controle e utilização dos equipamentos e utensílios colocados à sua disposição;
- 1.26. Registrar ocorrências durante o período de trabalho em livro de ata (fornecido pela Contratante), para conhecimento específico da CONTRATADA e da CONTRATANTE;
- 1.27. Proceder a limpeza do ambiente de trabalho, compreendendo a cozinha, refeitório e estoque e seus respectivos utensílios e mobiliários;
- 1.28. Manter limpo e em perfeito estado de conservação os equipamentos como fogão (inclusive parte interna), forno, liquidificador, espremedor, freezer, geladeira, batedeira, processador, além de utensílios (pratos, canecas, talheres) e outros;
- 1.29. Manter a limpeza de utensílios e equipamentos, seguindo os procedimentos de higienização, abaixo descritos, sendo possível, no decorrer do contrato, estabelecer outros que atendam a legislação e a ciência da nutrição;
- 1.30. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:
  - a) Lavagem com água e sabão ou detergente;
  - b) Enxágue;
  - c) Desinfecção química: conforme orientação do fabricante;
  - d) Enxágue.
  - e) Não é permitido nos procedimentos de higiene: Varrer a seco nas áreas de manipulação; fazer uso de pano para secagem de utensílios e equipamentos; uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos; reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza; usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;
- 1.31. Remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário, devendo ser ensacado e depositado em local e recipiente próprios, devidamente tampado e tomando medidas eficientes para evitar a penetração de pragas e vetores;
- 1.32. Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- 1.33. Realizar sempre antes e após o uso a limpeza de: Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras, borrifadores;
- 1.34. Realizar diariamente a limpeza de: Pisos, rodapés e ralos, todas as áreas de lavagem produção e refeitório; maçanetas, lavatórios (pias), cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo, estoque sempre que necessário;
- 1.35. Realizar semanalmente a limpeza de: Paredes, portas e janelas, prateleiras (armários), coifa, geladeiras, estrado, câmaras e "freezers" sempre que necessário;
- 1.36. Realizar mensalmente a limpeza de: Luminárias, interruptores, tomadas, telas sempre que necessário.
- 1.37. Preparar alimentação específica para alunos com necessidades alimentares especiais, conforme cardápio elaborado pelo Setor de Alimentação Escolar;
- 1.38. Comunicar, em tempo hábil à Unidade de Ensino toda a necessidade de alimentos e utensílios necessários para realização das tarefas;
- 1.39. Zelar pelos alimentos e utensílios que fizer uso em suas tarefas diárias, devendo comunicar imediatamente ao supervisor ou encarregado qualquer extravio, dano ou desaparecimento dos mesmos;
- 1.40. Atender a todos os quesitos mencionados acima, de acordo com as normas vigentes do Setor de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação de São Mateus e legislação sanitária vigente;
- 1.41. Cumprir as normas de saúde e segurança do trabalho.
- 1.42. No ato do recebimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, avaliar juntamente com a Direção da Unidade de Ensino, ou pessoa por ele designada, data de validade, aparência característica, condições de transporte, peso, marca adquirida e todas as informações necessárias para comprovar a qualidade do gênero alimentício. Se o mesmo estiver impróprio para consumo ou em desacordo com a chamada pública, não deve ser recebido.
- 1.43. No ato do recebimento de todos os gêneros alimentícios, avaliar data de validade, aparência característica, condições de transporte, peso, marca adquirida e todas as informações necessárias para comprovar a qualidade do gênero alimentício. Se o mesmo estiver impróprio para consumo ou em desacordo com a licitação, não deve ser recebido.

## **2. NORMAS A SEREM CUMPRIDAS PELOS/AS MERENDEIROS/AS NO AMBIENTE DE TRABALHO:**

- 2.1. Restringir-se à sua área de atuação (cozinha, estoque e refeitório) e evitar se deslocar ou circular em outros setores, exceto para atividades relacionadas a sua área de atuação;





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

### **Estado do Espírito Santo**

- 2.2. Utilizar diariamente os EPI's e a uniformização completa (aventais, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara), sapato de segurança, luvas, rede de malha fina e touca para proteção dos cabelos;
- 2.2.1. O uso do uniforme e EPI's são restritos ao ambiente de trabalho;
- 2.3. Manter a higienização e conservação do uniforme e proceder a sua troca diária;
- 2.4. Não poderão utilizar bijuterias, jóias, relógios, perfumes fortes, esmaltes/base, maquiagem e outros adornos;
- 2.5. Não atender qualquer solicitação de servidores da Administração que não tenha sido autorizada pelo funcionário responsável pela supervisão, gestão e fiscalização dos serviços;
- 2.6. Não permitir a entrada de funcionários que não sejam do setor de produção da alimentação escolar na área da cozinha;
- 2.6.1. Para ter acesso à cozinha o Gestor da Escola, os Nutricionistas da CONTRATANTE e da CONTRATADA, os servidores da Secretaria de Educação de São Mateus, os fornecedores e/ou visitantes, com a finalidade de acompanhar o processo da alimentação escolar, deverão estar devidamente paramentados;
- 2.7. Preparar somente a alimentação escolar que conste no cardápio autorizado pelo Setor de Alimentação Escolar.
- 2.8. Atender os pré-requisitos da legislação vigente de Boas Práticas de Alimentação e Nutrição.
- 2.9. Outras atividades inerentes à função da merendeira que não estejam expressamente descritas neste documento.

### **3. ATIVIDADES DOS(AS) NUTRICIONISTAS**

- 3.1. Supervisionar, organizar e avaliar a prestação de serviços dos/as Merendeiros/as, desde o recebimento da matéria-prima, ao preparo e distribuição da alimentação escolar;
- 3.2. Participar do planejamento e da execução do treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- 3.3. Supervisionar e orientar o cumprimento do cardápio escolar, incluindo o cardápio de alunos com necessidades nutricionais especiais;
- 3.4. Supervisionar o registro de dados pertinentes ao serviço como, controle de estoque, procedimentos de higienização, limpeza ambiental, controle de saúde dos manipuladores em observância às normas higiênico-sanitária e ao Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- 3.5. Supervisionar o controle de qualidade, quantidade, gêneros e produtos alimentícios, para assegurar a correta confecção do cardápio requeridos;
- 3.6. Orientar e supervisionar os/as Merendeiros/as para que atuem em conformidade com o Manual de Orientações Técnicas do Programa de Alimentação Escolar;
- 3.7. Desenvolver outras atividades correlatas às atividades inerentes à profissão do nutricionista, quando necessário ao pleno desenvolvimento do objeto do contrato;
- 3.8. Supervisionar o cumprimento das orientações dadas pelos nutricionistas do Setor de Alimentação Escolar do município de São Mateus;
- 3.9. Fiscalizar o cumprimento das normas de higienização e sanitização do ambiente de trabalho;
- 3.10. Advertir, suspender ou até mesmo indicar o desligamento dos/as profissionais que atuarem em desacordo com as normas estabelecidas para a boa execução dos trabalhos;
- 3.11. Supervisionar o cumprimento das normas da Contratante e da legislação vigente, quanto à utilização dos uniformes e EPI's;
- 3.12. Providenciar a não permanência no ambiente de trabalho de qualquer funcionário que não esteja devidamente uniformizado, utilizando corretamente os EPI's ou cuja atuação não esteja em conformidade com as cláusulas contratuais;
- 3.13. Participar de reuniões periódicas e seguir as diretrizes estabelecidas pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SME).
- 3.14. Elaborar o Manual de Boas Práticas das cozinhas das Unidades de Ensino.
- 3.15. Enviar ao Setor de Alimentação Escolar o inventário de equipamentos e utensílios a cada seis meses.
- 3.16. Elaborar Fichas Técnicas de Preparação para as Unidades de Ensino.
- 3.17. Outras atividades inerentes à função do nutricionista que não estejam expressamente descritas neste documento.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS** **Estado do Espírito Santo**

### *ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO*

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. **27.167.477/0001-12**, com sede na Rua Alberto Sartório, nº 404, Carapina, nesta cidade e Comarca de São Mateus-ES - CEP.: 29.933-060, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pela **Secretária Municipal de Educação, Sra. Edna Rossim**, nomeada pelo Decreto n.º 17.655/2025, e a empresa ....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº ....., com sede na ..... – CEP: ....., e-mail: ....., telefone ....., neste ato, representada pelo seu .... Sr. ...., residente e domiciliado na .... CEP: ....., doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº. xxxx/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 005/2026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### **1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)**

1.1 O objeto do presente instrumento é a **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, DO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS, 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**, nas condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços nº 005/2026 e no Termo de Referência do procedimento licitatório.

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1 O Termo de Referência;
- 1.2.2 O Edital;
- 1.2.3 A Proposta do contratado;
- 1.2.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### **2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.2 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir das assinaturas no Contrato.

2.3 O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da lei 14.133/21.

#### **3 CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)**

##### **3.1 Da Indicação dos Servidores:**

3.1.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput)

O presente contrato será fiscalizado pelos seguintes servidores:

- **Fiscal Titular: GERALDO NEGRIS**, matrícula nº 55.625, nomeado em concurso público como funcionário efetivo no cargo de Professor B.

- **Fiscal Suplente: REGILANE MARIA CARARO**, matrícula nº 58579, nomeado em concurso público como funcionário efetivo no cargo de Professor A.

- **Fiscal Técnico: VALÉRIA PRANDO TEODORO**, matrícula nº 60427601, nomeada no cargo de Assessor de Controle de Alimentação e Nutrição.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

### **Estado do Espírito Santo**

3.2. Da forma detalhada como se dará a condições de fiscalização:

3.2.1. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

3.2.2. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

3.2.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

3.2.4. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

3.2.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

3.2.6. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

3.2.7. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

3.2.8. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência

#### **4 CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1 É vedada subcontratação do objeto contratual.

#### **5 CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)**

5.1 O valor total da contratação é de **R\$ ..... (.....)**.

5.2 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.3 Segue abaixo a planilha detalhada dos itens do contrato:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO CARDAPIO/REFEIÇÃO	UNID.	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CRECHE PARCIAL - DESJEJUM/LANCHE	Unid.	286000		
2	CRECHE PARCIAL - REFEEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	Unid.	286000		
3	CRECHE PARCIAL QUILOMBOLA - DESJEJUM/LANCHE	Unid.	15600		
4	CRECHE PARCIAL QUILOMBOLA - REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	Unid.	15600		
5	CEIM INTEGRAL - DESJEJUM	Unid.	140000		
6	CEIM INTEGRAL - REFEIÇÃO MATUTINO	Unid.	140000		
7	CEIM INTEGRAL - LANCHE	Unid.	140000		
8	CEIM INTEGRAL - REFEIÇÃO VESPERTINO	Unid.	140000		
9	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - DESJEJUM/LANCHE	Unid.	346200		
10	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	Unid.	346200		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**Estado do Espírito Santo**

11	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - QUILOMBOLA - DESJEJUM/LANCHE	Unid.	143800		
12	PRÉ-ESCOLA PARCIAL - QUILOMBOLA - REFEIÇÃO MATUTINO/VESPERTINO	Unid.	143800		
13	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - DESJEJUM	Unid.	140000		
14	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - REFEIÇÃO MATUTINO	Unid.	140000		
15	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - LANCHE	Unid.	140000		
16	PRÉ -ESCOLA - INTEGRAL - REFEIÇÃO VESPERTINA	Unid.	140000		
17	EMEF FUNDAMENTAL - PARCIAL - DESJEJUM/LANCHE	Unid.	140000		
18	EMEF FUNDAMENTAL - PARCIAL - REFEIÇÃO - MATUTINO/ VESPERTINO	Unid.	216600		
19	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - DESJEJUM/ COLAÇÃO	Unid.	232400		
20	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - REFEIÇÃO MATUTINO	Unid.	232400		
21	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - LANCHE	Unid.	232400		
22	EMEF FUNDAMENTAL - INTEGRAL - REFEIÇÃO VESPERTINA	Unid.	232400		
23	EJA - REFEIÇÃO	Unid.	232400		
<b>VALOR TOTAL</b>					

**6 CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

6.1 O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após as medições, por meio de depósito na conta corrente da contratada, através de Ordem Bancária, após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal/Fatura de serviços discriminativo, em via única, devidamente atestado pela Secretaria requisitante, assim como pelo fiscal;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal e Certidão Trabalhista;
- c) Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF nº 2021/2021 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante;
- d) Boletim de Medição atestado pela Secretaria requisitante juntamente com o fiscal da Ordem de Serviço;
- e) Relatório de Fiscalização e Fotográfico.

6.2 A apresentação de Nota Fiscal/Fatura com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem anterior implicará na sua devolução à Empresa contratada para regularização, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

6.3 A PMSM reterá, na fonte, sobre o pagamento efetuado os tributos e contribuições de que trata a Instrução Normativa SRF nº 1234/2012.

6.4 Se a empresa contratada for optante pelo SIMPLES, deve anexar à Nota Fiscal/Fatura documento que comprove esta opção, na forma do Anexo IV, da IN/SRF nº 480/2004, alterada pela IN/SRF nº 1234/2012, situação em que incidirá a retenção no percentual estabelecido na Lei 123/06, devendo a CONTRATADA discriminar o percentual na nota fiscal.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

### **Estado do Espírito Santo**

6.5 Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto houver pendência de liquidação ou qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

6.6 Considera-se data do pagamento o dia da efetiva entrega da Ordem Bancária na unidade bancária.

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

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

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

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

6.11 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.

6.12 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.

## **7 CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 07/11/2025 (DD/MM/AAAA).

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (*Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo*), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8 CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)**

8.1 São obrigações da CONTRATANTE:

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

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

8.1.3 Elaborar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;

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

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

8.1.6 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;

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





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

### **Estado do Espírito Santo**

- 8.1.8 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;
- 8.1.9 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;
- 8.1.10 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;
- 8.1.11 Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento;
- 8.1.12 Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e preços unitários pactuados e consumo efetivado mensalmente;
- 8.1.13 Notificar à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;
- 8.1.14 Aplicar à CONTRATADA penalidade por descumprimento de cláusulas contratuais;
- 8.1.15 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;
- 8.1.16 Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA nos locais de trabalho.

## **9 CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)**

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

- 9.1.1 Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 9.1.2 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- 9.1.3 Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, São obrigações da empresa CONTRATADA, além de outras já previstas neste Termo de Referência e seus Anexos:
- 9.1.4 Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 9.1.5 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- 9.1.6 Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;
- 9.1.7 Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;
- 9.1.8 Comunicar a CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;
- 9.1.9 Manter a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando a CONTRATANTE a comprovação do pagamento das obrigações do mês anterior no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;
- 9.1.10 Conferir junto a CONTRATANTE ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para evitar divergências nos quantitativos medidos;
- 9.1.11 A Empresa a ser CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste termo de referência, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;
- 9.1.12 A CONTRATADA deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da CONTRATANTE;
- 9.1.13 A CONTRATADA deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

### **Estado do Espírito Santo**

CONTRATANTE, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

9.1.14 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;

9.1.15 A Empresa a ser contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;

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

9.1.17 A Empresa a ser contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima, etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado.

9.1.18 Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;

9.1.19 A Empresa a ser CONTRATADA responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;

9.1.20 Nomear preposto responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho (unidades escolares e central de distribuição) em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio;

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

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

## **10 CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

11.1 O contratado que infringir as normas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

11.3 Multas nos seguintes casos e percentuais:

a) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) em até 10 (dez) dias: 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor total do produto entregue com atraso;

b) Multa de Mora: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 10 (dez) dias até 20 (vinte dias): 0,8% (oito décimos por cento) ao dia sobre o valor do produto entregue com atraso;

c) Multa Compensatória: Por atraso injustificado na entrega do item contemplado na Autorização de Fornecimento (AF) superior a 20 (vinte) dias: 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho;

d) Multa Compensatória: Por recusa injustificada do adjudicatário em aceitar ou assinar a Autorização de Fornecimento (AF) e/ou Contrato, injustificadamente, uma vez que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida: 15% (quinze por cento) sobre o valor global do contrato;

e) Multa Compensatória: Por entregar em desconformidade, injustificadamente, o objeto contemplado na Autorização de Fornecimento (AF): 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato e possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**

### **Estado do Espírito Santo**

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

g) Multa Compensatória: Por inexecução parcial, injustificada, da Autorização de Fornecimento (AF): 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

h) Multa Compensatória: Por inexecução total injustificada da Autorização de Fornecimento (AF). Caracterizada pela verificação da não entrega do produto após 30 (trinta) dias: 20% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho.

11.4 Impedimento de licitar e contratar com o Município de São Mateus/ES:

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

b) Dar causa à inexecução total da Autorização de Fornecimento e/ou do contrato, caracterizada pela não entrega dos itens após 30 (trinta) dias: até 03 (três) anos;

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

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

e) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo;

f) Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, superior a 30 dias: até 03 (três) anos. g) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame: até 02 (dois) anos.

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

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

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

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

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

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

e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 9.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo específico que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário/contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

## **12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)**

12.1 O objeto do presente Termo de Referência correrá a conta da dotação orçamentária do exercício de 2026, contemplada na rubrica abaixo:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS**  
**Estado do Espírito Santo**

0100 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

021030 – Fundo Municipal de Educação do Município de São Mateus

01002103.1230600282.060 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Ensino Fundamental

33933900000 – Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

0000220 - Ficha

1500 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

01002103.1230600282.065 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Educação Infantil (Creches)

33933900000– Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

0000221 - Ficha

1500 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

01002103.1230600282.070 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Educação Infantil (Pré-Escola)

33933900000– Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

000022 - Ficha

1500 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

01002103.1230600282.074 - Alimentação e Nutrição dos Escolares - Educação Jovens e Adultos (EJA)

33933900000 – Material, Bem ou Serviço para distribuição gratuita

0000223 – Ficha

1500 – Fonte de Recurso (RECURSO ORDINÁRIO)

**13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

13.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

**14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

**15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

15.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021.

**16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO (art. 92, §1º)**

16.1 Fica eleito o foro da Comarca de São Mateus, Estado do Espírito Santo, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

São Mateus/ES, ... de .... de 2026.

(assinaturas – contratante e contratado)