

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 013/2026

PROCESSO Nº. 2026-NHGZC

ID: 2026.501C2600006.01.0013

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Registro de Preços para Eventual Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Alimentação Escolar, compreendendo o Planejamento Operacional, Preparo e Fornecimento de Refeições Balanceadas, Fornecimento dos Gêneros Alimentícios e demais Insumos de Responsabilidade da Contratada, Logística, Distribuição, Disponibilização de Mão de Obra Especializada, Controle de Qualidade, Limpeza e Higienização de Cozinhas, Despensas e Estoques, Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos e Instalações Utilizados na Execução dos Serviços, quando de Responsabilidade da Contratada, e demais Atividades Necessárias à Adequada Execução da Alimentação Escolar, em Condições Higiênico-Sanitárias Adequadas e em Conformidade com os Padrões Nutricionais e demais Disposições Legais Aplicáveis.

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 315.656.013,33** (Trezentos e Quinze Milhões, Seiscentos e Cinquenta e Seis Mil, Treze Reais e Trinta e Três Centavos)

RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO ATÉ: 23:59 horas do dia 11/11/2026.

RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO ATÉ: 23:59 horas do dia 11/11/2026.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 08:45 horas do dia 16/11/2026.

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: às 09:00 horas do dia 16/11/2026.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:10 horas do dia 16/11/2026.

MODO DE DISPUTA: (x) Aberto () Aberto/Fechado

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília - DF.

A licitação ocorrerá na plataforma www.portaldecompraspublicas.com.br

CONSULTAS AO EDITAL: O edital, anexos e outras informações estão disponíveis para download nos endereços: <https://www.cimpolosul.es.gov.br/publicacoes>; www.portaldecompraspublicas.com.br e; PNCP - Portal Nacional de Compras Públicas.

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 013/2026 / Sistema de Registro de Preços

O **CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO PÓLO SUL – CIM POLO SUL**, com sede à Rua Maria Josefina de Resende, nº. 625 - Café Moca - Mimoso do Sul/ES, CEP: 29400-000, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, que abaixo subscrevem, designados pela Portaria Nº. 022 - P de 08 de abril de 2025, **TORNA PÚBLICO** que fará realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos deste edital, para contratação do objeto especificado no Anexo I deste Edital.

O presente certame será regido pela Lei Federal nº. 14.133/2021, pela Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações, observadas as condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus Anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promove a comunicação pela **INTERNET**, mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, os recursos da criptografia e autenticação em todas as suas fases.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos, diretamente, para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br.

O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições:

- Coordenar o processo licitatório;
- Receber, Examinar e decidir as impugnações e consultas ao Edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
- Conduzir a Sessão Pública na internet;
- Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste Edital;
- Dirigir a etapa de lances;
- Verificar e julgar as condições de habilitação;
- Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- Indicar o vencedor do certame;
- Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- Conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
- Encaminhar o processo devidamente instruído à Autoridade Competente e propor a homologação.

O Edital estará disponível, gratuitamente, na página <https://www.cimpolosul.es.gov.br/publicacoes>, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, e no PNCP - Portal Nacional de Compras Públicas.

1 – DO OBJETO

1.1 – REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COMPREENDENDO O PLANEJAMENTO OPERACIONAL, PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS, FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, LOGÍSTICA, DISTRIBUIÇÃO, DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA, CONTROLE DE QUALIDADE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS, DESPENSAS E ESTOQUES, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, QUANDO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, E DEMAIS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À ADEQUADA EXECUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS DISPOSIÇÕES LEGAIS APLICÁVEIS, conforme especificações constantes deste Termo de Referência e seus anexos.

1.2 – Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto, documentação solicitada descrita no Portal de Compras Públicas e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

1.3 – A Contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preço, mediante a consolidação dos registros individualizadas dos Municípios consorciados, considerando o número de alunos, quantidade estimada de refeições por aluno/dia, características das unidades escolares e 200 (duzentos) dias letivos, conforme memória de cálculo constante dos anexos deste Termo de Referência.

1.4 – O objeto desta licitação será executado rigorosamente de acordo com as especificações do objeto e a documentação solicitada descrita no Portal de Compras Públicas, Termo Referência (Anexo I do Edital), Modelo de Proposta (Anexo II), Minuta de Ata de Registro de Preços (Anexo III), Minuta do Contrato (Anexo IV).

1.5 – O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR GLOBAL**, no modo de disputa **ABERTO**, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei Federal nº. 14.133/2021, e observadas às exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2 – DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

2.2 – As dotações relativas aos exercícios financeiros subsequentes serão indicadas após aprovação do orçamento e respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

3 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

3.1 – Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº. 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, no campo específico disponível na Plataforma www.portaldecompraspublicas.com.br, nos termos do art. 164 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

3.2 – A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será formalizada pela Pregoeira, e deverá ser divulgada em sítio eletrônico do Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, nos termos do disposto no parágrafo único do art. 164 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

3.3 – Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer formulação das propostas, nos termos do §1º. do art. 55 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

3.4 – A impugnação, feita tempestivamente pelo licitante, não impedirá sua participação nesta licitação, até a decisão definitiva, bem como as impugnações e os pedidos de esclarecimentos apresentados fora de prazo serão recebidos como mero exercício do direito de petição.

3.5 – Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou, não identificado no processo para responder pela proponente.

4 – DO CREDENCIAMENTO

4.1 – O Fornecedor deverá fazer seu cadastro no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, acessando o seguinte endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br

4.2 – O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema eletrônico. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada, diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Consórcio, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.3 – O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema, implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como, na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.4 – As licitantes que desejarem obter os benefícios de preferência concedidos às Micro empresas e Empresas de Pequeno Porte e às demais pessoas jurídicas a elas legalmente equiparadas deverão declarar, em campo próprio do sistema, sob as penas da Lei, que cumprem com os requisitos legais, estando aptas a usufruir o tratamento diferenciado estabelecido, nos termos dos artigos 43 a 49, da Lei Complementar Federal nº 123/06 e Lei Complementar Federal nº 147/14 ou da Lei Federal nº 11.488/07.

4.4.1 – As licitantes que se declararem beneficiárias da Lei Complementar Federal nº 123/06, Lei Complementar Federal nº 147/14 e Lei Federal nº 11.488/07 e não comprovarem os requisitos legais para o enquadramento serão inabilitadas e poderão estar sujeitas às sanções previstas no Edital e legislação pertinente.

5 – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1 – Poderão participar deste Pregão os interessados, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular no Portal de Compras Públicas.

5.2 – Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital, sem prejuízo às demais cominações legais.

5.3 – Será concedido tratamento favorecido para as micro empresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei Federal nº. 11.488/2007, para o microempreendedor individual-MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº. 123/2006 e no artigo 4º da Lei Federal nº. 14.133/2021.

5.4 – Os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar em campo próprio do sistema, quando do envio da proposta inicial, que as respectivas empresas enquadram-se nessa(s) categoria(s). A

ausência da declaração, naquele momento, significará a desistência da ME/EPP de utilizar-se das prerrogativas da Lei Complementar Federal nº. 123/2006 e suas alterações.

5.5 – Não poderão participar deste Pregão os licitantes e agentes públicos:

- a) Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na formada legislação vigente;
- b) Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- c) Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- d) Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- e) Que estejam sob falência, dissolução ou liquidação;
- f) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014 - TCU - Plenário).

5.6 – Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando incidirem em algum dos incisos do art. 16 da Lei nº. 14.133/2021.

5.7 – Salvo vedação, devidamente justificada no processo licitatório, pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio, desde que observadas as normas consignadas no art. 15 da Lei nº. 14.133/2021;

5.8 – Os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis, bem como, os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional.

5.9 – O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta, não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

5.10 – Toda documentação apresentada pela empresa será de sua responsabilidade, sendo assinada, via sistema, Declaração de Veracidade das informações apresentadas. Fica facultado ao CIM POLO SUL realizar as diligências necessárias em caso de dúvida acerca da documentação.

5.11 – Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- a) Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

- a1) Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;
- a2) Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/2006, mesmo que microempresa e empresa de pequeno porte;
- b) Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- c) Que cumpre os requisitos para habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- d) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- e) 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 Federal de 1998;
- f) Que a proposta foi elaborada de forma independente;
- g) Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- h) Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei Federal nº. 8.213/1991;
- i) Que os documentos e informações apresentados são autênticos, para fins de direito, sob as penas do art. 299 do Código Penal Brasileiro, apresentados para o processo licitatório, são verdadeiros e autênticos;
- j) que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

5.12 – A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS E HABILITAÇÃO

6.1 – Após a divulgação do Edital no sítio eletrônico, **AS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR, EXCLUSIVAMENTE, POR MEIO DO SISTEMA, PROPOSTA COM A DESCRIÇÃO DO OBJETO OFERTADO, MARCA E MODELO, QUANDO FOR O CASO**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento das propostas.

6.1.1 – Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, segundo Art. 63, II, da Lei Federal nº. 14.133/21.

6.1.2 – O prazo para envio de documentos de habilitação deverá ser de no mínimo 02 (duas) horas, prorrogável por igual período a critério do Agente da Contratação / Pregoeiro, em caso de solicitação do licitante.

6.2 – O envio da proposta, exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.3 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº. 123/2006 e alterações.

6.4 – Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5 – Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente, inserida no sistema.

6.6 – Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.7 – Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.8 – Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances.

6.9 – Os documentos referentes à habilitação do licitante deverão estar válidos no dia de abertura da sessão pública.

6.10 – Quando da apreciação dos documentos para habilitação, a pregoeira procederá ao que segue:

6.10.1 – se os documentos para habilitação não estiverem completos e corretos, ou contrariarem qualquer dispositivo deste Edital, e não puderem ser saneados, a pregoeira reputará o licitante inabilitado;

6.10.2 – no caso de inabilitação do primeiro classificado, serão retomados os procedimentos, respeitada a ordem de classificação do licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, e assim sucessivamente, até que sejam atendidas as condições do Edital.

6.11 – Os licitantes remanescentes ficam obrigados a atender à convocação e a assinar o Contrato no prazo fixado pela Administração 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação para assinatura do Contrato), ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa.

6.12 – Os documentos apresentados pelo licitante que forem emitidos pela internet terão sua validade verificada pela pregoeira no momento da habilitação, quando necessário.

6.13 – Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo máximo estipulado pela pregoeira, não inferior a 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

6.14 – Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

6.14.1 – complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

6.15 – Na análise dos documentos de habilitação, a pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.16 – Nos termos do inciso III do art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021, o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

6.17 – Garantia da Contratação

6.17.1 – As **LICITANTES** deverão, como condição à participação nesta **LICITAÇÃO**, apresentar **GARANTIA DE PROPOSTA** em valor equivalente a 1,00% (um por cento) do valor estimado da contratação (ou do lance ofertado, caso o orçamento seja sigiloso), na forma do art. 58, §1º. da Lei Federal nº. 14.133/2021 e deverá ser acostada ao sistema junto com a **PROPOSTA**.

6.17.2 – As **LICITANTES** que não apresentarem a **GARANTIA DE PROPOSTA** nas condições estabelecidas neste **EDITAL** serão desclassificadas, estarão impedidas de prosseguir na licitação.

6.17.3 – Para as **LICITANTES** organizadas em **CONSÓRCIO**, a **GARANTIA DE PROPOSTA** poderá ser apresentada em nome de uma ou mais **CONSORCIADAS**, independentemente do percentual de participação no **CONSÓRCIO**, ou em nome da empresa líder;

6.17.4 – A **GARANTIA DE PROPOSTA** poderá ser apresentada nas seguintes modalidades:

- a) **Caução em Dinheiro**, depositada em qualquer instituição financeira autorizada pelo Banco Central (Bacen) e que possibilite sua movimentação, após o depósito, apenas pelo Órgão Contratante;
- b) **Caução em Títulos da Dívida Pública Brasileira**, não gravados com cláusulas de inalienabilidade e/ou impenhorabilidade, nem adquiridos compulsoriamente, depositados diretamente em qualquer agência do Banco do Brasil;
- c) **Seguro-Garantia**, fornecido por companhia seguradora nacional ou estrangeira, autorizada a funcionar no Brasil;
- d) **Fiança Bancária**, fornecida por instituição financeira nacional ou estrangeira, autorizada a funcionar no Brasil, devendo ser apresentada em sua forma original.

6.17.5 – A **GARANTIA DE PROPOSTA** deverá ter prazo mínimo de vigência de 90 (noventa) dias a contar do último dia do período para recebimento das propostas, prorrogável por igual período caso o **CONTRATO** não tenha entrado em vigência;

6.17.6 – A **GARANTIA DE PROPOSTA** responderá pelas multas, penalidades e indenizações devidas pelas **PROponentes** ao Órgão Contratante durante a licitação em voga até a data da efetiva assinatura do **CONTRATO**.

6.17.7 – A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

6.17.8 – Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1 – A proposta de preços das empresas deverá conter, obrigatoriamente, o valor unitário de cada item que compõe o lote, conforme Anexo II que faz parte integrante desse Edital, observadas as especificações constantes no Termo de Referência e seus anexos. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

- a) Valor unitário de cada refeição;
- b) Valor total da proposta que consiste na multiplicação do valor unitário de cada refeição, multiplicado pelo quantitativo respectivo e o número de dias letivos (200 dias);
- c) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

7.2 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à **CONTRATADA**.

7.3 – Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento / execução dos bens ou serviços.

7.4 – 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.

7.5 – O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

8 – DA ABERTURA DA SEÇÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

8.2 – O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

8.3 – Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.4 – A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.5 – A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.6 – O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.7 – O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.

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

8.9 – O lance deverá ser ofertado como MENOR PREÇO POR LOTE.

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

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

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

8.13 – Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa "ABERTO**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, durante o prazo de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada, automaticamente, pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.**

8.14 – A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.15 – Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

8.16 – Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, a pregoeira poderá, assessorada pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

9 – AFASTAMENTO DOS BENEFÍCIOS DA LC 123/2006

9.1 – Em observância ao art. 4º. da Lei Federal nº. 14.133/2021, aplicam-se às licitações regidas por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº. 123/2006, relativas ao tratamento favorecido às Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP.

9.2 – Todavia, conforme o §1º. do art. 4º. da Lei Federal nº. 14.133/2021, o tratamento diferenciado previsto na LC nº. 123/2006 não será aplicado:

- a) aos itens cujo valor estimado seja superior à receita bruta máxima admitida para enquadramento como Empresa de Pequeno Porte, atualmente fixada em R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais);
- b) às licitações para contratação de obras e serviços de engenharia cujo valor estimado global ultrapasse o limite máximo de receita bruta para enquadramento como Empresa de Pequeno Porte.

9.3 – Dessa forma, nos casos em que o valor estimado supere R\$ 4.800.000,00, os benefícios da LC nº. 123/2006 - tais como tratamento favorecido, critérios de desempate, preferência de contratação e regularização fiscal tardia - não serão aplicados às ME e EPP, ainda que estas se enquadrem nos incisos I e II do art. 4º. da referida Lei Complementar.

9.4 – Nos termos do §2º. do art. 4º. da Lei Federal nº. 14.133/2021, a fruição dos benefícios previstos na LC nº. 123/2006 fica condicionada ao fato de que as ME e EPP não tenham celebrado, no ano-calendário da licitação, contratos com a Administração Pública cuja somatória de valores extrapole o limite máximo de receita bruta para enquadramento como EPP, devendo a licitante apresentar declaração específica atestando o cumprimento dessa condição.

9.5 – Os benefícios acima mencionados não serão aplicados aos itens e ou lotes cujos valores estimados ultrapassem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual da contratação na aplicação do limite previsto no subitem anterior.

10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 – Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

10.2 – Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no Edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

10.3 – Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

10.4 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada, mediante aviso do Pregoeiro no chat.

10.5 – O pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo estipulado pelo pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta.

10.5.1 – O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, caso esta entenda pela necessidade de concessão maior de prazo para envio dos documentos.

10.5.2 – Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam-se os que contenham as características do objeto ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela Pregoeira sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.6 – Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.7 – Havendo necessidade, o pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

10.8 – O pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.8.1 – Também nas hipóteses em que a pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar como licitante para que seja obtido preço melhor.

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

10.9 – Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº. 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

10.10 – Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10.11 – O pregoeiro poderá, no julgamento da proposta/habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância da proposta, adotar medidas de saneamento destinadas a esclarecer informações, corrigir impropriedades na documentação de habilitação, da proposta ou complementar a instrução do processo.

11 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1 – A proposta final / proposta readequada do licitante que for declarado vencedor será transmitida por meio do sistema eletrônico dentro do prazo determinado pelo pregoeiro, não inferior a 02 (duas) horas a partir da solicitação, que poderá ser prorrogado ou reduzido a critério deste último. Além disso, a mesma deverá:

- a) Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, e sua autenticidade será garantida pela assinatura digital do licitante ou seu representante legal, conforme as formalidade do sistema eletrônico;
- b) Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- c) A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à CONTRATADA, se for o caso.

11.2 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a **CONTRATADA**.

11.3 – Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

11.4 – Ocorrendo divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.5 – A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.6 – A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.7 – As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12 – DA HABILITAÇÃO

12.1 – Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a pregoeira verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos documentos inseridos no Portal de Compras Públicas e ainda aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (ceiscadastro.cgu.gov.br) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (portaldatransparencia.gov.br);

- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br);
- c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União-TCU (contas.tcu.gov.br).

12.2 – A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº. 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.2.1 – Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligencia para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.2.2 – A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.2.3 – O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

12.3 – Constatada a existência de sanção, a pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.3.1 – No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº. 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.4 – Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do Portal de Compras Públicas, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

12.4.1 – É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do Portal de Compras Públicas, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

12.4.2 – O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pela Pregoeira lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

12.5 – Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo estipulado pela Pregoeira, sob pena de inabilitação.

12.6 – Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitaes quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

12 – COMPROVAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA

12.1 – Qualificação Jurídica

12.1.1 – Registro Comercial, no caso de Empresário Individual.

12.1.2 – Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado.

12.1.3 – Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

12.1.3.1 – A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

12.1.4 – A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de Atas da Administração e averbação no registro competente.

12.1.5 – Decreto de Autorização, em se tratando de Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão Competente, quando a atividade assim o exigir.

12.1.6 – Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

12.1.7 – As sociedades cooperativas deverão fornecer os seguintes documentos, de forma atualizada e consolidada:

- a) Ato constitutivo;
- b) Estatuto acompanhado da Ata da Assembleia que o aprovou;
- c) Regimento interno acompanhado da Ata da Assembleia que o aprovou;
- d) Regimentos dos fundos instituídos pelos cooperados acompanhados das Atas das Assembleias que os aprovaram;
- e) Atas das Assembleias Gerais em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros da cooperativa;
- f) Registro de presença dos cooperados nas 03 (três) últimas Assembleias Gerais;
- g) Ata da Sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa.

12.2 – Regularidade Fiscal e Trabalhista

12.2.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ.

12.2.2 – Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do

licitante.

12.2.3 – Prova de Regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

12.2.3.1 – A Prova de Regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria - Geral da Fazenda Nacional - PGFN, da sede da licitante.

12.2.3.2 – A Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de Inscrição Estadual.

12.2.3.3 – A Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de Inscrição Municipal.

12.2.4 – Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - CRF - FGTS.

12.2.5 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

12.3 – Qualificação Econômico-Financeira

12.3.1 – Certidões Negativas de Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial, ou de Insolvência Civil expedida pelo Distribuidor da sede da licitante.

12.3.1.1 – Caso a licitante se encontre em Processo de Recuperação Judicial ou Extrajudicial, deverão ser cumpridos, por meio da documentação apropriada, os seguintes requisitos, cumulativamente:

I – Cumprimento de os demais requisitos de Habilitação constantes neste Edital;

II – Certidão do Juízo onde tramita a Recuperação Judicial de que a Empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de Contrato futuro com a Administração Pública.

- Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome desta, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.3.2 – Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, incluindo Notas Explicativas, devidamente registradas na Junta Comercial, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da Empresa, vedada a sua substituição por ou Balancetes ou Balanços provisórios.

12.3.2.1 – A ausência de Notas Explicativas implicará em inabilitação do Licitante.

12.3.2.2 – As Empresas constituídas como Sociedades Anônimas de Capital Aberto e Sociedades consideradas “Empresas de Grande Porte”, deverão apresentar seus Balanços de acordo com as disposições contidas na Lei Federal nº. 11.638/2007.

12.3.2.3 – Para as Sociedades por Cotas de Responsabilidade Limitada é indispensável à indicação do número de registro do Livro Diário, do número das páginas em que se acham transcritas as demonstrações financeiras e do número de registro do Livro Diário na repartição competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas).

12.3.2.4 – As Empresas com menos de 01 (um) ano de existência deverão apresentar Balanços de constituição e balancetes do mês anterior ao da realização da presente Licitação, autenticados por profissional credenciado.

12.3.2.5 – A comprovação da boa situação financeira será considerada através da constatação dos índices de Liquidez Geral (ILG), Índice de Liquidez Corrente (ILC) e Solvência Geral (SG), conforme condições abaixo:

- I. Índice de Liquidez Geral (ILG) superior ou igual a 1;
- II. Índice de Liquidez Corrente (ILC) superior ou igual a 1;
- III. Solvência Geral (SG) superior ou igual a 1.
 - Justifica-se a exigência dos índices fixados, por considerá-los mínimos razoáveis, para considerar a Empresa dentro de um equilíbrio econômico que possibilita a execução do Projeto.
 - Os índices relacionados acima serão apurados a partir do Balanço Patrimonial referido no subitem 12.3.2.
 - O licitante que apresentar índices econômicos inferiores a 1 (um) em qualquer índice de deverá comprovar que possui Patrimônio Líquido equivalente a 10% (dez por cento), nos termos do §4º do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021 do valor total estimado da Contratação ou do item pertinente.

12.3.3 – Exige-se dos licitantes, 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, na forma do §1º do art. 63 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

12.4 – Qualificação Técnica

12.4.1 – Registro ou prova de inscrição da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da região da sede da licitante.

12.4.2 – 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 (número de alunos) neste termo, sem imposição de características / alimentos / cardápios específicos. Poderá ser aceito o somatório de atestados desde que tenham sido de forma concomitante.
- b) Prazo mínimo de 12 (doze) meses.

12.4.3 – 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.

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

- a) Indicação do responsável técnico (nutricionista RT) que será responsável pela supervisão e confecção da alimentação / serviços objeto deste termo; devendo este comprovar o vínculo profissional com a empresa vencedora;
- b) O responsável técnico acima (quando da assinatura do contrato) deverá aceitar expressamente sua indicação para prestação dos serviços objeto deste termo. OBS: A substituição do responsável técnico acima – por outro igualmente qualificado – pela realização dos serviços somente será possível mediante aprovação por escrito assinada pelo gestor do contrato.

12.4.5 – Apresentar Licenciamento Sanitário da empresa licitante devidamente vigente.

12.4.6 – Apresentar comprovação de realização de controle integrado de Pragas da empresa licitante, em período não superior a 06 (seis) meses, conforme RDC nº. 622 de 09 de março de 2022.

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

12.5 – Visita Técnica

12.5.1 – Recomenda-se às empresas interessadas em participar da presente licitação que seja realizada Visita Técnica nos locais em que os serviços serão executados, até o 2º (segundo) dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

12.5.2 – A visita técnica possui o condão de possibilitar aos licitantes interessados a faculdade de examinar todos os detalhes e tomar ciência das características do local, eventuais dificuldades para a execução do objeto e demais informações necessárias à elaboração de sua proposta.

12.5.3 – A realização da visita técnica não será fator para desclassificação ou inabilitação da licitante, porém, não serão aceitas alegações posteriores quanto a desconhecimento de qualquer detalhe, incompreensão, dúvidas ou esquecimento que possam provocar empecilhos e atrasos ou paralisações na execução do objeto, arcando a empresa com quaisquer ônus decorrentes destes fatos.

13 – ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE A HABILITAÇÃO

13.1 – Os documentos exigidos para a habilitação, conforme regulado neste Edital, deverão ser enviados exclusivamente por meio do campo próprio do Sistema.

13.2 – Em conformidade com o art. 12 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

- a) Os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis;
- b) Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 da Lei Federal nº 14.133/2021 (licitações internacionais);
- c) O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do interessado ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento do processo ou a invalidação do processo;
- d) A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração Pública Municipal, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- e) O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal;
- f) Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico;
- g) É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

13.3 – Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome e CNPJ da matriz ou todos em nome e CNPJ da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

13.4 – As certidões que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 90 (noventa) dias antes da data da sessão pública deste Pregão, exceto a Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial que deverá estar datada dos últimos 60 (sessenta).

13.5 – Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos enviados via sistema, a pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

13.6 – Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

13.7 – Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

14 – DOS RECURSOS

14.1 – A intenção de interpor recurso poderá ser promovida pelos licitantes, de forma **IMEDIATA**, via sistema provedor, **APÓS O TÉRMINO DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DO ATO DE HABILITAÇÃO OU INABILITAÇÃO**.

14.2 – O sistema aceitará a intenção do licitante, inicialmente, nos 05 (cinco) minutos imediatamente posteriores ao julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, sob pena de preclusão, ficando a Autoridade Competente autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

14.3 – Não serão conhecidas as manifestações de recurso efetuadas por meio diverso do aqui estabelecido (chat de mensagens, e-mail, carta, etc.).

14.4 – As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, **EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DO SISTEMA PROVEDOR**, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação pessoal.

14.5 – O recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.6 – O recurso/contrarrazões será(ão) analisado(s) pela Pregoeira, o qual formalizará decisão administrativa.

14.7 – Havendo dúvida jurídica formalizada por esse, com indicação expressa do artigo legal que suscitou a dúvida, o processo poderá ser remetido à assessoria jurídica, que se limitará a analisar a aplicabilidade do dispositivo legal mencionado.

14.8 – Da mesma forma, havendo dúvida quanto aos requisitos técnicos, e desde que motivado pela Pregoeira, poderá ser encaminhado ao setor requisitante para juntada de informações.

14.9 – A decisão final do recurso/contrarrazões será formalizada pela Pregoeira.

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

14.11 – Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

15 – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1 – A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1 – Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2 – Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2 – Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.3 – A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.4 – A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro do Portal de Compras Públicas, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16 – DA HOMOLOGAÇÃO

16.1 – Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá, nos termos do art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021:

- Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- Homologar a licitação.

16.2 – Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

16.3 – O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

16.4 – Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

17 – DA ESTRUTURA DE GESTÃO ASSOCIADA E DO CONTRATO DE PROGRAMA

17.1 – O **CIM POLO SUL** atuará como órgão responsável pela gestão centralizada da contratação, observadas as competências previstas em seus instrumentos constitutivos e nos Contratos de Programa celebrados com os Municípios.

17.2 – Os Municípios interessados na utilização dos serviços deverão celebrar o respectivo Contrato de Programa com o **CIM POLO SUL**, observadas as condições estabelecidas nos instrumentos de gestão associada.

17.3 – O **CIM POLO SUL** será responsável pela gestão administrativa e financeira centralizada da contratação, incluindo, conforme as competências definidas nos instrumentos próprios:

- a) gestão da Ata de Registro de Preços;
- b) formalização dos instrumentos decorrentes;
- c) centralização financeira;
- d) processamento dos documentos de medição;
- e) pagamento da contratada;
- f) aplicação das medidas administrativas cabíveis;
- g) acompanhamento global da execução; e
- h) coordenação da fiscalização integrada.

17.4 – Os Municípios serão responsáveis pelo acompanhamento da execução local dos serviços em suas respectivas unidades escolares.

17.5 – Cada Município deverá indicar formalmente os servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização local.

17.6 – Contrato de Programa

17.6.1 – Cada Município Consorciado que optar pela utilização do objeto deverá formalizar sua contratação por meio de Contrato de Programa, ou instrumento equivalente juridicamente adequado, conforme a estrutura jurídica do **CIM POLO SUL** e a legislação aplicável.

17.6.2 – O Contrato de Programa deverá estabelecer, no mínimo:

- I. Município contratante;
- II. empresa contratada;
- III. objeto;
- IV. quantitativos;
- V. unidades escolares abrangidas;
- VI. preço;
- VII. prazo;
- VIII. condições de execução;
- IX. condições de pagamento;
- X. fiscalização;
- XI. responsabilidades;
- XII. sanções;
- XIII. hipóteses de alteração e extinção;
- XIV. dotação orçamentária;
- XV. demais condições necessárias à execução.

17.6.3 – A celebração do Contrato de Programa não poderá modificar as condições econômicas registradas na Ata, salvo nas hipóteses legalmente admitidas.

18 – DO TERMO DE CONTRATO, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

18.1 – Após a homologação da licitação, a licitante vencedora receberá, via e-mail ou convocação, o termo da Ata de Registro de Preços ou documento equivalente para assinaturas.

18.2 – O ARP / Contrato a ser assinado estabelecerá as cláusulas, critérios e condições definidas no art. 92 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e observará os termos contidos na minuta de Ata de Registro de Preços / Contrato deste Edital ou as disposições constantes de instrumento equivalente.

18.3 – O prazo máximo para assinatura e entrega / postagem do termo de ARP / Contrato é de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento do contrato, ou instrumento equivalente via e-mail ou da convocação.

18.3.1 – O prazo para assinatura do termo de ARP / Contrato acima estabelecido poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Setor de Contratos.

18.3.2 – Alternativamente à convocação para a assinatura do termo de ARP / Contrato o setor de contratos poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

18.3.3 – A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o ARP / Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, importará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades estabelecidas neste edital.

18.4 – Por ocasião da assinatura do contrato/ARP será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante, durante a vigência do contrato.

18.5 – O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, prorrogável na ocorrência de uma das hipóteses dispostas no art. 84, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.6 – O presente Edital fará parte integrante do ARP / Contrato, bem como, seus anexos e a proposta apresentada pela licitante vencedora.

18.7 – É admitida a subcontratação parcial de serviços complementares do objeto deste Pregão, desde que previamente autorizada pela Administração e no Termo de Referência - Anexo I deste Edital, permanecendo a responsabilidade integral da CONTRATADA pela execução do objeto.

18.8 – O objeto da licitação deverá ser entregue/executado, nos prazos, local e condições previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital e observará as regras para recebimento definidas no Contrato ou instrumento equivalente.

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

18.10 – O **DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO** é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da **ARP** pelo **CIM POLO SUL**, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pelo **CIM POLO SUL**.

18.11 – É obrigação da empresa detentora da **ATA DE REGISTRO DE PREÇO** manter seus cadastros e contatos atualizados junto ao órgão gerenciador da **ARP** sob pena de perda da **ARP** sem prejuízos de demais cominações legais por prejuízos causados.

19 – DA FISCALIZAÇÃO

19.1 – A execução será fiscalizada de forma integrada pelo **CIM POLO SUL** e pelos **Municípios Participantes**.

19.2 – A fiscalização municipal acompanhará diretamente a execução nas unidades escolares.

19.3 – O **CIM POLO SUL** realizará o acompanhamento administrativo e financeiro global da contratação.

19.4 – Poderão ser designados:

- a) gestor do contrato;
- b) fiscal administrativo;
- c) fiscal técnico;
- d) fiscais municipais;
- e) nutricionistas;
- f) responsáveis pelo recebimento; e
- g) demais servidores necessários.

19.5 – A fiscalização poderá realizar inspeções sem aviso prévio sempre que necessário.

19.6 – A fiscalização poderá determinar a correção imediata de irregularidades.

19.7 – A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto.

20 – DOS INDICADORES DE DESEMPENHO

20.1 – A execução será acompanhada, no mínimo, mediante os seguintes indicadores:

- a) pontualidade na produção e distribuição;
- b) quantidade de refeições;
- c) conformidade com o cardápio;
- d) temperatura das preparações;
- e) qualidade e características dos alimentos;
- f) condições higiênico-sanitárias;
- g) atendimento às dietas especiais;
- h) regularidade da mão de obra;
- i) condições dos equipamentos;
- j) índice de refeições recusadas;
- k) ocorrência de desperdícios;

- l) regularidade no fornecimento; e
- m) quantidade e gravidade das não conformidades.

20.2 – Os indicadores poderão subsidiar a aplicação de glosas, medidas corretivas e sanções, conforme a gravidade e as regras estabelecidas no contrato.

21 – DAS NÃO CONFORMIDADES E GLOSAS

21.1 – Constatada não conformidade, a fiscalização deverá registrar a ocorrência.

22.2 – Quando a irregularidade puder ser imediatamente corrigida, a contratada deverá providenciar a correção no menor prazo possível.

22.3 – Quando a irregularidade resultar na impossibilidade de utilização ou consumo da refeição, a respectiva unidade não será considerada para fins de pagamento.

22.4 – Quando necessária a substituição da refeição, a contratada deverá providenciá-la sem custo adicional.

22.5 – A aplicação de glosa não impede a aplicação das penalidades cabíveis quando caracterizada infração contratual.

23 – DO REAJUSTAMENTO

23.1 – Os preços contratados poderão ser reajustados na forma e nos prazos estabelecidos no edital e no contrato, observada a legislação aplicável.

23.2 – O índice de reajuste e a data-base deverão ser definidos no instrumento convocatório, considerando a natureza dos serviços e a estrutura de custos apresentada pela contratada.

23.3 – O reajuste dos preços, quando cabível, observará o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) ou conforme a realidade de mercado, com data-base vinculada ao orçamento da Administração, podendo ser concedido mediante justificativa de variação de custos, nos termos do art. 92, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

24 – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO E REPACTUAÇÃO

24.1 – Nos termos do art. 82, IX da Lei 14.133/2021, a Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada nas seguintes situações:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) Sofrer sanção prevista na Lei 14.133/2021;

24.2 – O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

24.3 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) Por razão de interesse público; ou
- b) A pedido do fornecedor.

24.4 – O reequilíbrio econômico-financeiro e repactuação do contrato/ata de registro de preços, quando cabíveis, serão realizados nas formas prescritas na Lei 14.133/2021.

25 – DAS OBRIGAÇÕES DO CIM POLO SUL, CONTRATANTE E CONTRATADA

25.1 – As obrigações do **CIM POLO SUL**, da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** estão dispostas no **Termo de Referência** que é parte integrante do Edital.

26 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

26.1 – A contratada deverá apresentar mensalmente relatório detalhado dos serviços executados.

26.2 – O relatório deverá discriminar, no mínimo:

- a) Município;
- b) unidade escolar;
- c) data;
- d) quantidade de refeições previstas;
- e) quantidade efetivamente produzida;

- f) quantidade efetivamente servida;
- g) quantidade recusada ou não aceita, quando houver;
- h) ocorrências registradas;
- i) quantitativos de gêneros da agricultura familiar recebidos e utilizados;
- j) valores correspondentes ao abatimento dos gêneros fornecidos pelo Município; e
- k) demais informações necessárias à conferência.

26.3 – A fiscalização municipal realizará a conferência da execução e encaminhará as informações ao **CIM POLO SUL**.

26.4 – O **CIM POLO SUL** realizará a consolidação financeira das medições dos Municípios participantes.

26.5 – O valor mensal a ser pago será calculado mediante:

(Quantidade de refeições aceitas × preço unitário da refeição) - valor dos gêneros da agricultura familiar a serem abatidos = valor líquido da medição

26.6 – A metodologia detalhada de apuração dos gêneros da agricultura familiar será estabelecida em planilha integrante do contrato.

26.7 – O pagamento ficará condicionado ao atesto da execução e à apresentação da documentação exigida.

26.8 – Eventuais glosas deverão ser formalmente comunicadas à contratada, assegurado o direito ao contraditório nos termos da legislação.

27 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

27.1 – Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

- a) Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- b) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- c) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- d) Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- e) Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f) Apresentar declaração ou documentação falsa;
- g) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- h) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- i) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

j) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

27.2 – O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

27.3 – A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

27.4 – Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

27.5 – Serão publicadas na Imprensa Oficial da Associação dos Município do Espírito Santo (Amunes), sítio eletrônico <https://ioes.dio.es.gov.br/dom>, as sanções administrativas previstas no item acima deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

27.6 – Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

28 – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)

No âmbito da execução deste contrato, os entes consorciados e o CIM POLO SUL atuam na qualidade de controladores dos dados pessoais dos servidores, na forma do art. 5º, inciso VI, da Lei Federal nº 13.709/2018, cabendo-lhes definir as finalidades e os meios do tratamento. A CONTRATADA atuará na qualidade de operadora, tratando os dados pessoais exclusivamente conforme as instruções do controlador e para as finalidades previstas neste instrumento, nos termos do art. 5º, inciso VII, da Lei Federal nº 13.709/2018.

29 – DO COMBATE À CORRUPÇÃO

Para a execução deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria, quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de

qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste Contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

30 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

30.3 – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

30.4 – 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.

30.5 – 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.

30.6 – 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.

30.7 – 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.

30.8 – O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

30.8.1 – A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sempre juízo das demais sanções cabíveis.

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

30.10 – O Consórcio poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

30.11 – O foro da cidade de Mimoso do Sul/ES, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação e da aplicação do presente Edital.

30.12 – Os casos omissos e de mais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo(a) Pregoeira, no endereço eletrônico do Portal de Compras Públicas;

30.13 – O Edital encontra-se disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e, também na página <https://www.cimposul.es.gov.br/publicacoes/>.

30.14 – O inteiro teor do processo está disponível para vista aos interessados, na Sala do Setor de Compras Compartilhadas e Contratações do CIM Polo Sul, sito a Rua Maria Josefina de Resende, nº 625, Café Moca, Mimoso do Sul/ES, telefone: (28) 99950-3691.

30.15 – Integram o presente edital:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelo de Proposta;

Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Anexo IV – Minuta de Contrato;

Anexo V – Modelo de Declaração Unificada.

Anexo VI – Cardápio

Mimoso do Sul/ES, 27 de outubro de 2026.

George Macedo Vieira

Pregoeiro CIM Polo Sul

Portaria 022 P/2025

TERMO DE REFERÊNCIA – TR

Consórcio Público da Região Polo Sul – CIM POLO SUL **Câmara Setorial de Compras Compartilhadas e Contratações**

Natureza da Contratação: **Serviço Continuado de Alimentação Escolar**

Modalidade: **Pregão Eletrônico**

Sistema: **Sistema de Registro de Preços – SRP**

Critério de julgamento: **Menor Preço Global**

Regime de Execução: **Empreitada por Preço Global, com Medição por Refeição Efetivamente Produzida, Fornecida e Aceita, observadas as Condições deste Termo de Referência.**

Forma de Contratação: **Ata de Registro de Preços, com Posterior Formalização dos Instrumentos Contratuais pelos Entes Consorciados Participantes, conforme as Regras Estabelecidas pelo CIM POLO SUL e pelos Respetivos Contratos de Programa.**

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:

Márcio Rasselli Correia

Coordenador de Compras Compartilhadas e Contratações

1 – DO OBJETO

1.1 – Registro de Preços para Eventual Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Alimentação Escolar, compreendendo o Planejamento Operacional, Preparo e Fornecimento de Refeições Balanceadas, Fornecimento dos Gêneros Alimentícios e demais Insumos de Responsabilidade da Contratada, Logística, Distribuição, Disponibilização de Mão de Obra Especializada, Controle de Qualidade, Limpeza e Higienização de Cozinhas, Despensas e Estoques, Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos e Instalações Utilizados na Execução dos Serviços, quando de Responsabilidade da Contratada, e demais Atividades Necessárias à Adequada Execução da Alimentação Escolar, em Condições Higiênico-Sanitárias Adequadas e em conformidade com os Padrões Nutricionais e demais Disposições Legais Aplicáveis.

1.2 – Os serviços serão executados nas cozinhas das unidades escolares dos Municípios consorciados que celebrarem Contrato de Programa com o CIM POLO SUL e aderirem à execução do objeto, utilizando-se, prioritariamente, os equipamentos e estruturas pertencentes aos respectivos Municípios.

1.3 – A contratada poderá, por sua iniciativa e às suas expensas, disponibilizar equipamentos, utensílios e demais recursos adicionais necessários ou convenientes à adequada execução dos serviços, sem qualquer ônus adicional para o CIM POLO SUL ou para os Municípios, salvo se expressamente autorizado em instrumento próprio.

1.4 – A contratação compreenderá todos os recursos humanos, materiais, equipamentos adicionais, insumos, logística, supervisão, controle, manutenção e demais providências necessárias à perfeita execução do objeto, ressalvados os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar adquiridos diretamente pelos Municípios, nos termos deste Termo de Referência.

1.5 – A contratação será realizada em lote único, abrangendo os Municípios participantes do sistema, considerando a interdependência operacional das atividades que compõem o serviço de alimentação escolar.

1.6 – A solução deverá atender às especificações, quantitativos estimados, cardápios, padrões nutricionais, horários, locais de execução e demais condições constantes deste Termo de Referência e de seus anexos.

2 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

2.1 – A contratação terá por objeto a prestação de serviços continuados de alimentação escolar, mediante Sistema de Registro de Preços, para atendimento dos Municípios consorciados ao CIM POLO SUL que formalizarem sua participação na solução mediante a celebração de Contrato de Programa, observadas as condições, quantitativos, especificações e responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência e nos demais instrumentos da contratação.

2.2 – Os serviços serão executados de forma integrada, compreendendo as atividades necessárias ao adequado funcionamento da alimentação escolar, incluindo o planejamento operacional, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, preparo das refeições, distribuição, disponibilização de mão de obra especializada, controle de qualidade, limpeza e higienização das cozinhas e estoques, controle de produção, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e demais atividades necessárias ao perfeito atendimento do objeto.

2.3 - A execução dos serviços ocorrerá, predominantemente, nas cozinhas das unidades escolares dos Municípios participantes, utilizando-se a estrutura física e os equipamentos disponibilizados pelos respectivos entes municipais.

2.4 – Os equipamentos pertencentes aos Municípios serão disponibilizados à contratada para utilização durante a execução dos serviços, cabendo à contratada zelar por sua adequada utilização, conservação, limpeza e

funcionamento, bem como realizar, às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva que lhe for atribuída neste Termo de Referência.

2.5 – A contratada poderá, sempre que necessário à adequada execução dos serviços, disponibilizar equipamentos, utensílios e outros recursos adicionais, sem ônus adicional para a Administração, desde que observadas as condições de segurança, funcionamento e compatibilidade com as instalações das unidades escolares.

2.6 – A execução dos serviços deverá observar os cardápios e as especificações nutricionais definidos pela Administração, por intermédio dos profissionais legalmente habilitados responsáveis pela alimentação escolar, competindo à contratada realizar o planejamento operacional, a organização da produção e os procedimentos necessários ao adequado preparo e distribuição das refeições.

2.7 – A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico, com registro ativo no respectivo Conselho Regional de Nutrição, competindo-lhe acompanhar e supervisionar a execução operacional dos serviços sob responsabilidade da empresa.

2.8 – A contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, materiais e demais recursos necessários à execução dos serviços que lhe forem atribuídos, ressalvados os produtos provenientes da agricultura familiar adquiridos diretamente pelos Municípios no âmbito do PNAE.

2.9 – Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar serão adquiridos pelos Municípios mediante os procedimentos próprios previstos na legislação aplicável e disponibilizados à contratada para recebimento, armazenamento, conservação e utilização na preparação das refeições, conforme os cardápios e orientações técnicas da Administração.

2.10 – Os gêneros da agricultura familiar efetivamente fornecidos pelos Municípios e utilizados na execução dos serviços serão considerados para fins de abatimento do respectivo valor na medição da contratada, conforme metodologia e critérios objetivos estabelecidos neste Termo de Referência e nos instrumentos contratuais, vedado o pagamento em duplicidade pelo mesmo fornecimento.

2.11 – A contratada deverá manter controles individualizados dos gêneros recebidos da agricultura familiar, permitindo a identificação dos quantitativos recebidos, utilizados e eventualmente rejeitados, bem como a conferência pela fiscalização.

2.12 – A execução dos serviços deverá ocorrer em estrita observância às normas de segurança alimentar, condições higiênico-sanitárias, boas práticas de manipulação, controle de qualidade, armazenamento,

conservação, preparo e distribuição de alimentos, bem como às demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

2.13 – A contratada deverá disponibilizar mão de obra em quantidade e qualificação compatíveis com a demanda de cada unidade escolar, abrangendo, conforme a necessidade dos serviços, nutricionista responsável técnico, cozinheiros, auxiliares de cozinha, profissionais de apoio, supervisores e demais trabalhadores necessários à adequada execução do objeto.

2.14 – A quantidade de refeições a serem produzidas e fornecidas será determinada de acordo com a demanda efetivamente verificada em cada unidade escolar, observados os quantitativos estimados constantes dos anexos deste Termo de Referência e os pedidos ou programações emitidos pelos Municípios.

2.15 – A unidade de medição dos serviços será a refeição efetivamente produzida, disponibilizada e aceita, observados os padrões de qualidade, quantidade, composição, temperatura, horário, condições higiênico-sanitárias e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

2.16 – Não serão remuneradas refeições que não tenham sido efetivamente produzidas e disponibilizadas, que sejam recusadas pela fiscalização por desconformidade imputável à contratada ou que não atendam às condições estabelecidas para sua aceitação.

2.17 – A contratação será estruturada em lote único, considerando a integração e a interdependência entre as atividades de produção, fornecimento de insumos, mão de obra, controle, higienização, manutenção e demais componentes necessários à execução dos serviços de alimentação escolar, de modo a permitir a responsabilização integral da contratada pela execução do objeto.

2.18 – O lote único compreenderá os quantitativos estimados baseando-se no número de matriculados na rede municipal de ensino dos Municípios, preservando-se, para fins de planejamento, medição, controle e responsabilidade financeira, a individualização dos quantitativos correspondentes a cada ente participante.

2.19 – O quantitativo global estimado será obtido mediante a consolidação dos registros individualizadas dos Municípios consorciados, considerando o número de alunos, quantidade estimada de refeições por aluno/dia, características das unidades escolares e 200 (duzentos) dias letivos, conforme memória de cálculo constante dos anexos deste Termo de Referência.

2.20 – Os quantitativos estabelecidos possuem caráter estimativo, não constituindo obrigação de contratação integral pela Administração, devendo a remuneração da contratada observar exclusivamente os serviços efetivamente executados, medidos e aceitos.

2.21 – O CIM POLO SUL exercerá a gestão centralizada da contratação, inclusive quanto ao gerenciamento do Sistema de Registro de Preços, acompanhamento global da execução, consolidação das informações de medição e centralização financeira, na forma estabelecida neste Termo de Referência e nos respectivos instrumentos de gestão associada.

2.22 – Os Municípios que utilizarem a solução deverão formalizar sua participação mediante Contrato de Programa com o CIM POLO SUL, instrumento no qual serão estabelecidas as condições de utilização dos serviços, quantitativos, responsabilidades, obrigações financeiras e demais condições aplicáveis à gestão associada.

2.23 – Caberá aos Municípios participantes disponibilizar as cozinhas escolares, os equipamentos de sua propriedade e demais estruturas necessárias à execução dos serviços, bem como indicar os responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização local.

2.24 – Caberá aos Municípios acompanhar a execução dos serviços em suas respectivas unidades escolares, conferir as quantidades e condições das refeições, comunicar as ocorrências verificadas e fornecer ao CIM POLO SUL as informações necessárias à medição, fiscalização e gestão da contratação.

2.25 – A contratada deverá adequar sua estrutura operacional às peculiaridades de cada Município e unidade escolar, considerando número de alunos, quantidade de refeições, turnos, modalidades de ensino, características das cozinhas, equipamentos disponíveis e demais condições locais.

2.26 – A contratada deverá assegurar a continuidade dos serviços durante os períodos de funcionamento das unidades escolares, mantendo equipe suficiente para evitar interrupções decorrentes de ausências, afastamentos, férias ou outros eventos relacionados à sua mão de obra.

2.27 – Eventuais alterações de cardápio, quantitativos, horários ou rotinas de execução somente poderão ocorrer mediante autorização da Administração, observadas as disposições deste Termo de Referência e as orientações dos responsáveis técnicos pela alimentação escolar.

2.28 – A contratada deverá manter registros e controles suficientes para permitir o acompanhamento da execução, incluindo controles de produção, distribuição, temperaturas, recebimento e armazenamento de gêneros, higienização, ocorrências, substituições e demais informações solicitadas pela fiscalização.

2.29 – A fiscalização da execução será realizada de forma compartilhada, cabendo ao CIM POLO SUL o acompanhamento da execução global e aos Municípios o acompanhamento e fiscalização das atividades

realizadas nas respectivas unidades escolares, sem prejuízo das atribuições dos responsáveis técnicos e demais agentes designados.

2.30 – A contratação deverá preservar as responsabilidades dos Municípios decorrentes da execução da política de alimentação escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, inclusive quanto à definição dos cardápios, aquisição dos produtos da agricultura familiar e correta aplicação dos recursos vinculados, observadas as normas específicas aplicáveis.

2.31 – A contratada deverá cumprir integralmente as disposições legais, regulamentares e normativas aplicáveis à prestação dos serviços, incluindo aquelas relativas à alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, vigilância sanitária, relações trabalhistas, segurança do trabalho, proteção ambiental e demais obrigações pertinentes ao objeto.

2.32 – A contratação deverá ser executada de modo a assegurar a padronização dos procedimentos, a qualidade das refeições, a segurança dos alimentos, a regularidade do atendimento e a adequada utilização dos recursos públicos, respeitadas as peculiaridades de cada Município participante.

2.33 – Os casos omissos e as situações excepcionais verificadas durante a execução deverão ser formalmente comunicados à fiscalização, cabendo à Administração adotar as providências necessárias, observadas as disposições do edital, da Ata de Registro de Preços, dos contratos decorrentes, dos Contratos de Programa e da legislação aplicável.

3 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 – A presente contratação decorre das necessidades identificadas no Estudo Técnico Preliminar elaborado pelo CIM POLO SUL, que avaliou a possibilidade de contratação compartilhada dos serviços de alimentação escolar para atendimento dos Municípios consorciados.

3.2 – Conforme identificado no ETP, a solução contempla a execução descentralizada dos serviços nas unidades escolares, com gestão contratual centralizada pelo CIM POLO SUL e participação dos Municípios na fiscalização e acompanhamento da execução local.

3.3 – A contratação compartilhada objetiva proporcionar padronização dos procedimentos, racionalização administrativa, ampliação da capacidade operacional, ganho de escala, maior controle dos padrões de qualidade e melhor organização dos serviços de alimentação escolar.

3.4 – A contratação deverá observar a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Federal nº 11.947/2009, as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente a regulamentação vigente do FNDE, além das normas sanitárias, trabalhistas, previdenciárias, ambientais e demais normas aplicáveis.

3.5 – A contratação não afastará as responsabilidades legais dos Municípios enquanto entidades responsáveis pela execução das políticas de alimentação escolar e pela observância das regras do PNAE.

3.6 – A contratada será responsável pela execução operacional dos serviços objeto da contratação, sem prejuízo das atribuições técnicas e institucionais dos Municípios e de seus nutricionistas responsáveis pelo PNAE.

4 – VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1 – A Ata de Registro de Preços terá vigência conforme o prazo estabelecido no edital e na legislação aplicável.

4.2 – Os contratos decorrentes da Ata terão vigência própria, observadas as regras da Lei nº. 14.133/2021 e as condições estabelecidas nos respectivos instrumentos.

4.3 – Por se tratar de serviço de natureza continuada, a contratação poderá observar o regime jurídico aplicável aos contratos de serviços contínuos, desde que presentes os requisitos legais e haja previsão no edital e no instrumento contratual.

5 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1 – A contratação será realizada sob o regime de execução indireta, mediante empreitada por preço unitário, adotando-se o critério de julgamento de Menor Preço Global, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei Federal nº. 14.133/2021, considerando a contratação em lote único, conforme as condições, quantitativos e especificações estabelecidos neste Termo de Referência.

5.1.1 – A adoção do critério de julgamento pelo menor preço global, com adjudicação do objeto em lote único, decorre da natureza integrada, interdependente e continuada dos serviços de alimentação escolar, que compreendem, entre outras atividades, o planejamento operacional, o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos de responsabilidade da contratada, o recebimento e armazenamento, o pré-preparo e preparo das refeições, a disponibilização de mão de obra, a distribuição, o controle de qualidade, a limpeza e higienização das cozinhas e estoques, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e demais atividades necessárias ao adequado funcionamento da alimentação escolar.

5.1.2 – A reunião dos serviços em lote único visa assegurar a integração entre as diversas etapas da execução, evitando a fragmentação de responsabilidades e reduzindo riscos relacionados à coordenação entre diferentes fornecedores, especialmente quanto ao abastecimento, à produção, à qualidade das refeições, à observância dos cardápios, à segurança higiênico-sanitária, à disponibilização de mão de obra, à continuidade dos serviços e à conservação dos equipamentos utilizados na execução contratual.

5.1.3 – A adoção do lote único não impede a individualização dos quantitativos e da execução por Município participante, uma vez que os quantitativos estimados serão definidos de forma individualizada para cada ente consorciado, permanecendo sob responsabilidade da contratada o atendimento das respectivas unidades escolares, conforme as demandas, programações e condições estabelecidas pelos Municípios e pelo CIM POLO SUL.

5.1.4 – A adjudicação global do objeto a um único licitante permitirá a atribuição de responsabilidade integral pela execução dos serviços, favorecendo a uniformidade dos procedimentos operacionais, a padronização dos controles de qualidade, a rastreabilidade das etapas de produção e distribuição, a adequada gestão dos insumos e a definição objetiva das responsabilidades entre a contratada, o CIM POLO SUL e os Municípios participantes.

5.1.5 – A opção pelo lote único considera, ainda, a necessidade de compatibilização entre o fornecimento de gêneros alimentícios, inclusive os provenientes da agricultura familiar e disponibilizados pelos Municípios, a mão de obra empregada, a estrutura das cozinhas escolares, os equipamentos existentes, os procedimentos de preparo e distribuição e os controles de segurança alimentar, de modo a preservar a continuidade e a regularidade da prestação dos serviços.

5.2 – A adoção do critério de menor preço fundamenta-se na possibilidade de definição objetiva e prévia dos padrões mínimos de qualidade exigidos para a execução do objeto, os quais serão aferidos na fase de habilitação, mediante as exigências de qualificação técnica estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, e durante a execução contratual, por meio dos critérios de medição, aceitação, fiscalização e dos indicadores de desempenho estabelecidos para os serviços.

5.2.1 – Uma vez estabelecidos os requisitos mínimos de capacidade técnica, operacional, sanitária e profissional necessários à execução do objeto, a disputa de preços ocorrerá entre licitantes previamente habilitados e aptos a prestar os serviços nas condições estabelecidas pela Administração, de modo que o menor preço global, observadas as demais condições do certame, constitua parâmetro objetivo para a seleção da proposta.

5.3 – O objeto é passível de especificação técnica objetiva e suficientemente detalhada neste Termo de Referência, mediante a definição das características dos serviços, das responsabilidades da contratada, dos padrões de preparo e distribuição das refeições, dos requisitos nutricionais e higiênico-sanitários, da composição mínima da equipe, dos procedimentos de recebimento, armazenamento, produção e distribuição, dos controles de

qualidade, dos requisitos relativos aos equipamentos e à manutenção, dos critérios de medição e aceitação e dos níveis mínimos de desempenho.

5.3.1 – A definição prévia desses parâmetros permite que a qualidade da prestação seja aferida objetivamente durante a execução contratual, não sendo necessária a adoção de critérios subjetivos de avaliação da proposta, sem prejuízo do cumprimento integral das especificações e dos padrões mínimos estabelecidos pela Administração.

5.4 – Os requisitos de capacidade técnica e operacional, incluindo a comprovação de experiência compatível com o objeto, à disponibilidade de responsável técnico nutricionista devidamente habilitado, os registros profissionais exigíveis, a comprovação das condições necessárias à execução dos serviços e os demais documentos de qualificação previstos neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, integrarão as condições de habilitação.

5.4.1 – Somente poderão participar da fase de julgamento das propostas os licitantes que atenderem integralmente aos requisitos estabelecidos para a contratação, de modo que a disputa de preços ocorra entre empresas que tenham demonstrado previamente capacidade para executar os serviços de alimentação escolar nas condições exigidas pela Administração.

5.5 – A fiscalização e o controle da qualidade durante a execução contratual serão realizados por meio dos mecanismos estabelecidos neste Termo de Referência, abrangendo, entre outros aspectos, a quantidade de refeições produzidas e disponibilizadas, a conformidade com os cardápios e especificações, os horários de distribuição, as condições de temperatura, a qualidade e segurança dos alimentos, as condições higiênico-sanitárias das cozinhas e estoques, a utilização adequada dos gêneros alimentícios, inclusive os provenientes da agricultura familiar, a regularidade da mão de obra, a manutenção dos equipamentos e o atendimento às demais condições contratuais.

5.6 – A remuneração será vinculada às refeições efetivamente produzidas, disponibilizadas e aceitas, observados os critérios de medição e os procedimentos de fiscalização estabelecidos neste Termo de Referência, não sendo devidas as refeições que não tenham sido efetivamente executadas ou que sejam recusadas em razão de desconformidades imputáveis à contratada.

5.7 – Os quantitativos constantes dos instrumentos da contratação possuem caráter estimativo e foram estabelecidos para fins de planejamento e dimensionamento da contratação, não constituindo garantia de consumo mínimo pela Administração, ficando o pagamento condicionado à efetiva execução, medição, aceitação e atesto dos serviços.

5.8 – Na formação e julgamento das propostas deverão ser observadas as condições e os quantitativos estabelecidos para o lote único, cabendo ao licitante considerar, na composição de seu preço, todos os custos

necessários à plena execução do objeto, inclusive mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, gêneros alimentícios e insumos de sua responsabilidade, transporte e logística, materiais, equipamentos eventualmente disponibilizados pela contratada, manutenção, limpeza, higienização, controles de qualidade, tributos e demais despesas necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais.

5.9 – A adoção do critério de menor preço global, em conjunto com a execução em lote único e com a definição objetiva dos requisitos de habilitação, especificações, critérios de medição, aceitação e fiscalização, busca assegurar condições isonômicas de competição entre os licitantes e permitir a seleção da proposta de menor valor que atenda integralmente às exigências estabelecidas para a prestação dos serviços de alimentação escolar.

6 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 – A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e distribuição de alimentação escolar balanceada e segura aos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal dos municípios consorciados ao Consórcio Público da Região Polo Sul – CIM Polo Sul.

6.2 – A solução compreenderá, no mínimo:

- a) planejamento operacional da produção;
- b) recebimento, conferência, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios;
- c) preparo das refeições nas cozinhas das unidades escolares;
- d) disponibilização de mão de obra especializada;
- e) observância dos cardápios definidos pela Administração;
- f) controle de qualidade das refeições;
- g) distribuição das refeições aos estudantes;
- h) higienização das cozinhas, equipamentos, utensílios e áreas utilizadas;
- i) organização e controle dos estoques;
- j) controle de validade, conservação e armazenamento dos alimentos;
- k) controle de temperatura e demais parâmetros de segurança alimentar;
- l) manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados à execução dos serviços, nos termos deste TR;
- m) fornecimento dos equipamentos adicionais que se mostrarem necessários à adequada execução, quando disponibilizados pela contratada;
- n) fornecimento dos insumos e materiais de responsabilidade da contratada;
- o) gerenciamento e supervisão da equipe operacional;
- p) atuação de nutricionista responsável técnico da contratada;
- q) logística interna necessária à execução dos serviços;
- r) substituição imediata de refeições recusadas ou consideradas inadequadas;

- s) atendimento das necessidades alimentares especiais dos estudantes, quando formalmente informadas;
- t) elaboração de relatórios e documentos necessários à fiscalização e medição dos serviços; e
- u) demais atividades necessárias ao perfeito funcionamento da alimentação escolar.

6.3 – A execução dos serviços abrangerá todas as etapas do processo de alimentação escolar, compreendendo desde o planejamento nutricional e aquisição dos gêneros alimentícios até o preparo, transporte, distribuição e higienização dos espaços e equipamentos utilizados, de modo a garantir a qualidade, regularidade e segurança do serviço prestado.

6.4 – A solução será estruturada de forma integrada e contínua, observando os seguintes componentes principais:

6.4.1 – Planejamento e Supervisão Nutricional

- Elaboração de cardápios balanceados, compatíveis com as faixas etárias e necessidades nutricionais dos alunos, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Atuação de nutricionistas responsáveis técnicos, registrados no CRN, responsáveis por acompanhar, avaliar e ajustar a execução do cardápio e o padrão nutricional das refeições.
- Implantação de rotinas de controle de qualidade, com registros e relatórios periódicos de conformidade.

6.4.2 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Insumos

- Aquisição, transporte e armazenamento de todos os gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis e não perecíveis, em conformidade com os padrões sanitários e de qualidade.
- Priorização da compra de produtos da agricultura familiar, conforme previsto na legislação do PNAE e demais normas aplicáveis.
- Fornecimento de materiais e insumos complementares, como produtos de limpeza, utensílios e equipamentos necessários à execução do serviço.

6.4.3 – Preparo e Distribuição das Refeições

- Preparo das refeições em cozinhas localizadas nas próprias escolas ou em unidades centralizadas, conforme definição do CIM Polo Sul.
- Transporte e distribuição das refeições em recipientes adequados, garantindo a conservação térmica e a segurança alimentar até o momento do consumo.
- Controle rigoroso de porcionamento, temperatura, conservação e validade dos alimentos, conforme normas da Anvisa.

6.4.4 – Mão de Obra e Capacitação

- Disponibilização de equipe técnica e operacional qualificada, incluindo cozinheiras, auxiliares de cozinha, nutricionistas, supervisores e auxiliares de limpeza.
- Realização de treinamentos periódicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, higiene e atendimento.
- Fornecimento de uniformes, EPIs e materiais de proteção adequados a todos os colaboradores.

6.4.5 – Higienização e Manutenção

- Limpeza e higienização diárias das cozinhas, estoques, utensílios, equipamentos e áreas de preparo e distribuição.
- Execução de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, assegurando seu pleno funcionamento e prolongando sua vida útil.
- Adoção de procedimentos padronizados de controle sanitário, com registros e relatórios de execução.

6.4.6 – Logística e Gestão Operacional

- Implementação de sistema de logística eficiente, garantindo o transporte adequado dos gêneros alimentícios e refeições, respeitando prazos e condições de conservação.
- Controle informatizado de estoque, consumo e entrega, com rastreabilidade dos alimentos e acompanhamento em tempo real da execução do serviço.
- Estabelecimento de rotinas de comunicação entre a contratada, o CIM Polo Sul e as unidades escolares, para assegurar a transparência e a rápida solução de eventuais ocorrências.

6.4.7 – Sustentabilidade e Responsabilidade Social

- Incentivo ao uso de produtos regionais e sustentáveis, reduzindo o impacto ambiental e fortalecendo a economia local.
- Implementação de práticas de redução de desperdício e gestão de resíduos sólidos, conforme normas ambientais e sanitárias.
- Cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e de segurança do trabalho, valorizando os profissionais envolvidos na execução do serviço.

6.5 – Síntese da Solução

6.5.1 – A solução proposta garante um modelo de gestão centralizada e integrada da alimentação escolar, promovendo eficiência operacional, qualidade nutricional, segurança alimentar e sustentabilidade. A adoção desse modelo visa assegurar que todos os alunos das redes municipais consorciadas recebam alimentação adequada, saudável e regular, contribuindo para o desenvolvimento educacional e social da comunidade escolar.

7 – MODALIDADE LICITATÓRIA

A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade **PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA**, regime de execução indireta mediante **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO, com adoção do critério de julgamento por MENOR PREÇO GLOBAL, proposto entre as licitantes interessadas, segundo as especificações e normas adotadas pela administração, atendendo a Lei de Licitações nº 14.133/2021.**

8 – MODO DE DISPUTA

Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, será adotado para o envio de lances o modo de disputa: **ABERTO.**

9 – DOS QUANTITATIVOS

9.1 – A estimativa das quantidades a serem contratadas foi estabelecida a partir da necessidade de atendimento dos alunos matriculados nas unidades de ensino dos entes consorciados que integrarão a solução de gestão associada, considerando-se, para fins de dimensionamento, o número de matrículas existentes nas respectivas redes municipais de ensino e as características da oferta de alimentação escolar.

9.2 – A utilização do número de matrículas como parâmetro inicial de dimensionamento mostra-se adequada por representar a população potencialmente beneficiária dos serviços de alimentação escolar e permitir a consolidação da demanda dos diferentes entes consorciados em uma metodologia uniforme de estimativa.

9.3 – Para cada ente consorciado, deverá ser considerada a quantidade de matrículas regularmente registradas nas respectivas unidades escolares, preferencialmente com base nos dados oficiais mais recentes disponíveis no momento da elaboração do planejamento da contratação, contemplando, quando aplicável, as diferentes etapas e modalidades de ensino, turnos de funcionamento e demais características que possam interferir na quantidade e na frequência de fornecimento da alimentação escolar.

9.4 – A estimativa foi individualizada por ente consorciado e, posteriormente, consolidada para fins de dimensionamento da contratação a ser realizada pelo CIM POLO SUL, permitindo identificar tanto a demanda específica de cada Município quanto a demanda global decorrente da gestão associada.

9.5 – Metodologia de Dimensionamento

9.5.1 – A quantidade estimada considerou, inicialmente, o número de alunos matriculados em cada unidade de ensino. Para fins de planejamento, a demanda poderá ser expressa pela seguinte metodologia:

Demanda Estimada = n°. de matrículas × n°. estimado de dias de atendimento × quantidade de refeições previstas por aluno/dia.

9.5.2 – A aplicação dessa metodologia deverá observar as especificidades da alimentação escolar de cada etapa e modalidade de ensino, bem como os respectivos turnos e períodos de atendimento.

9.5.3 – Quando houver unidades ou modalidades nas quais sejam previstas quantidades diferenciadas de refeições por aluno, tais diferenças deverão ser consideradas na composição da estimativa, evitando-se a adoção de um único parâmetro para situações materialmente distintas.

9.5.4 – A estimativa deverá considerar, ainda, os calendários escolares dos entes participantes, de modo a refletir, tanto quanto possível, o período efetivo de prestação dos serviços.

9.6 – Consolidação da Demanda dos Entes Consorciados

9.6.1 – Considerando que a contratação será estruturada no âmbito da gestão associada pelo CIM POLO SUL, a demanda estimada de cada Município será consolidada para fins de planejamento da contratação.

9.6.2 – A consolidação deverá preservar a identificação individualizada dos quantitativos atribuídos a cada ente consorciado, de forma a possibilitar o adequado acompanhamento da execução, medição dos serviços, controle dos custos e responsabilização financeira de cada participante da solução.

9.6.3 – Assim, a estimativa global da contratação não deverá ser interpretada como demanda uniforme ou indistinta, mas como resultado da soma das necessidades individuais dos entes consorciados que integrarão a solução, observadas as características próprias de suas respectivas redes de ensino.

9.7 – Reserva Técnica

9.7.1 – Além da demanda ordinária estimada com base no número de matrículas, será considerada uma reserva técnica, destinada a absorver variações previsíveis e justificáveis da demanda ao longo da vigência da contratação.

9.7.2 – A adoção da reserva técnica justifica-se em razão da dinâmica própria das redes municipais de ensino, que podem apresentar alterações no número de alunos atendidos durante o período de execução, decorrentes, entre outras situações, de novas matrículas, transferências, remanejamentos, expansão ou alteração da oferta educacional e outras variações operacionais que possam repercutir na quantidade de refeições a serem fornecidas.

9.7.3 – A reserva técnica também tem por finalidade proporcionar margem operacional para situações em que a demanda efetivamente verificada seja superior à inicialmente estimada, evitando a necessidade de alterações frequentes da contratação ou o risco de insuficiência quantitativa para atendimento da alimentação escolar.

9.7.4 – A reserva técnica deverá ser calculada mediante percentual previamente definido sobre a demanda ordinária estimada, com fundamento nas características e no histórico das redes municipais participantes, sempre observados os limites da razoabilidade e da proporcionalidade.

9.7.5 – Para fins de planejamento, poderá ser adotado o seguinte critério:

Quantidade Total Estimada = demanda ordinária estimada + reserva técnica.

9.7.6 – A adoção do percentual de reserva técnica deverá ser justificada com base nos dados disponíveis, especialmente histórico de matrículas, variação observada nos exercícios anteriores, comportamento das demandas durante o ano letivo e demais elementos objetivos disponíveis no momento da elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

9.8 – Atualização da Demanda

9.8.1 – Considerando que o número de matrículas pode sofrer alterações entre o momento da elaboração do planejamento e o início ou decorrer da execução contratual, os quantitativos estimados deverão ser tratados como parâmetros de planejamento, sem prejuízo da necessidade de que a execução contratual observe os quantitativos efetivamente demandados e os limites estabelecidos nos instrumentos contratuais.

9.8.2 – Eventuais alterações da demanda deverão ser acompanhadas pelos responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação, observados os limites legais e contratuais aplicáveis.

9.8.3 – No âmbito da gestão associada, eventual aumento ou redução da demanda de determinado ente deverá ser acompanhado de forma individualizada, de modo a preservar a adequada distribuição dos custos e das responsabilidades entre os entes consorciados.

9.4 – Memória de Cálculo

9.4.1 – A memória de cálculo da estimativa deverá integrar os documentos de planejamento da contratação e deverá apresentar, no mínimo, para cada ente consorciado:

Informação	Parâmetro
Município/ente consorciado	Identificação do ente
Número de unidades escolares	Quantidade
Número de matrículas	Quantidade
Dias estimados de atendimento	Quantidade
Refeições previstas por aluno/dia	Quantidade
Demanda ordinária estimada	Quantidade de refeições
Percentual de reserva técnica	%
Reserva técnica	Quantidade de refeições
Demanda total estimada	Quantidade de refeições

9.4.2 – A consolidação desses dados permitirá estabelecer o quantitativo global estimado para a contratação, bem como os quantitativos individualizados correspondentes a cada ente consorciado.

9.5 – Adequação da Estimativa à Solução de Contratação

9.5.1 – A estimativa dos quantitativos foi elaborada de modo compatível com a solução de gestão associada pretendida, buscando refletir a demanda potencial dos entes consorciados sem estabelecer quantitativos superiores aos necessários ao atendimento da finalidade pública.

9.5.2 – A definição dos quantitativos observou os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e razoabilidade, devendo estar fundamentada em dados objetivos e atualizados disponíveis no momento da elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

9.5.3 – A consolidação da demanda pelo CIM POLO SUL permitiu estruturar uma contratação regionalizada, preservando-se, entretanto, a individualização dos quantitativos e dos custos correspondentes a cada ente consorciado.

9.5.4 – Dessa forma, os quantitativos estimados para a contratação serão compostos pela soma das demandas individuais dos entes consorciados, acrescidas de reserva técnica tecnicamente justificada, constituindo-se em parâmetro para a definição do dimensionamento da solução, da estimativa de custos, da estrutura operacional necessária e dos demais elementos da contratação.

10 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 – A estimativa do valor da contratação será elaborada a partir dos quantitativos levantados junto aos Municípios e da pesquisa de preços realizada nos termos da legislação aplicável.

10.2 – Para fins de dimensionamento, deverá ser considerada a estimativa de refeições por dia multiplicada pelos 200 (duzentos) dias letivos previstos, observados os quantitativos individualizados por Município e unidade escolar.

10.3 – A formação do preço deverá considerar, entre outros elementos:

- I. custo dos gêneros alimentícios;
- II. mão de obra;
- III. encargos trabalhistas e previdenciários;
- IV. logística;
- V. transporte;
- VI. gás e energia, quando de responsabilidade da contratada;
- VII. materiais de limpeza;
- VIII. materiais descartáveis, quando aplicáveis;
- IX. equipamentos e utensílios;
- X. manutenção;
- XI. custos administrativos;
- XII. tributos;

XIII. demais custos necessários à execução.

10.4 – A composição de custos deverá permitir a adequada identificação das parcelas referentes aos alimentos e das parcelas correspondentes aos serviços, especialmente para fins de observância das regras de aplicação dos recursos do PNAE.

10.5 – O valor global estimado da contratação corresponderá ao produto do quantitativo estimado de refeições pelo preço unitário ofertado, observados os critérios de abatimento relativos aos gêneros da agricultura familiar fornecidos pelos Municípios.

10.6 – A planilha de média de preços:

Escolaridade	Dias Letivos	Refeições	Quantidade	Média (R\$)	Valor Total (R\$)
Creche Parcial – 6.263 alunos	200	Desejum	1.252.600	5,1767	6.484.334,12
		Almoço	1.252.600	7,2867	9.127.320,42
Creche Integral – 7.222 alunos	200	Desejum	1.444.400	5,1000	7.366.440,00
		Almoço	1.444.400	7,2600	10.486.344,00
		Lanche	1.444.400	7,0933	10.245.562,52
		Jantar	1.444.400	9,8400	14.212.896,00
Pré-Escola Parcial – 13.074 alunos	200	Desejum	2.614.800	6,5533	17.135.568,84
		Almoço	2.614.800	8,5233	22.286.724,84
Pré-Escola Integral – 1.846 alunos	200	Desejum	369.200	5,4233	2.002.282,36
		Almoço	369.200	8,9500	3.304.340,00
		Lanche	369.200	5,3500	1.975.220,00
		Jantar	369.200	8,7733	3.239.102,36
Fundamental Parcial (Anos Iniciais) – 31.983 alunos	200	Desejum	6.396.600	5,7300	35.506.518,00
		Almoço	6.396.600	9,7967	60.706.231,22
Fundamental Integral (Anos Iniciais) – 7.954 alunos	200	Desejum	1.590.800	5,5700	8.860.756,00
		Almoço	1.590.800	10,2467	16.300.450,36
		Lanche	1.590.800	5,3267	8.473.714,36
		Jantar	1.590.800	10,3033	16.390.489,64
Fundamental Parcial (Anos Finais) – 15.370 alunos	200	Desejum	3.074.000	5,7467	17.665.355,80
		Almoço	3.074.000	9,9967	30.729.855,80
Fundamental Integral (Anos Finais) – 1.955 alunos	200	Desejum	391.000	5,4500	2.130.950,00
		Almoço	391.000	9,6100	3.757.510,00
		Lanche	391.000	5,3633	2.097.050,30
		Jantar	391.000	10,2233	3.997.310,30
EJA – 695 alunos	200	Jantar	139.000	9,1333	1.269.528,70

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 315.751.856,24 (trezentos e quinze milhões, setecentos e cinquenta e um mil, oitocentos e cinquenta e seis reais e vinte e quatro centavos)**

11 – DOS CARDÁPIOS E DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

11.1 – Os cardápios da alimentação escolar serão elaborados e definidos sob responsabilidade técnica da nutricionista responsável pelo PNAE do Município sede do Presidente do CIM POLO SUL, atualmente o

Município de Iconha, observadas a legislação aplicável, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, as necessidades nutricionais dos estudantes, as características das etapas e modalidades de ensino e as demais condições pertinentes à alimentação escolar.

11.2 – O cardápio definido na forma do item anterior constituirá o cardápio-base da contratação, devendo orientar a execução dos serviços em todos os Municípios participantes, sem prejuízo das adequações técnicas que se mostrarem necessárias em razão das peculiaridades locais, da disponibilidade de gêneros alimentícios, das características das unidades escolares, das condições de fornecimento ou de outras situações devidamente justificadas.

11.3 – A nutricionista responsável pelo PNAE de cada Município consorciado poderá promover adequações no cardápio-base para atendimento das especificidades de sua rede de ensino, desde que tais alterações sejam realizadas mediante critérios técnicos de substituição, preservando, sempre que possível, a equivalência nutricional, a composição da refeição, a adequação às faixas etárias e modalidades de ensino e as demais diretrizes aplicáveis ao PNAE.

11.3.1 – As adequações previstas no item anterior deverão ser formalizadas ou comunicadas à contratada pelos meios definidos pela Administração, com antecedência compatível com a programação da produção, sempre que a natureza da alteração assim exigir.

11.3.2 – As substituições de preparações ou gêneros alimentícios deverão observar orientação e justificativa técnica da nutricionista responsável pelo PNAE do respectivo Município, especialmente quando decorrerem de indisponibilidade de determinado gênero, sazonalidade, características da produção local, limitações estruturais da unidade escolar ou outras circunstâncias que possam interferir na execução do cardápio.

11.4 – Compete à contratada executar os cardápios definidos e autorizados pela Administração, observando integralmente as preparações, composição, porções, frequência de oferta, consistência, características dos alimentos, técnicas de preparo, horários de distribuição e demais orientações técnicas estabelecidas.

11.5 – O planejamento operacional da produção, incluindo o dimensionamento da equipe, a organização das atividades, a programação de recebimento e armazenamento dos gêneros, o pré-preparo, preparo, distribuição e demais rotinas necessárias à execução dos cardápios, ficará sob responsabilidade da contratada, sem que isso implique transferência da competência da Administração quanto à elaboração, definição, aprovação ou alteração do planejamento nutricional da alimentação escolar.

11.6 – A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pela execução dos serviços contratados, com registro ativo no respectivo Conselho Regional de Nutrição e demais requisitos profissionais exigíveis.

11.7 – O nutricionista responsável técnico da contratada deverá atuar de forma integrada e articulada com a nutricionista responsável pelo PNAE do Município de Iconha e com as nutricionistas responsáveis pelo PNAE dos demais Municípios consorciados, respeitadas as competências de cada profissional.

11.8 – Compete ao responsável técnico da contratada, sem prejuízo das demais atribuições previstas na legislação e neste Termo de Referência:

- a) supervisionar a execução dos cardápios definidos pela Administração e suas adequações tecnicamente autorizadas;
- b) orientar, acompanhar e supervisionar a equipe responsável pela produção e distribuição das refeições;
- c) acompanhar e supervisionar os procedimentos de recebimento, conferência, armazenamento, conservação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- d) supervisionar o cumprimento das boas práticas de manipulação e das condições higiênico-sanitárias aplicáveis à execução dos serviços;
- e) acompanhar os controles de temperatura, conservação, armazenamento e demais procedimentos relacionados à segurança dos alimentos;
- f) orientar a equipe quanto às técnicas adequadas de preparo, manipulação e distribuição das refeições;
- g) acompanhar o atendimento às necessidades alimentares especiais informadas formalmente pela Administração, observadas as orientações técnicas e os protocolos estabelecidos;
- h) acompanhar a adequada utilização dos gêneros alimentícios disponibilizados pelos Municípios, inclusive os provenientes da agricultura familiar, observando sua destinação aos cardápios;
- i) propor e implementar, no âmbito de sua responsabilidade, medidas corretivas para as não conformidades identificadas durante a execução dos serviços;
- j) participar das ações de acompanhamento e fiscalização da execução contratual, sempre que solicitado pela Administração;
- k) manter atualizados os registros técnicos e operacionais exigidos pela legislação aplicável e por este Termo de Referência; e
- l) comunicar imediatamente à fiscalização quaisquer ocorrências que possam comprometer a qualidade, a segurança, a regularidade ou a continuidade da alimentação escolar.

11.9 – A contratada não poderá alterar, por iniciativa própria, os cardápios, preparações, porções ou demais especificações nutricionais estabelecidas pela Administração, sendo vedada a substituição de gêneros ou preparações sem prévia autorização da nutricionista responsável pelo PNAE do Município correspondente, ressalvadas situações emergenciais devidamente justificadas e posteriormente formalizadas, quando admitidas pela legislação e pelos procedimentos definidos pela Administração.

11.10 – As adequações realizadas pelas nutricionistas dos Municípios deverão observar os critérios técnicos de substituição estabelecidos pela Administração, de forma a evitar alterações que comprometam a qualidade nutricional, a composição das refeições, a segurança alimentar ou as diretrizes do PNAE.

11.11 – Quando houver necessidade de substituição de determinado gênero ou preparação, a contratada deverá comunicar a ocorrência à fiscalização e à nutricionista responsável pelo PNAE do Município, apresentando, quando solicitado, as informações necessárias para avaliação da substituição proposta, inclusive quanto à disponibilidade do gênero, quantidade, características e impacto operacional.

11.12 – A existência de nutricionista responsável técnico vinculado à contratada não transfere à empresa as atribuições institucionais e legais próprias da Administração Pública e dos responsáveis técnicos pelo PNAE dos Municípios, especialmente aquelas relacionadas à definição do cardápio, ao planejamento nutricional e às decisões técnicas de caráter institucional do Programa.

11.13 – Caberá à Administração, por meio das nutricionistas responsáveis pelo PNAE, acompanhar a execução dos cardápios e orientar tecnicamente as adequações necessárias, enquanto a contratada competirá assegurar que a produção e a distribuição das refeições ocorram em conformidade com os cardápios e orientações formalmente estabelecidos.

11.14 – A comunicação entre as nutricionistas responsáveis pelo PNAE, o responsável técnico da contratada, os fiscais dos contratos e os demais responsáveis pela execução deverá ocorrer pelos canais formalmente definidos pela Administração, de modo a assegurar rastreabilidade das orientações, alterações, substituições e ocorrências relacionadas aos cardápios.

12 – DO PNAE E DA AGRICULTURA FAMILIAR

12.1 – Os Municípios permanecerão responsáveis pela aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à alimentação escolar, mediante o procedimento legalmente cabível, inclusive chamada pública quando aplicável.

12.2 – Os alimentos adquiridos pelos Municípios no âmbito da agricultura familiar serão disponibilizados à contratada para utilização na preparação das refeições, de acordo com os cardápios e orientações do nutricionista responsável pelo PNAE.

12.3 – A contratada deverá receber, conferir, armazenar, conservar e utilizar os produtos da agricultura familiar fornecidos pelo Município, observando as condições higiênico-sanitárias e de armazenamento aplicáveis.

12.4 – O recebimento dos produtos da agricultura familiar deverá ser formalmente registrado, contendo, no mínimo:

- a) data do recebimento;
- b) identificação do produto;
- c) quantidade recebida;
- d) identificação do fornecedor, quando aplicável;
- e) condições aparentes do produto;
- f) responsável pelo recebimento; e
- g) eventual ocorrência ou não conformidade.

12.5 – A contratada não poderá recusar injustificadamente produtos regularmente adquiridos e entregues pelo Município que estejam em condições adequadas de utilização.

12.6 – Eventual recusa deverá ser imediatamente comunicada ao fiscal responsável, com indicação expressa do motivo e registro da ocorrência.

12.7 – Os gêneros da agricultura familiar efetivamente recebidos e utilizados na execução dos serviços serão considerados para fins de abatimento do valor correspondente na medição/faturamento da contratada, de forma a evitar pagamento em duplicidade.

12.8 – A metodologia de apuração do abatimento será estabelecida em planilha própria, considerando as quantidades efetivamente entregues e aceitas, os valores constantes dos documentos de aquisição ou outro critério objetivo definido no contrato e seus anexos.

12.9 – A contratada deverá manter controle individualizado dos gêneros fornecidos pelos Municípios, permitindo sua rastreabilidade e conferência pela fiscalização.

12.10 – A contratada não poderá utilizar os gêneros da agricultura familiar para finalidade diversa da alimentação escolar objeto desta contratação.

12.11 – A aquisição dos produtos da agricultura familiar e demais alimentos permanecerá submetida às regras específicas do PNAE, não podendo a contratação dos serviços terceirizados ser utilizada para afastar ou substituir as obrigações dos Municípios quanto à aquisição de alimentos.

12.12 – A contratação deverá observar rigorosamente a natureza dos recursos empregados na alimentação escolar.

12.13 – Os recursos repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são destinados exclusivamente à aquisição de alimentos. Segundo orientação oficial atualizada do FNDE, mesmo quando a alimentação escolar é terceirizada, os recursos do PNAE não podem custear serviços, mão de obra, gás, materiais de limpeza, descartáveis, logística, transporte, equipamentos ou demais despesas operacionais. Essas despesas devem ser custeadas com recursos próprios.

12.14 – A terceirização da alimentação escolar, portanto, não elimina a necessidade de observância das regras específicas do PNAE relativas à aquisição de alimentos.

12.15 – O planejamento da contratação deverá prever mecanismo que permita a adequada segregação das despesas e fontes de recursos.

13 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 – As despesas decorrentes da execução contratual correrão à conta das dotações orçamentárias dos Municípios participantes destinadas ao custeio dos serviços contratados, conforme os respectivos instrumentos de contratação.

13.2 – Os recursos federais do PNAE deverão observar a vinculação estabelecida pela legislação específica.

13.3 – As despesas relativas à prestação de serviços, mão de obra, logística, manutenção, gás, materiais de limpeza e demais custos operacionais da terceirização deverão ser suportadas pelos recursos próprios destinados pelos Municípios à contratação, não sendo admitida sua imputação indevida aos recursos do PNAE destinados exclusivamente à aquisição de alimentos.

14 – DOS REQUISITOS TÉCNICOS, LEGAIS E REGULATÓRIOS, DA SUSTENTABILIDADE, DA PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIO, DA SUBCONTRATAÇÃO E DA GARANTIA

14.1 – A CONTRATADA deverá atender, durante toda a vigência dos instrumentos contratuais decorrentes da Ata de Registro de Preços, aos requisitos de natureza técnica, legal, sanitária, profissional e regulatória aplicáveis à execução dos serviços de alimentação escolar, como condição para a adequada execução e manutenção contratual.

14.1.1 – Manter regularidade perante os órgãos fiscalizadores e demais entidades competentes, especialmente quanto às licenças, alvarás, registros, autorizações e demais documentos exigíveis para o exercício das atividades relacionadas à produção, manipulação, preparo, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, observada a legislação federal, estadual e municipal aplicável.

14.1.2 – Manter, durante toda a execução contratual, nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pela execução dos serviços, com registro ativo no respectivo Conselho Regional de Nutrição, observadas as exigências legais e profissionais aplicáveis.

14.1.3 – Disponibilizar equipe operacional em quantidade e qualificação compatíveis com os quantitativos de refeições, número de unidades escolares, turnos, características das cozinhas e demais condições de execução de cada Município participante, assegurando cobertura contínua e suficiente para a adequada prestação dos serviços.

14.1.4 – Assegurar que todos os profissionais empregados na execução dos serviços estejam devidamente capacitados para o desempenho de suas funções, especialmente quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal, segurança alimentar, prevenção de contaminações, limpeza e higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios.

14.1.5 – Apresentar, quando exigido pela Administração e nos prazos estabelecidos no instrumento convocatório ou contratual, os documentos comprobatórios da regularidade técnica, sanitária e profissional necessários à execução do objeto.

14.1.6 – Apresentar, por ocasião da assinatura do contrato ou do instrumento equivalente, declaração formal de que possui pleno conhecimento das condições necessárias à prestação dos serviços, incluindo as características das unidades escolares, cozinhas, equipamentos e demais estruturas disponibilizadas pelos Municípios, bem como as exigências técnicas, sanitárias, operacionais e legais aplicáveis ao objeto.

14.1.7 – Responsabilizar-se pela adequada utilização, conservação, limpeza e funcionamento dos equipamentos disponibilizados pelos Municípios para a execução dos serviços, realizando, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas que lhe forem atribuídas neste Termo de Referência.

14.1.8 – Disponibilizar, quando necessário à adequada execução dos serviços, equipamentos, utensílios, materiais e demais recursos adicionais, sem ônus adicional para a Administração, desde que compatíveis com as instalações das unidades escolares e atendidos os requisitos de segurança e funcionamento.

14.1.9 – Manter registros e controles necessários à rastreabilidade da execução dos serviços, especialmente quanto ao recebimento e armazenamento de gêneros, produção, distribuição das refeições, controle de temperaturas, higienização, ocorrências, substituições, não conformidades e demais informações exigidas neste Termo de Referência.

14.2 – DA SUSTENTABILIDADE

14.2.1 – A prestação dos serviços deverá observar os princípios da contratação sustentável, buscando a eficiência no uso de recursos naturais, a redução de desperdícios, a adequada utilização de água e energia, a redução dos impactos ambientais e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados na execução do objeto, observada a legislação aplicável.

14.2.2 – Constituem práticas de sustentabilidade a serem observadas na execução contratual, sempre que aplicáveis:

- a) utilização racional de água e energia elétrica durante as atividades de preparo, armazenamento, higienização e demais rotinas de execução dos serviços;
- b) adoção de medidas para prevenção e redução do desperdício de alimentos, mediante adequado planejamento da produção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições;
- c) utilização racional de materiais de limpeza, produtos químicos, embalagens e demais insumos empregados na execução dos serviços;
- d) segregação, acondicionamento e destinação adequada dos resíduos gerados nas cozinhas e demais ambientes de execução;
- e) priorização, quando tecnicamente e economicamente viável, de materiais, produtos e práticas que reduzam impactos ambientais;
- f) adoção de medidas para redução do uso desnecessário de materiais descartáveis;
- g) utilização eficiente dos equipamentos, evitando seu funcionamento desnecessário e adotando medidas de conservação que contribuam para redução do consumo de energia e prolongamento de sua vida útil;
- h) observância das orientações dos Municípios quanto à coleta seletiva, reciclagem e destinação dos resíduos existentes nas unidades escolares; e
- i) adoção de logística e rotinas operacionais que contribuam para a redução de deslocamentos desnecessários, desperdícios e demais impactos ambientais decorrentes da execução dos serviços.

14.2.3 – Os resíduos orgânicos, recicláveis, rejeitos e demais resíduos decorrentes da execução dos serviços deverão ser segregados, acondicionados, armazenados temporariamente e destinados de acordo com a legislação aplicável e com as orientações estabelecidas pelos Municípios para cada unidade escolar.

14.2.4 – Os resíduos provenientes do preparo e consumo das refeições deverão ser manejados de forma a evitar contaminação, proliferação de vetores, odores, riscos à saúde e impactos ambientais, cabendo à contratada manter os ambientes de produção, armazenamento e distribuição em condições adequadas de limpeza e organização.

14.2.5 – Quando houver geração de resíduos que, em razão de suas características, estejam sujeitos a procedimentos especiais de acondicionamento, transporte ou destinação, a CONTRATADA deverá observar integralmente a legislação específica e as orientações dos órgãos competentes.

14.2.6 – É vedada a disposição ou destinação de resíduos em locais inadequados ou em desacordo com a legislação ambiental e sanitária, inclusive em áreas públicas, terrenos baldios, corpos d'água, áreas protegidas ou quaisquer locais não autorizados.

14.2.7 – A CONTRATADA deverá manter, quando exigível, os registros e documentos comprobatórios da destinação dos resíduos cuja natureza ou legislação aplicável assim determine, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

14.2.8 – O descumprimento das exigências de sustentabilidade, gestão de resíduos ou das demais obrigações ambientais e sanitárias previstas neste Termo de Referência poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e aplicação das sanções previstas nos instrumentos da contratação, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e ambiental cabíveis.

14.3 – DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO

14.3.1 – Será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, desde que atendidas às condições estabelecidas no instrumento convocatório e no art. 15 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

14.3.2 – A participação em consórcio deverá observar as exigências de comprovação da capacidade técnica, operacional, econômico-financeira e demais condições de habilitação previstas no edital, sem prejuízo das responsabilidades assumidas pelas empresas consorciadas perante a Administração.

14.3.3 – A eventual participação de empresas em consórcio não afastará a necessidade de que o conjunto dos integrantes disponha de capacidade suficiente para assegurar a execução integral e contínua dos serviços, observadas as parcelas de execução atribuídas a cada consorciada e as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

14.4 – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.4.1 – É vedada a subcontratação total do objeto contratado.

14.4.2 – Considerando a natureza integrada dos serviços de alimentação escolar, não será admitida a subcontratação das atividades essenciais que caracterizam o objeto principal da contratação, especialmente a gestão operacional dos serviços, o preparo e fornecimento das refeições, a disponibilização da mão de obra necessária à produção e distribuição, o controle de qualidade e as atividades diretamente relacionadas à segurança e à execução da alimentação escolar.

14.4.3 – Poderão ser subcontratadas, mediante prévia e expressa autorização do CONTRATANTE, atividades acessórias ou complementares que não caracterizem a transferência da parcela principal do objeto, desde que sua subcontratação não comprometa a qualidade, a continuidade, a segurança alimentar, a rastreabilidade ou a responsabilidade integral da contratada pela execução dos serviços.

14.4.4 – A eventual subcontratação de serviços acessórios poderá compreender, conforme necessidade e mediante autorização prévia da Administração, atividades especializadas de apoio, desde que compatíveis com o objeto e não impliquem a transferência das responsabilidades essenciais atribuídas à contratada.

14.4.5 – A subcontratação autorizada não estabelecerá qualquer vínculo contratual entre a subcontratada e o CIM POLO SUL ou os Municípios participantes, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável perante a Administração pela execução do objeto.

14.4.6 – Em qualquer hipótese de subcontratação autorizada, permanecerá sob responsabilidade integral da CONTRATADA a supervisão, coordenação, fiscalização e controle das atividades subcontratadas, bem como a qualidade dos serviços, o cumprimento das normas sanitárias, trabalhistas, ambientais e demais obrigações previstas no contrato.

14.4.7 – A autorização para subcontratação dependerá da demonstração de que a empresa ou profissional indicado possui capacidade técnica e regularidade compatíveis com a atividade a ser executada, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas pela Administração.

14.5 – DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

14.5.1 – Será exigida garantia contratual como condição para assinatura do contrato, nos termos dos arts. 96 a 101 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.5.2 – Modalidades: Caberá à CONTRATADA optar por 01 (uma) das seguintes modalidades:

- a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural;
- b) seguro-garantia; ou
- c) fiança bancária.

14.5.3 – Valor e base de cálculo: A garantia corresponderá a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato. Em caso de prorrogação, repactuação, reajuste, reequilíbrio econômico-financeiro ou qualquer alteração que implique aumento do valor anual, a garantia deverá ser complementada para manutenção do percentual.

14.5.4 – Vigência e manutenção: A garantia deverá permanecer vigente durante toda a execução contratual, inclusive nas prorrogações, devendo ser renovada e revalidada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do vencimento, para evitar descontinuidade de cobertura.

14.5.5 – Liberação: A garantia prestada será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após sua extinção por culpa exclusiva da Administração, e, quando prestada em dinheiro, será atualizada monetariamente na forma da lei.

15 – DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1 – Os serviços serão executados nas cozinhas das unidades escolares, utilizando-se a infraestrutura física disponibilizada pelos Municípios.

15.2 – Os equipamentos pertencentes aos Municípios serão disponibilizados à contratada para execução dos serviços.

15.3 – A contratada deverá receber os equipamentos mediante termo ou relação de bens, quando aplicável, verificando seu estado de conservação e funcionamento.

15.4 – A partir da disponibilização dos equipamentos, a contratada deverá utilizá-los de maneira adequada, observando as normas de segurança, operação e conservação.

15.5 – Caberá à contratada realizar, às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na execução dos serviços, ressalvados os casos decorrentes de vícios estruturais, defeitos preexistentes formalmente identificados ou situações expressamente atribuídas ao Município.

15.6 – A contratada poderá fornecer equipamentos adicionais sempre que necessários à adequada execução dos serviços, sem cobrança adicional, salvo previsão expressa em sentido diverso no instrumento contratual.

15.7 – A contratada deverá manter os equipamentos e utensílios em condições adequadas de funcionamento, segurança, limpeza e higiene.

15.8 – Equipamentos adicionais fornecidos pela contratada permanecerão sob sua responsabilidade durante toda a execução contratual.

16 – DA UNIDADE DE MEDIÇÃO

16.1 – A unidade de medição dos serviços será a refeição efetivamente produzida, disponibilizada e aceita, conforme os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

16.2 – Não serão consideradas para pagamento refeições:

- a) não produzidas;
- b) produzidas em quantidade superior à autorizada sem justificativa aceita pela fiscalização;
- c) recusadas por inadequação de qualidade;
- d) entregues fora das condições estabelecidas;
- e) que não atendam ao cardápio autorizado;
- f) que apresentem condições higiênico-sanitárias inadequadas;
- g) que sejam descartadas em razão de falha imputável à contratada; ou
- h) que não tenham sido devidamente comprovadas e atestadas.

16.3 – O pagamento será realizado com base na quantidade efetivamente medida e aceita pela fiscalização.

17 – DA MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

17.1 – A contratada deverá apresentar mensalmente relatório detalhado dos serviços executados.

17.2 – O relatório deverá discriminar, no mínimo:

- l) Município;
- m) unidade escolar;

- n) data;
- o) quantidade de refeições previstas;
- p) quantidade efetivamente produzida;
- q) quantidade efetivamente servida;
- r) quantidade recusada ou não aceita, quando houver;
- s) ocorrências registradas;
- t) quantitativos de gêneros da agricultura familiar recebidos e utilizados;
- u) valores correspondentes ao abatimento dos gêneros fornecidos pelo Município; e
- v) demais informações necessárias à conferência.

17.3 – A fiscalização municipal realizará a conferência da execução e encaminhará as informações ao CIM POLO SUL.

17.4 – O CIM POLO SUL realizará a consolidação financeira das medições dos Municípios participantes.

17.5 – O valor mensal a ser pago será calculado mediante:

(Quantidade de refeições aceitas × preço unitário da refeição) - valor dos gêneros da agricultura familiar a serem abatidos = valor líquido da medição

17.6 – A metodologia detalhada de apuração dos gêneros da agricultura familiar será estabelecida em planilha integrante do contrato.

17.7 – O pagamento ficará condicionado ao atesto da execução e à apresentação da documentação exigida.

17.8 – Eventuais glosas deverão ser formalmente comunicadas à contratada, assegurado o direito ao contraditório nos termos da legislação.

18 – DA ESTRUTURA DE GESTÃO ASSOCIADA

18.1 – O CIM POLO SUL atuará como órgão responsável pela gestão centralizada da contratação, observadas as competências previstas em seus instrumentos constitutivos e nos Contratos de Programa celebrados com os Municípios.

18.2 – Os Municípios interessados na utilização dos serviços deverão celebrar o respectivo Contrato de Programa com o CIM POLO SUL, observadas as condições estabelecidas nos instrumentos de gestão associada.

18.3 – O CIM POLO SUL será responsável pela gestão administrativa e financeira centralizada da contratação, incluindo, conforme as competências definidas nos instrumentos próprios:

- i) gestão da Ata de Registro de Preços;
- j) formalização dos instrumentos decorrentes;
- k) centralização financeira;
- l) processamento dos documentos de medição;
- m) pagamento da contratada;
- n) aplicação das medidas administrativas cabíveis;
- o) acompanhamento global da execução; e
- p) coordenação da fiscalização integrada.

18.4 – Os Municípios serão responsáveis pelo acompanhamento da execução local dos serviços em suas respectivas unidades escolares.

18.5 – Cada Município deverá indicar formalmente os servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização local.

19 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

19.1 – O julgamento da Habilitação se processará, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

- a) Qualificação Jurídica;
- b) Regularidade Fiscal e Trabalhista;
- c) Qualificação Econômico-financeira;
- d) Qualificação Técnica.

19.2 – As Empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, na forma de regulamento previsto no Art. 70, parágrafo único, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

19.3 – Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

19.4 – Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados até a data da realização da licitação.

19.5 – O Agente de Contratação poderá, no julgamento da Habilitação, sanar erros e falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em Ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de Habilitação.

20 – QUALIFICAÇÃO JURÍDICA

20.1 – Registro Comercial, no caso de Empresário Individual.

20.2 – Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado.

20.3 – Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

20.3.1 – A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

20.4 – A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de Atas da Administração e averbação no registro competente.

20.5 – Decreto de Autorização, em se tratando de Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão Competente, quando a atividade assim o exigir.

20.6 – Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

20.7 – As sociedades cooperativas deverão fornecer os seguintes documentos, de forma atualizada e consolidada:

- a) Ato constitutivo;
- b) Estatuto acompanhado da Ata da Assembleia que o aprovou;
- c) Regimento interno acompanhado da Ata da Assembleia que o aprovou;
- d) Regimentos dos fundos instituídos pelos cooperados acompanhados das Atas das Assembleias que os aprovaram;
- e) Atas das Assembleias Gerais em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros da cooperativa;

- f) Registro de presença dos cooperados nas 03 (três) últimas Assembleias Gerais;
- g) Ata da Sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa.

21 – REGULARIDADE FISCAL E TRATALHISTA

21.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ.

21.2 – Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante.

21.3 – Prova de Regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

21.3.1 – A Prova de Regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria - Geral da Fazenda Nacional - PGFN, da sede da licitante.

21.3.2 – A Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de Inscrição Estadual.

21.3.3 – A Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de Inscrição Municipal.

21.4 – Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - CRF - FGTS.

21.5 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

22 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

22.1 – Certidões Negativas de Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial, ou de Insolvência Civil expedida pelo Distribuidor da sede da licitante.

22.1.1 – Caso a licitante se encontre em Processo de Recuperação Judicial ou Extrajudicial, deverão ser cumpridos, por meio da documentação apropriada, os seguintes requisitos, cumulativamente:

I – Cumprimento de os demais requisitos de Habilitação constantes neste Edital;

II – Certidão do Juízo onde tramita a Recuperação Judicial de que a Empresa está apta econômica

e financeiramente a suportar o cumprimento de Contrato futuro com a Administração Pública.

- Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome desta, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

22.2 – Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, incluindo Notas Explicativas, devidamente registradas na Junta Comercial, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da Empresa, vedada a sua substituição por ou Balancetes ou Balanços provisórios.

22.2.1 – A ausência de Notas Explicativas implicará em inabilitação do Licitante.

22.2.2 – As Empresas constituídas como Sociedades Anônimas de Capital Aberto e Sociedades consideradas “Empresas de Grande Porte”, deverão apresentar seus Balanços de acordo com as disposições contidas na Lei Federal nº 11.638/2007.

22.2.3 – Para as Sociedades por Cotas de Responsabilidade Limitada é indispensável à indicação do número de registro do Livro Diário, do número das páginas em que se acham transcritas as demonstrações financeiras e do número de registro do Livro Diário na repartição competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas).

22.2.4 – As Empresas com menos de 01 (um) ano de existência deverão apresentar Balanços de constituição e balancetes do mês anterior ao da realização da presente Licitação, autenticados por profissional credenciado.

22.2.5 – A comprovação da boa situação financeira será considerada através da constatação dos índices de Liquidez Geral (ILG), Índice de Liquidez Corrente (ILC) e Solvência Geral (SG), conforme condições abaixo:

I – Índice de Liquidez Geral (ILG) superior ou igual a 1;

II – Índice de Liquidez Corrente (ILC) superior ou igual a 1;

III – Solvência Geral (SG) superior ou igual a 1.

- Justifica-se a exigência dos índices fixados, por considerá-los mínimos razoáveis, para considerar a Empresa dentro de um equilíbrio econômico que possibilita a execução do Projeto.
- Os índices relacionados acima serão apurados a partir do Balanço Patrimonial referido no subitem 22.2
- O licitante que apresentar índices econômicos inferiores a 1 (um) em qualquer índice de deverá comprovar que possui Patrimônio Líquido equivalente a 10% (dez por cento), nos termos do §4º do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021 do valor total estimado da Contratação ou do item pertinente.

22.3 – Exige-se dos licitantes, 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, na forma do §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

23.1 – Registro ou prova de inscrição da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da região da sede da licitante.

23.2 – (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:

- c) Quantitativo mínimo a ser comprovado é de 30% do número TOTAL DE ATENDIMENTOS POR DIA PREVISTO (número de aluno) neste termo, sem imposição de características / alimentos / cardápios específicos. Poderá ser aceito o somatório de atestados desde que tenham sido de forma concomitante.
- d) Prazo mínimo de 12 (doze) meses.

23.3 – 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.

23.4 – 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.

23.5 – Apresentar Licenciamento Sanitário da empresa licitante devidamente vigente.

23.6 – Apresentar comprovação de realização de controle integrado de Pragas da empresa licitante, em período não superior a 06 (seis) meses, conforme RDC nº. 622 de 09 de março de 2022.

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

23.8 – Visita Técnica

23.8.1 – Recomenda-se às empresas interessadas em participar da presente licitação que seja realizada Visita Técnica nos locais em que os serviços serão executados, até o 2º (segundo) dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

23.8.2 – **A visita técnica possui o condão de possibilitar aos licitantes interessados a faculdade de examinar todos os detalhes e tomar ciência das características do local, eventuais dificuldades para a execução do objeto e demais informações necessárias à elaboração de sua proposta.**

23.8.3 – A realização da visita técnica não será fator para desclassificação ou inabilitação da licitante, porém, não serão aceitas alegações posteriores quanto a desconhecimento de qualquer detalhe, incompreensão, dúvidas ou esquecimento que possam provocar empecilhos e atrasos ou paralisações na execução do objeto, arcando a empresa com quaisquer ônus decorrentes destes fatos.

24 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1 – Homologada a licitação, será lavrado um documento vinculativo obrigacional com força de compromisso para futura aquisição denominado Ata de Registro de Preços - ARP.

24.2 – O Consórcio Público Região Polo Sul – CIM POLO SUL fará a Gestão da Ata.

24.3 – Os Municípios Consorciados abaixo relacionados, para utilizarem o saldo correspondente com base no levantamento de quantitativo realizado pelo CIM POLO SUL, deverão firmar CONTRATO DE PROGRAMA:

- Prefeitura Municipal de Alegre/ES
- Prefeitura Municipal de Alfredo Chaves/ES
- Prefeitura Municipal de Apiacá/ES
- Prefeitura Municipal de Atílio Vivácqua/ES
- Prefeitura Municipal de Bom Jesus do Norte/ES
- Prefeitura Municipal de Cachoeiro de Itapemirim/ES
- Prefeitura Municipal de Castelo/ES
- Prefeitura Municipal de Divino de São Lourenço/ES
- Prefeitura Municipal de Dores do Rio Preto/ES
- Prefeitura Municipal de Guaçuí/ES
- Prefeitura Municipal de Guarapari/ES
- Prefeitura Municipal de Ibitirama/ES

- Prefeitura Municipal de Iconha/ES
- Prefeitura Municipal de Irupi/ES
- Prefeitura Municipal de Itapemirim/ES
- Prefeitura Municipal de Itarana/ES
- Prefeitura Municipal de Iúna/ES
- Prefeitura Municipal de Jerônimo Monteiro/ES
- Prefeitura Municipal de Marataízes/ES
- Prefeitura Municipal de Mimoso do Sul/ES
- Prefeitura Municipal de Muniz Freire/ES
- Prefeitura Municipal de Muqui/ES
- Prefeitura Municipal de Presidente Kennedy/ES
- Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul/ES
- Prefeitura Municipal de São José do Calçado/ES
- Prefeitura Municipal de Vargem Alta/ES

24.4 – A Adjudicatária terá até 05 (cinco) dias úteis contados da sua convocação para assinar a ARP, sob pena de decair o direito à contratação.

24.4.1 – O prazo para assinatura estipulado no subitem anterior poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado, durante seu transcurso, desde que haja motivo justificado, devidamente aceito pela Administração.

24.4.2 – Quando da assinatura da ARP, a Adjudicatária deverá apresentar Declaração Referente à Lei Orgânica.

24.5 – É facultado ao Órgão ou Entidade Gerenciadora convocar os licitantes remanescentes quando o convocado não assinar a ARP no prazo e condições determinados no edital.

24.6 – A ARP terá validade e vigência por 1 (um) ano, contado a partir da publicação do seu resumo no DOM – Diário Oficial do Município, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

24.7 – A ARP a ser celebrada, conforme Minuta integrante do Edital.

24.8 – Para ciência dos interessados e efeitos legais, as publicações do extrato e do resumo da ARP no Diário Oficial da AMUNES serão providenciadas e correrão por conta e ônus do Consórcio Público Região Polo Sul – CIM POLO SUL.

25 – DA ADEÇÃO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

25.1 – A ARP, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer Órgão não participante, observada a legislação vigente.

25.2 – As entidades da administração municipal indireta e as entidades vinculadas ou controladas pelo Poder Executivo dos municípios consorciados não poderão aderir à ARP para suprir demandas conhecidas anteriormente à publicação do edital que originou o Registro de Preços.

25.3 – As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens constantes do instrumento convocatório e registrados na ARP.

25.4 – As aquisições adicionais não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ARP independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

26 – DAS OBRIGAÇÕES DO CIM POLO SUL

26.1 – São obrigações do CIM POLO SUL:

- a) gerenciar o procedimento de contratação;
- b) administrar a Ata de Registro de Preços;
- c) centralizar a gestão financeira da contratação;
- d) acompanhar a execução global;
- e) consolidar as informações encaminhadas pelos Municípios;
- f) processar as medições para pagamento;
- g) manter os registros administrativos da contratação;
- h) promover as medidas administrativas necessárias diante de descumprimentos;
- i) coordenar a fiscalização integrada;
- j) assegurar a aplicação dos mecanismos de controle previstos no contrato; e
- k) exercer as demais atribuições estabelecidas nos instrumentos de gestão associada.

27 – DAS OBRIGAÇÕES DOS MUNICÍPIOS

27.1 – Compete aos Municípios participantes:

- a) celebrar Contrato de Programa com o CIM POLO SUL;
- b) indicar as unidades escolares participantes;
- c) fornecer as informações necessárias ao dimensionamento dos serviços;
- d) disponibilizar as cozinhas e equipamentos municipais;
- e) indicar os fiscais locais;

- f) acompanhar diariamente a execução;
- g) conferir a quantidade e qualidade das refeições;
- h) comunicar imediatamente as irregularidades;
- i) disponibilizar à contratada os produtos da agricultura familiar adquiridos pelo Município;
- j) acompanhar o armazenamento e utilização dos produtos da agricultura familiar;
- k) fornecer as informações necessárias à medição;
- l) acompanhar a execução dos cardápios;
- m) disponibilizar ao CIM POLO SUL os documentos necessários à consolidação financeira;
- n) informar alterações no número de alunos ou na demanda; e
- o) exercer as demais atribuições que lhes forem atribuídas pelos Contratos de Programa e demais instrumentos da gestão associada.

28 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

28.1 – Constituem obrigações da contratada, sem prejuízo das demais previstas neste Termo de Referência:

- a) executar integralmente os serviços contratados;
- b) fornecer mão de obra em quantidade suficiente;
- c) manter nutricionista responsável técnico;
- d) cumprir os cardápios aprovados;
- e) fornecer os gêneros alimentícios e insumos de sua responsabilidade;
- f) receber e utilizar adequadamente os gêneros da agricultura familiar;
- g) manter controle de estoque;
- h) manter as condições higiênico-sanitárias adequadas;
- i) realizar limpeza e higienização das áreas;
- j) realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos sob sua responsabilidade;
- k) substituir imediatamente equipamentos ou utensílios que apresentem defeitos e comprometam a execução;
- l) fornecer equipamentos adicionais quando necessários, sem custo adicional;
- m) substituir imediatamente refeições recusadas por inadequação imputável à contratada;
- n) manter pessoal uniformizado e identificado;
- o) observar as normas de segurança do trabalho;
- p) cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais;
- q) manter os registros necessários à fiscalização;
- r) permitir o acesso dos fiscais às instalações;
- s) comunicar previamente situações que possam comprometer a execução;
- t) manter regularidade das licenças e autorizações exigíveis;
- u) cumprir a legislação sanitária;

- v) responder pelos danos causados por sua atuação;
- w) manter sigilo sobre informações a que tiver acesso em razão da contratação, quando aplicável; e
- x) cumprir todas as demais exigências deste Termo de Referência.

29 – DA EQUIPE MÍNIMA

29.1 – A contratada deverá dimensionar sua equipe de acordo com o número de refeições, unidades escolares, horários e características de cada Município.

29.2 – A equipe deverá ser composta, conforme a necessidade operacional, por:

- a) nutricionista responsável técnico;
- b) cozinheiros;
- c) auxiliares de cozinha;
- d) responsáveis por estoque, quando necessário;
- e) supervisores operacionais;
- f) profissionais de apoio à higienização; e
- g) outros profissionais necessários à adequada execução.

29.3 – O quantitativo mínimo de profissionais por unidade escolar será definido em função da demanda, das características físicas da cozinha, do número de refeições e das exigências sanitárias e trabalhistas aplicáveis.

29.4 – A ausência de empregado da contratada não poderá comprometer a execução dos serviços, devendo a empresa providenciar sua substituição imediata.

30 – DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

30.1 – A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

30.2 – Deverão ser adotadas boas práticas de manipulação e controle de qualidade em todas as etapas.

30.3 – A contratada deverá manter controles documentais relativos, entre outros, a:

- a) temperaturas;
- b) higienização;
- c) controle de validade;
- d) controle de estoque;
- e) recebimento de alimentos;

- f) controle de pragas;
- g) limpeza de equipamentos;
- h) condições de armazenamento; e
- i) demais controles exigidos pela legislação sanitária.

30.4 – As cozinhas e áreas utilizadas deverão permanecer limpas, organizadas e em condições adequadas de funcionamento.

31 – DO ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

31.1 – A contratada deverá atender às necessidades alimentares especiais dos estudantes formalmente comunicadas pela Administração, observadas as orientações do nutricionista responsável pelo PNAE.

31.2 – As preparações especiais deverão ser produzidas de forma a evitar contaminação cruzada e respeitar as orientações técnicas fornecidas.

31.3 – A contratada deverá manter controle individualizado quando necessário à segurança alimentar dos estudantes.

32 – DA FISCALIZAÇÃO

32.1 – A execução será fiscalizada de forma integrada pelo CIM POLO SUL e pelos Municípios participantes.

32.2 – A fiscalização municipal acompanhará diretamente a execução nas unidades escolares.

32.3 – O CIM POLO SUL realizará o acompanhamento administrativo e financeiro global da contratação.

32.4 – Poderão ser designados:

- h) gestor do contrato;
- i) fiscal administrativo;
- j) fiscal técnico;
- k) fiscais municipais;
- l) nutricionistas;
- m) responsáveis pelo recebimento; e
- n) demais servidores necessários.

32.5 – A fiscalização poderá realizar inspeções sem aviso prévio sempre que necessário.

32.6 – A fiscalização poderá determinar a correção imediata de irregularidades.

32.7 – A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto.

33 – DOS INDICADORES DE DESEMPENHO

33.1 – A execução será acompanhada, no mínimo, mediante os seguintes indicadores:

- n) pontualidade na produção e distribuição;
- o) quantidade de refeições;
- p) conformidade com o cardápio;
- q) temperatura das preparações;
- r) qualidade e características dos alimentos;
- s) condições higiênico-sanitárias;
- t) atendimento às dietas especiais;
- u) regularidade da mão de obra;
- v) condições dos equipamentos;
- w) índice de refeições recusadas;
- x) ocorrência de desperdícios;
- y) regularidade no fornecimento; e
- z) quantidade e gravidade das não conformidades.

33.2 – Os indicadores poderão subsidiar a aplicação de glosas, medidas corretivas e sanções, conforme a gravidade e as regras estabelecidas no contrato.

34 – DAS NÃO CONFORMIDADES E GLOSAS

34.1 – Constatada não conformidade, a fiscalização deverá registrar a ocorrência.

34.2 – Quando a irregularidade puder ser imediatamente corrigida, a contratada deverá providenciar a correção no menor prazo possível.

34.3 – Quando a irregularidade resultar na impossibilidade de utilização ou consumo da refeição, a respectiva unidade não será considerada para fins de pagamento.

34.4 – Quando necessária a substituição da refeição, a contratada deverá providenciá-la sem custo adicional.

34.5 – A aplicação de glosa não impede a aplicação das penalidades cabíveis quando caracterizada infração contratual.

35 – DO REAJUSTAMENTO

35.1 – Os preços contratados poderão ser reajustados na forma e nos prazos estabelecidos no edital e no contrato, observada a legislação aplicável.

35.2 – O índice de reajuste e a data-base deverão ser definidos no instrumento convocatório, considerando a natureza dos serviços e a estrutura de custos apresentada pela contratada.

36 – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES

36.1 – O descumprimento das obrigações assumidas sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei nº. 14.133/2021 e no instrumento convocatório.

36.2 – Poderão ser aplicadas, conforme a gravidade da conduta:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar; e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

36.3 – A aplicação das penalidades observará processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

37 – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

37.1 – O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, observadas as condições estabelecidas no edital e no instrumento contratual.

37.2 – A extinção não prejudicará a aplicação das sanções cabíveis relativamente às obrigações descumpridas durante a execução.

38 – DA MATRIZ DE RESPONSABILIDADES

Atividade	CIM POLO SUL	Município	Contratada
Gestão da Ata de Registro de Preços	X		
Gestão financeira centralizada	X		
Contrato de Programa	X	X	
Disponibilização das cozinhas		X	
Disponibilização dos equipamentos municipais		X	
Equipamentos adicionais			X
Manutenção dos equipamentos sob sua responsabilidade			X
Definição do cardápio do PNAE		X	
Execução do cardápio			X
Nutricionista RT da contratada			X
Aquisição da agricultura familiar		X	
Recebimento e armazenamento da agricultura familiar		Fiscalização	X
Preparo das refeições			X
Mão de obra operacional			X
Higienização		Fiscalização	X
Controle de qualidade	Supervisão	Fiscalização	X
Fiscalização local		X	
Fiscalização contratual global	X	Apoio	
Medição da execução	Consolidação	Conferência Local	Informações
Pagamento	X	Repasse Recursos conforme instrumentos	
Aplicação de sanções	X	Comunicação / apoio	
Atendimento às necessidades especiais	Coordenação	Definição técnica	Execução

39 – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)

No âmbito da execução deste contrato, os entes consorciados e o **CIM POLO SUL** atuam na qualidade de controladores dos dados pessoais dos servidores, na forma do art. 5º, inciso VI, da Lei Federal nº 13.709/2018, cabendo-lhes definir as finalidades e os meios do tratamento. A **CONTRATADA** atuará na qualidade de operadora, tratando os dados pessoais exclusivamente conforme as instruções do controlador e para as finalidades previstas neste instrumento, nos termos do art. 5º, inciso VII, da Lei Federal nº 13.709/2018.

40 – DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

40.1 – A execução dos serviços objeto desta contratação deverá observar, além das disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021, as normas legais, regulamentares, técnicas e sanitárias específicas aplicáveis à alimentação escolar, à produção e manipulação de alimentos, à segurança alimentar e nutricional, ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e às demais atividades abrangidas pelo objeto.

40.2 – A CONTRATADA deverá cumprir integralmente a legislação vigente aplicável às atividades desenvolvidas, inclusive aquelas relativas a:

- a) alimentação escolar e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- b) segurança alimentar e nutricional;
- c) elaboração, execução e adequação técnica dos cardápios e atendimento às necessidades alimentares especiais;
- d) boas práticas para serviços de alimentação e manipulação de alimentos;
- e) condições higiênico-sanitárias dos alimentos, cozinhas, equipamentos, utensílios, instalações e ambientes de armazenamento;
- f) controle de qualidade, conservação, armazenamento, transporte, preparo e distribuição de alimentos;
- g) saúde e segurança dos trabalhadores envolvidos na execução dos serviços;
- h) relações de trabalho, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes sobre a mão de obra empregada na execução contratual;
- i) proteção ambiental, gerenciamento e destinação adequada dos resíduos decorrentes da execução dos serviços;
- j) utilização racional de água, energia e demais recursos empregados na execução do objeto; e
- k) normas profissionais e de exercício da atividade de nutricionista e demais profissionais envolvidos na execução dos serviços.

40.3 – Sem prejuízo de outras normas que venham a ser aplicáveis, a execução do objeto deverá observar, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, bem como as regulamentações vigentes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE relativas ao PNAE.

40.4 – Deverão ser observadas, ainda, as normas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, saúde, agricultura, meio ambiente e demais órgãos reguladores, inclusive aquelas relativas às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, controle higiênico-sanitário, armazenamento, transporte e distribuição de gêneros alimentícios.

40.5 – A CONTRATADA deverá observar as normas técnicas e regulamentares vigentes no âmbito federal, estadual e municipal que sejam aplicáveis aos locais de execução dos serviços, inclusive as exigências específicas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária dos Municípios participantes.

40.6 – Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, adquiridos diretamente pelos Municípios no âmbito do PNAE e disponibilizados à CONTRATADA para utilização na preparação das refeições, deverão ser recebidos, conferidos, armazenados, conservados e utilizados pela contratada em conformidade com a legislação sanitária e com as orientações técnicas da Administração.

40.7 – A observância da legislação específica pela CONTRATADA não transfere a esta as competências legais atribuídas ao Poder Público, aos responsáveis técnicos pelo PNAE ou aos demais agentes públicos envolvidos na gestão da alimentação escolar, permanecendo cada parte responsável pelas atribuições que lhe forem legalmente conferidas e contratualmente estabelecidas.

40.8 – Na hipótese de alteração, substituição ou edição de novas normas que disciplinem matérias relacionadas ao objeto durante a vigência da contratação, a execução dos serviços deverá ser adaptada às novas exigências, observados os procedimentos legais aplicáveis e, quando necessário, as providências para adequação contratual.

40.9 – O desconhecimento ou a alegação de desconhecimento da legislação aplicável não eximirá a CONTRATADA do cumprimento de suas obrigações, nem afastará sua responsabilidade pela execução dos serviços em conformidade com as normas vigentes.

41 – DISPOSIÇÕES FINAIS

41.1 – A contratada deverá executar o objeto com observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, continuidade, segurança alimentar, qualidade e interesse público.

41.2 – Nenhuma alteração de cardápio, rotina de produção, quantitativo ou procedimento que possa afetar a qualidade nutricional ou a segurança dos alimentos poderá ser realizada pela contratada sem a autorização da Administração, quando necessária.

41.3 – Eventuais situações não previstas neste Termo de Referência serão solucionadas pela Administração à luz da legislação aplicável, dos princípios que regem as contratações públicas e das condições estabelecidas no edital e no contrato.

41.4 – O presente Termo de Referência deverá ser interpretado conjuntamente com o Estudo Técnico Preliminar, o edital, a Ata de Registro de Preços, os contratos decorrentes e os demais anexos da contratação.

42 – DOS ANEXOS

Integram o presente Termo de Referência, para todos os fins:

Apêndice I – Relação dos Entes Consorciados

Apêndice II – Relação das Unidades por Ente Consorciado

Apêndice III – Levantamento de alunos e quantitativo estimado de refeições;

Apêndice IV – Planilha de quantitativos e preços;

Apêndice V – Especificações técnicas dos serviços;

Apêndice VI – Modelo de medição mensal;

Apêndice VII – Indicadores de desempenho e critérios de glosa;

Apêndice VIII – Procedimentos para recebimento e controle dos gêneros da agricultura familiar;

Apêndice IX – Modelo de relatório de execução;

Apêndice X – Matriz de riscos;

Apêndice XI – Modelo de Contrato de Programa/Instrumento de gestão associada, quando aplicável.

Mimoso do Sul/ES, 23 de setembro de 2026.

Oldair da Silva Ferreira

Analista de Compras

Apêndice I – Relação dos Entes Consorciados

O Consórcio Público da Região Polo Sul do Estado do Espírito Santo - CIM POLOSUL/ES, sediado em Mimoso do Sul/ES, promove a união de esforços dos 25 (vinte e cinco) municípios em prol de objetivos comuns, potencializando os recursos e maximizando-os em busca da resolução dos problemas e da absorção de demandas, atendendo a uma população de aproximadamente 609.465 (seiscentos e nove mil, quatrocentos e sessenta e cinco) habitantes.

Nº.	Código	Macrorregião / Microrregião / Polo / Município	População Estimada (IBGE/TCU 2022)
1.	3200201	Alegre	29.177
2.	3200300	Alfredo Chaves	13.836
3.	3200508	Apiacá	7.513
4.	3200706	Atílio Vivácqua	10.450
5.	3201100	Bom Jesus do Norte	10.254
6.	3201209	Cachoeiro de Itapemirim	185.786
7.	3201407	Castelo	36.930
8.	3201803	Divino de São Lourenço	5.083
9.	3202009	Dores do Rio Preto	6.596
10.	3202306	Guaçuí	29.358
11.	3202553	Ibitirama	9.520
12.	3202603	Iconha	12.326
13.	3202652	Irupi	13.710
14.	3201209	Itapemirim	34.656
15.	3202900	Itarana	10.597
16.	3203007	Iúna	28.590
17.	3203106	Jerônimo Monteiro	11.575
18.	3203320	Marataízes	41.929
19.	3203403	Mimoso do Sul	24.475
20.	3203700	Muniz Freire	18.153
21.	3203809	Muqui	13.745
22.	3204302	Presidente Kennedy	13.696
23.	3204401	Rio Novo do Sul	11.069
24.	3204807	São José do Calçado	10.878
25.	3205036	Vargem Alta	19.563
População Total			609.465

Fonte: IBGE/TCU 2022

Apêndice II – Relação das Unidades por Ente Consorciado

Prefeitura Municipal de Alegre/ES

I – CEMEI “Carmem Pinto Nogueira da Gama”

Rua Antônio Lemos Barbosa, s/nº. – Bairro Vila do Sul – Alegre/ES

II – CEMEI “Fatinha Barbosa”

Rua: João Bravo, s/nº. – Bairro Vila Alta – Alegre/ES

III – CEMEI “Maria Bittencourt da Rosa”

Rua Emperilho de Souza Moreira, s/nº. – Distrito de Celina – Alegre/ES

IV – EMEIF “Maria do Carmo Tiradentes”

Rua: Homero Martins Thiebaut, s/nº. – Distrito do Café – Alegre/ES

V – CEMEI “Maria Geralda Guerra Jaccoud”

Rua: Pedro Clemente Nogueira, nº. 210 – Bairro Santa Luzia – Alegre /ES

VI – CEMEI “Paulo Amoacy Bragança”

Rua Pedro de Assis, s/nº. – Distrito de Araraí - Alegre/ES

VII – CEMEI “Professora Cândida Filgueiras”

Rua João Miranda Amorim, s/nº. – Distrito de Anutiba – Alegre/ES

VIII – CEMEI “Tereza Fiorezzi de Oliveira”

Rua: Aristides Monteiro da Silva, s/nº. – Bairro Vila do Sul – Alegre/ES

IX – CEMEI “Tio Teotônio Barbosa”

Rua Senador Robert Kennedy, nº. 54 – Bairro Guararema – Alegre/ES

X – CEMEI “Vanor do Nascimento”

Rua: Carlos Caiado Barbosa, s/nº. – Distrito de Rive – Alegre/ES

XI – CIEC “Jaci Kobbi Rodrigues”

Rua Acácio de Oliveira Leal, nº. 185 – Distrito de Celina – Alegre/ES

XII – EMEF “Carmelita Machado Moraes”

Praça Governador José Moraes, s/nº. – Distrito de Santa Angélica – Alegre/ES

XIII – EMEIF “Professor Domingos Bravo Reinoso”

Rua Antônio Lemos Barbosa, s/nº. – Bairro Vila do Sul – Alegre/ES

XIV – EMEF “Professor Lellis”

Avenida Olívio Correa Pedrosa, nº. 178 – Bairro Centro – Alegre/ES

XV – EMEIF “Ruth Alice”

Rua: José Felipe da Silva, nº. 205 – Bairro Centro – Alegre/ES

XVI – EMFA “George Abreu Rangel”

Rua João Manoel de Aquino, s/nº. – Roseira, Distrito do Café – Alegre/ES

XVII – EMEF “Athayde Alves de Assis”

Rua Hugo Furtado, s/nº. – Distrito de Araraí – Alegre/ES

XVIII – EMFA “Ziolita Maria da Silveira”

Assentamento Floresta, Alegre/ES

XIX – EMUEF “Fazenda Bom Ver”

Fazenda Bom Ver, Alegre/ES

XX – EMUEF “Guido Mauri”

Lagoa Seca, Alegre/ES

XXI – EMUEF “Feliz Lembrança”

Feliz Lembrança, Alegre/ES

Prefeitura Municipal de Alfredo Chaves/ES

I – CMEI “Infância Feliz”

Rua José Vilela, nº. 98 – Sagrada Família – Alfredo Chaves/ES

II – CMEI “José de Anchieta”

Rua José Bonella, s/nº. – Loteamento Villagio – Alfredo Chaves/ES

III – EMEF “Celita Bastos Garcia”

Nova Mantuã, s/nº. – Alfredo Chaves/ES

IV – EMEF “Engano”

Ibitirui – Alfredo Chaves/ES

V – EMEI “Algodão Doce”

Vila Nova Madalena – Alfredo Chaves/ES

VI – EMEI “Arco Iris”

Nova Mantuã – Alfredo Chaves/ES

VII – EMEI “Comecinho de Gente”

Av. Darcy de Paula Gaigher, nº. 195 – Cachoeirinha – Alfredo Chaves/ES

VIII – EMEI “Gente Miúda”

Rua Principal, s/nº. – Nossa Senhora Aparecida – Alfredo Chaves/ES

IX – EMEI “Pequeno Polegar”

Ibitirui – Alfredo Chaves/ES

X – EMEI “Pequeno Príncipe”

São Bento de Urania – Alfredo Chaves/ES

XI – EMEI “Pequerruchos”

Rua Antônio Cláudio Gaigher, nº. 19 – Parque Residencial – Alfredo Chaves/ES

XII – EMUEF “Almerinda Brunoro”

São Marcos – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XIII – EMUEF “Assunta”

Bom Retiro– Zona Rural / Assunta – Alfredo Chaves/ES

XIV – EMUEF “Boa Vista”

Boa Vista – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XVI – EMUEF “Caco do Pote”

Caco do Pote – Sagrada Família – Alfredo Chaves/ES

XVII – EMUEF “Carolina”

Carolina – Alfredo Chaves/ES

XVIII – EMUEF “Córrego Fortuna”

Urania – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XIX – EMUEF “Independência”

Independência – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XX – EMUEF “Ipê Açu”

Ibiturui – Ipê Açu – Alfredo Chaves/ES

XXI – EMUEF “Santa Luzia de Urania”

Santa Luzia de Urania – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XXII – EMUEF “São Francisco de Urania”

São Francisco de Urania – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XXIII – EMUEF “São Roque de Maravilha”

São Roque de Maravilha – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XXIV – EMEI “Bambino”

Rua Principal, s/nº. – São João de Crubixá – Alfredo Chaves/ES

XXV – EMEF “Ana Araújo”

Rua Expedicionário Oswaldo Saudino, nº. 963 – Centro – Alfredo Chaves/ES

XXVI – EMEF “Crubixá”

Rua Principal, s/nº. – São João de Crubixá – Alfredo Chaves/ES

XXVII – EMEF “Fazenda Aparecida”

Rua Principal, s/nº. – Ribeirão do Cristo – Alfredo Chaves/ES

XXVIII – EMEF “Felipe Modolo”

Av. José Maria Camiletti, s/nº. – Matilde – Alfredo Chaves/ES

XIX – EMEF “Sagrada Família”

Rua Agostinho Bruschi, s/nº. – Sagrada Família – Alfredo Chaves/ES

XX – EMEF “São Bento de Urania”

São Bento de Urania – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XXI – EMEI “Chapeuzinho Vermelho”

Av. José Maria Camiletti, s/nº. – Matilde – Alfredo Chaves/ES

XXII – EMUEF “Quarto Território”

Quarto Território – Zona Rural – Alfredo Chaves/ES

XXIII – EMUEF “São Martinho”

São Martinho – Ribeirão do Cristo – Alfredo Chaves/ES

XXIV – EMUEF “Vila Nova de Maravilha”

Vila Nova de Maravilha – Matilde – Alfredo Chaves/ES

XXV – EMUEF “Vila Nova do Ribeirão”

Vila Nova do Ribeirão – Ribeirão do Cristo – Alfredo Chaves/ES

XXVI – PEM “Escolinha da Comunidade”

Caco do Pote – Alfredo Chaves/ES

Prefeitura Municipal de Apiacá/ES

I – CM "Tia Dagmar Rezende"

Sem dados de endereço

II – CMEI "Casinha Feliz"

Rua Jadir Pinto, nº. 21 – Apiacá/ES

III – CMEI "Tia Joany Miranda"

Rua José Monteiro, s/nº. – Apiacá/ES

IV – EM "Bonsucesso"

Rua José Puppim, s/nº. – Apiacá/ES

V – EM "Maria de Lourdes Alves"

Rua Olimpio Correa de Miranda, s/nº. – Apiacá/ES

VI – EM "Pascoal Astolfo"

Fazenda Santa Helena Taquaruçu – Apiacá/ES

VII – EM "Santa Fé"

Fazenda Santa Fé – Apiacá/ES

VIII – EM "Waldir Monteiro de Barros"

Batatal – Fazenda São Pedro – Apiacá/ES

IX – EMEF "IURU"

Praça Sebastiana Carvalho da Silva – Apiacá/ES

X – EMPEF "Barro Branco"

Sem dados de endereço

XI – EMUEF "Limão"

Sem dados de endereço

Prefeitura Municipal de Atílio Vivácqua/ES

I – EMEB "Amábile Rosseto"

Localidade de Linda Aurora, s/nº. – Zona Rural – Atílio Vivácqua/ES

II - EMEB "Ana Busato"

Avenida Capitão Jovino Alves Pedra, nº. 38 – Niterói – Atílio Vivácqua/ES

III – EMEB "Avelinda Carvalho Gava"

Localidade de Córrego da Fama, s/nº., Zona Rural – Atílio Vivácqua/ES

IV – EMEB "Benedito Sampaio"

Localidade de Praça do Oriente, s/nº., Zona Rural – Atílio Vivácqua/ES

V – EMEB "Felipe Andrade Costa"

Rua Projetada, nº. 15, Alto Niterói – Atílio Vivácqua/ES

VI - EMEBTI "Flecheiras"

Localidade de Flecheiras, s/nº., Zona Rural – Atílio Vivácqua/ES

VII - EMEB "Hermínia Leal Júdice"

Avenida Capitão Jovino Alves Pedra, nº. 36 – bairro Niterói – Atílio Vivácqua/ES

VIII – EMEB "Isabel Costa Baptista"

Avenida Nossa Senhora Aparecida, nº. 348 – Nossa Senhora Aparecida – Atílio Vivácqua/ES

IX – EMEB "José Campos Nogueira"

Localidade Antas, s/nº. – Zona Rural – Atílio Vivácqua/ES

X – EMEB "Maria Jovita Boechat"

Localidade Praça do Oriente, s/nº. – Zona Rural – Atílio Vivácqua/ES

XI – EMEBTI "Roque Telles Guimarães"

Rodovia ES 489 – Baixa Bonita – Atílio Vivácqua/ES

XII – EMEB "Teotônio Rafael"

Localidade de Independência, s/nº. – Zona Rural – Atílio Vivácqua/ES

XIII - EMEB "Zulmira Ventury Baptista"

Avenida Nossa Senhora de Fátima, s/nº. – Alto Niterói – Atílio Vivácqua/ES

XIV – EMEB "Alto Niterói"

Rua Projetada, nº. 15 – Alto Niterói – Atílio Vivácqua/ES

XV – EMEB "Luiz Alberto Faria Moreno"

Rua Ademar Luiz Moreno, nº. 03 – Centro – Atílio Vivácqua/ES

Prefeitura Municipal de Bom Jesus do Norte/ES

I – CMEI “Deputado Gil Veloso”

Rua Candido Peralta, nº. 263 – Bom Jesus do Norte/ES

II – CMEI “Ignes T. de Almeida”

Sem dados de endereço

III – CMEI “Maria Moreira de Souza”

Rua Abílio Poubel, nº. 187 – bairro Silvana – Bom Jesus do Norte/ES

IV – CMEI “Meletina Vieira Areas”

Sem dados de endereço

V – CMEI “Penha de Fátima Lopes Boechat”

Rua Evaldo Teixeira da Silva, s/nº. – São Sebastião – Bom Jesus do Norte/ES

VI – EMEF “Lar André Luiz”

Sem dados de endereço

VII – EMEIEF “Conquista”

Assentamento Santa Rita, s/nº. – Jardim – Bom Jesus do Norte/ES

VIII – EMEIEF “Minervina da Silva Araújo”

Rua Ataulpho Virgílio Lobo, nº. 70 – Escola – Bom Jesus do Norte/ES

IX – EMEIEF “Palmeiras”

Fazenda Palmeiras – Zona Rural – Bom Jesus do Norte/ES

X – EMEIEF “São Sebastião”

Rua Simonides Almeida de Souza – Bom Jesus do Norte/ES

Prefeitura Municipal de Cachoeiro de Itapemirim/ES

I – EMEB “Abigail dos Santos Simões”

Rua Antero Soares, s/nº. – Pacotuba – Cachoeiro de Itapemirim/ES

II – EMEB “Alair Turbay Baião”

Rua Mileto Louzada, nº. 15 – Otton Marins – Cachoeiro de Itapemirim/ES

III – EMEB “Albertina Macedo”

Rua Manoel Belmiro dos Santos, s/nº. – Nossa Senhora de Fátima – Cachoeiro de Itapemirim/ES

IV – EMEB “Alberto Sartório”

Rua Projetada, s/nº. – Zona Rural – Cachoeiro de Itapemirim/ES

V – EMEB “Anacleto Ramos”

Rua Mário Imperial, nº. 02 – Ferroviários – Cachoeiro de Itapemirim/ES

VI – EMEB “Anísio Vieira de Almeida Ramos”

Rua Antônio Pedro Carleto, nº. 33 – Vila Rica – Cachoeiro de Itapemirim/ES

VII – EMEB “Aurea Bispo Depes”

Rua Doutor Osiris Almeida Freitas, nº. 59 – Vila Rica – Cachoeiro de Itapemirim/ES

VIII – EMEB “Bernardino Monteiro”

Rua Francisco Martins, nº. 41 – Amarelo – Cachoeiro de Itapemirim/ES

IX – EMEB “Carim Tanure”

Rua Alfredo Martins Amaral, nº. 101 – Baiminas – Cachoeiro de Itapemirim/ES

X – EMEB “Carolina Passos Gaigher”

Rua José Rebello, nº. 96 – Ibitiquara – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XI – EMEB “Córrego Vermelho”

Rua José Fernandes, s/nº. – Zona Rural – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XII – EMEB “Dolores Gonzales Villa”

Rua Júlio Cerqueira, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XIII – EMEB “Dr. Pedro Nolasco Teixeira Rezende”

Rua Edmundo dos Santos, nº. 60 – Paraíso – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XIV – EMEB “Dra. Rita de Cássia Vieira Rezende”

Rua Marcionílio Alves, nº. 12 – Dr. Gilson Caroni – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XV – EMEB “Eliseu Lofego”

Rua Apóstolo Mateus, nº. 23 – Rui Pinto Bandeira – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XVI – EMEB “Galdino Theodoro da Silva”

Rua Vincenzo Tedesco, nº. 16 – Jardim Itapemirim – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XVII – EMEB “Governador Eurico Vieira de Resende”

Rua Projetada Dois, nº.01 – Zumbi – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XVIII – EMEB “Hylsen Darcy Perim”

Rua Fernando de Abreu, s/nº. – Burarama – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XIX – EMEB “Irmã Margarida”

Rua Leonardo Mello da Silva, nº. 15 – Monte Belo – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XX – EMEB “Jácomo Silotti”

Rua Paulo Babiski, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXI – EMEB “Jenny Guardia”

Rua João Sasso, nº. 662 – São Geraldo – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXII – EMEB “José Antônio Colombini Egranphonte”

Rua Corinto Barbosa Lima, s/nº. – Village da Luz – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXIII – EMEB “José Pinto”

Rua Pedro Vivacqua, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXIV – EMEB “José Taveira dos Santos”

Rua Olga Contarini nº. 9 – Abelardo Ferreira Machado – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXV – EMEB “Laurindo Passos”

Rua Principal, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXVI – EMEB “Lions Clube Frade e a Freira”

Rua Godofredo Adiversi, nº. 18 – Jardim Itapemirim – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXVII – EMEB “Luiz Marques Pinto”

Rua Alfredo Secco, nº. 8 – Boa Vista – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXVIII – EMEB “Luiz Pinheiro”

Av. Targino Athayde, nº. 8 – Coronel Borges – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXIX – EMEB “Luiz Semprini”

Rua Diogo Pires Amorim s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXX – EMEB “Maria Angélica Marangoni Santana”

Rua Francisco Santos, nº. 02 a 14 – Zumbi – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXI – EMEB “Maria das Dores Pinheiro Amaral”

Rua Euclides Baptista Gomes, nº.55 – Elpídio Volpini – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXII – EMEB “Maria das Graças Felipe”

Rua Atilio Delladade, s/nº. – Doutor Luiz Tinoco da Fonseca – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXIII – EMEB “Maria Siloti”

Rua Adrião Coelho Filho, nº. 39 – Doutor Luiz Tinoco da Fonseca – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXIV – EMEB “Monte Alegre”

Rua Projetada, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXV – EMEB “Monteiro Lobato”

Rua Emílio Coelho da Rocha, nº. 8 – Alto União – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXVI – EMEB “Maria das Neves Soares de Albuquerque Espíndula”

Rua José Nunes Sobrinho, nº. 281 – Alto União – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXVII – EMEB “Maria das Victorias Oliveira de Andrade”

Rua José Barbosa, nº. 56 – Jardim Itapemirim – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXVIII – EMEB “Maria Stael de Medeiros Teixeira”

Rua Wallace de Castro Barbosa, nº. 2 – Village da Luz – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XXXIX – EMEB “Maria Tereza Brandão de Mello”

Rua Salatiel Francisco da Silva, nº. 11 – Basileia – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XL – EMEB “Normília da Cunha dos Santos”

Rua Lourival da Silva, nº. 26 – Zumbi – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLI – EMEB “Olga Dias da Costa Mendes”

Rua Doutor Amilcar Figliuzzi, nº. 104 – Coronel Borges – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLII – EMEB “Oscar Montenegro Filho”

Rua Anizio Laureano da Silva, nº. 11 – Recanto – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLIII – EMEB “Oswaldo Machado”

Rua Doutor Deolindo, nº. 134 – Baiminas – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLIV – EMEB “Padre Gino Zatelli”

Rua Geraldo Ambrósio, nº. 138 – Gilson Caroni – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLV – EMEB “Padre Jefferson Luiz de Magalhães”

Rua Ricardo Barbieri, nº. 120 – Boa Vista – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLVI – EMEB “Pluridocente Tijuca”

Tijuca – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLVII – EMEB “Prof. David Alberto Loss”

Rua Jorge Simão, nº. 61 – Coramara – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLVIII EMEB “Prof. Deusdedit Baptista”

Rua Corintha Gomes da Silva, nº. 39 – Coramara – Cachoeiro de Itapemirim/ES

XLIX – EMEB “Prof. Pedro Estelita Herkenhoff”

Rua Pedro Vargas, nº. 16 – Waldir Furtado Amorim – Cachoeiro de Itapemirim/ES

L – EMEB “Prof. Valdy Freitas”

Rua João Fassarella, nº. 01 – Paraíso – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LI – EMEB “Prof. Domingos Ubaldo”

Rua Coronel Francisco Athayde, nº. 75 a 125 – Condurú – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LII – EMEB “Professora Amélia Toledo do Rosário”

Rua Antônio Pimentel de Jesus, nº. 81 – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LIII – EMEB “Professora Inah Werneck”

Rua Cariris, nº. 81 – Aquidaban – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LIV – EMEB “Professor Ariette Moulin Costa”

Rua José Clézio Moreno Júnior, nº. 2 – São Lucas – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LV – EMEB “Professora Cely Santos de Oliveira”

Rua Eulina Jaccond de Andrade, nº. 73 – Alto Monte Cristo – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LVI – EMEB “Professora Cibelia Teixeira Zippinoti”

Rua Carlos Viana, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LVII – EMEB “Professora Gércia Ferreira Guimarães”

Rua João de Barro, nº. 8 – Fé e Raça – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LVIII – EMEB “Professora Idalina Cunha Moraes”

Rua Professora Edith Santana Machado, nº. 55 – Zumbi – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LIX – EMEB “Professora Juracy Cruz”

Rua Sisyphe Sardemberg, nº. 96 – São Luiz Gonzaga – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LX – EMEB “Professora Lucilla Araújo Moreira”

Rua Maria Rosa Brum de Matos, nº. 2 – Parque das Laranjeiras – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXI – EMEB “Professora Maria do Carmo Magalhães”

Rua Alcebiades Joaquim Francisco, nº. 89 – Nossa Senhora Aparecida – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXII – EMEB “Professora Valéria Aquino Viana”

Rua Demir Cossi, nº. 2 – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXIII – EMEB “Quintiliano de Azevedo”

Rua Samuel Duarte, nº. 2 – Santo Antônio – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXIV – EMEB “Ver. Jader Gomes Coelho”

Rua Domingos Alcino Dadalto, nº. 271 – IBC – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXV – EMEB “Rotary”

Rua Nelson Borelli, nº. 16 – Otton Marins – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXVI – EMEB “Sandra Monteiro Vargas Piassi”

Rua Cariris, nº. 42 – Aquidaban – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXVII – EMEB “Santa Cecília”

Rua José Pinto, nº. 85 – Santa Cecília – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXVIII – EMEB “São Francisco de Assis”

Rua Santino Samuel de Aguiar, nº. 102 – São Francisco de Assis – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXIX – EMEB “São Vicente”

Av. João Calabrez, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXX – EMEB “Sebastião da Rosa Machado”

Rua Fioravante Silotte, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXI – EMEB “Sertão de Monte Líbano”

Rua Genofa Aurora Colli Bastos, s/nº. – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXII – EMEB “Sirda Rocha dos Santos”

Rua Olga Contarini, nº. 9 – Nossa Senhora de Fátima – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXIII – EMEB “Tereza de Avelar Picoli”

Rua José Ribeiro Avelar, nº. 353 – Córrego dos Monos – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXIV – EMEB “Unidocente Alto São Vicente”

Alto São Vicente – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXV – EMEB “Virgínia Athayde Coelho”

Rua São Paulo, nº. 10 – Alto Amarelo – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXVI – EMEB “Waldir Furtado Amorim”

Rua Raul Nassar, nº. 24 – Waldir Furtado Amorim – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXVII – EMEB “Zeni Pires Ferreira”

Rua Coronelç Lincon Vieira de Rezende, nº. 31 – Amaral – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXVIII – EMEB “Zilda Soares Moura”

Rua Papa Paulo VI, nº. 16 – Village da Luz – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXIX – EMEB “Zilma Coelho Pinto”

Rua João Mota, nº. 11 – Ferroviários – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXX – EMEBTI “Aurora Estellita Herkenhoff”

Rua Cariris, nº. 69 – Aquidaban – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXI – EMEBTI “Dona Maria Santana”

Rua Jacinto Pastro, nº. 54 – Basileia – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXII – EMEBTI “Gironda”

Rua Adão Mathiello, s/nº. – Gironda – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXIII – EMEBTI “Julieta Deps Tallon”

Rua Oswaldo malfacini, nº. 92 – Zumbi – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXIV – EMEBTI “Nossa Senhora das Graças”

Rua Regina Piassarolo, nº. 46 – Agostinho Simonato – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXV – EMEBTI “Prof. Athayr Cagnin”

Rua Manoel Belmiro dos Santos, nº. 109 – Nossa Senhora de Fátima – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXVI – EMEBTI “Prof. Elisio Cortes Imperial”

Rod. Mauro Miranda Madureira, nº. 7 – Teixeira Leite – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXVII – EMEBTI “Prof. Florisbello Neves”

Rua Architiclino Passamani, nº. 1 – Novo Parque – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXVIII – EMEBTI “Prof. José Paineiras Filho”

Rua Jorge Marcondes de Souza, nº. 32 – Presidente Arthur da Costa e Silva – Cachoeiro de Itapemirim/ES

LXXXIX – EMEBTI “Thereza Valiatti Sartório”

Rua Manoel Felipe Sobrinho, nº. 33 – Boa Esperança – Cachoeiro de Itapemirim/ES

Prefeitura Municipal de Castelo/ES

I – CEIM “Ercita Bicalho Nemer”

Rua Joaquim Conrado de Miranda, s/nº. – Castelo/ES

II – CEIM “Professora Maria de Lurder Silva Bortolo”

Rua Guerino Casagrande, s/nº. – Castelo/ES

III – CEIM “Professora Abigail Silva de Andrade”

Rua José Pedro Pedruzzi, s/nº. – Volta Redonda – Castelo/ES

IV – CEIM “Sebastião de Moraes”

Av. Nossa Senhora da Penha, nº. 169 – Castelo/ES

V – CEIM “Virgínia Zuim Carari”

Rua Antônio Rangel, nº. 154 – Castelo/ES

VI – EMEF “Florescer”

Av. João Venturim Filha, nº. 2165 – Castelo/ES

VII – EMEF “Nestor Gomes”

Av. Nossa Senhora da Penha, nº. 73 – Castelo/ES

VIII – EMEI “Ariena Payer Faé”

Rua Joaquim Conrado de Miranda, s/nº. – Castelo/ES

IX – EMEIEF “Adilson Furlan”

Patrimônio do Ouro – Castelo/ES

X – EMEIEF “Antônio Sasso”

São Manoel – Castelo/ES

XI – EMEIEF “Antônio Teixeira de Melo”

Rua Dr. Adalton Santos, nº. 649 – Castelo/ES

XII – EMEIEF “Cecília Desthefani Secchin”

Morro Vênus, s/nº. – Castelo/ES

XIII – EMEIEF “Centro Unificado Constantino José Vieira”

Rua Alcino Rangel, nº. 480 – Castelo/ES

XIV – EMEIEF “Colmar Rocha”

Rua Emílio Nemer, nº. 116 – Castelo/ES

XV – EMEIEF “Delza Frasson”

Rua Arvelino de Araújo, s/nº. – Castelo/ES

XVI – EMEIEF “Esplanada do Castelo”

Rua Joaquim Conrado de Miranda, s/nº. – Castelo/ES

XVII – EMEIEF “Felinto Martins”

Rua Pedro Magnago, nº. 400 – Castelo/ES

XVIII – EMEIEF “Forno Grande”

Forno Grande – Castelo/ES

XIX – EMEIEF “Frei José Oses”

Av. Geovani Piassi, nº. 245 – Castelo/ES

XX – EMEIEF “Frei Juan Echavarri Asiain”

Fazenda do Centro, s/nº. – Castelo/ES

XXI – EMEIEF “Irmãos Mangifeste”

Pedra Lisa – Castelo/ES

XXI – EMEIEF “Madalena Pisa”

Praça Mario Lima, nº. 43 – Castelo/ES

XXI – EMEIEF “Montepio”

Rua José Cesquin, s/nº. – Castelo/ES

XXI – EMEIEF “Rafael Campanha”

Zona Rural – Castelo/ES

XXI – EMEIEF “Reinaldo Fim”

Rodovia Pedro Cola, Km. 15 – Castelo/ES

Prefeitura Municipal de Divino de São Lourenço/ES

I – CAEE MENINO JESUS - PESTALOZZI

Rua Maria Gomes de Aguiar, s/nº. – Divino de São Lourenço/ES

II – EMEF “Boa Vista”

Sem dados de endereço

III – EMEF “Córrego Azul”

Sem dados de endereço

IV – EMEF “Córrego do Café”

Sem dados de endereço

V – EMEF “Córrego do Perdido”

Sem dados de endereço

VI – EMEF “Córrego São Maurício”

Córrego São Maurício – Divino de São Lourenço/ES

VII - EMEF “Fazenda Barro Branco”

Sem dados de endereço

VIII – EMEF “Mato Dentro”

Sem dados de endereço

IX – EMEF “Novo Tempo”

Sem dados de endereço

X - EMEF “São Maurício”

Sem dados de endereço

XI – EMEF “Vista Alegre”

Sem dados de endereço

XII – EMEIEF “Allan Kardec Bittencourt Dias”

Av. José Maria Gonçalves, s/nº. – Patrimônio da Penha – Divino de São Lourenço/ES

XIII – EMEIEF “Antônio Gomes de Siqueira”

Rua José Borges Filho, nº. 19 – Divino de São Lourenço/ES

XIV - EU “Fazenda Felicidade”

Sem dados de endereço

XV - EU “Fazenda Piedade”

Sem dados de endereço

Prefeitura Municipal de Dores do Rio Preto/ES

I – CMEI “Clea Martins Galveas de Oliveira

Rua Pedro Dvanil Amaral, nº. 33 – Mundo Novo – Dores do Rio Preto/ES

II - CMEIEF “Cristina Peixoto do Carmo”

Avenida Ney Siqueira Lopes, nº. 104 – Beira Rio / Centro. – Dores do Rio Preto/ES

III – CMEIEF “Oliveira Nunes da Silva”

Córrego Vista Alegre – Dores do Rio Preto/ES

IV – CMEIEF “Professora Virginia Maria de Oliveira Amaral”

Avenida Vereador José Moreira de Lacerda, nº. 10 – Dores do Rio Preto/ES

V – Creche Municipal “Maria Carvalho Neto”

Rua Piedade, nº. 35 – Dores do Rio Preto/ES

VI – EEEFM “São José”

Avenida Vereador José Moreira de Lacerda, nº. 10 – Dores do Rio Preto/ES

VII – EMEF “Cachoeira Alegre”

Alto Cachoeira Alegre – Dores do Rio Preto/ES

VIII – EMEF “Djalma de Sá Oliveira”

Rua Luiz Faria da Silva, nº. 515. – Dores do Rio Preto/ES

IX - EMUEF “Santa Marta”

Santa Marta. – Dores do Rio Preto/ES

X – EMUEF “Três Estados”

Três Estados. – Dores do Rio Preto/ES

Prefeitura Municipal de Guaçuí/ES

I – CEMEI “Maria Célia de Paula Muruci”

Av. Sérgio Januário Ricardo Couzi, s/nº – Horto Florestal – Guaçuí/ES

II – CEMEI “Maria Margarida Rodolfo”

Rua Theodora Leal Valentina, nº 44 – Quincas Machado – Guaçuí/ES

III – CEMEI “Zélia Vianna de Aguiar”

Av. Francisco Lacerda de Aguiar, nº 132 – Centro – Guaçuí/ES

IV – CEMEI “Creche Dona Niquita”

Rua Paulino Justiniane da Costa, nº 22 – Loteamento Antônio Francisco Moreira, 2ª etapa – Guaçuí/ES

V – CEMEI “Creche Maria Umbelina da Silva”

Rua Carlos Vieira de Rezende, s/nº. – Balança – Guaçuí/ES

VI – CEMEI “Creche Regina Célia Campos B. Ribeiro”

Rua Custódio Tristão, nº. 44 – Centro – Guaçuí/ES

VII – CEMEI “Creche Rita Alves dos Santos Silva”

Comunidade São Pedro de Rates, s/nº. – Distrito de Guaçuí – Guaçuí/ES

VIII – CEMEI “Creche Rita Perdigão”

Av. José Ferraz Moulin, s/nº. – São Miguel – Guaçuí/ES

IX – CEMEI “Creche Vilma de Paula Ridolfi Ferreira”

Loteamento Manoel Monteiro Torres, s/nº. – Rod. Norival Couzi, BR-482 – Guaçuí/ES

X – EM “Anísio Teixeira”

Rua Senador Atílio Vivácqua, nº. 93 – Centro – Guaçuí/ES

XI – EM “Deocleciano de Oliveira”

Av. Espírito Santo, nº. 72 – Centro – Guaçuí/ES

XII – EM “Eugênio de Souza Paixão”

Av. Sérgio R. J. Couzi, s/nº. – Horto Florestal – Guaçuí/ES

XIII – EM “Honório Pedro de Siqueira”

São João da Serra, s/nº. – Zona Rural – Guaçuí/ES

XIV – EM “Isaura Marques da Silva – CAIC”

Rua José Ferraz Moulin, s/nº. – São Miguel – Guaçuí/ES

XV – EM “José Antônio de Carvalho”

São Tiago, s/nº. – Distrito de Guaçuí, Zona Rural – Guaçuí/ES

XVI – EM “Professora Elvira Bruzzi”

São Pedro de Rates – Distrito de Guaçuí – Guaçuí/ES

XVII – EM “Professora Guiomar Soares Azevedo”

Assentamento Luiz Taliuly Neto, s/nº. – São Miguel do Caparaó – Guaçuí/ES

XVIII – EM “São Geraldo”

Av. Francisco Lacerda de Aguiar, nº. 21 – Centro – Guaçuí/ES

Prefeitura Municipal de Ibitirama/ES

I – CEMEI – “João Batista Lopes”

Rua Projetada, s/nº. – Ibitirama/ES

II - CEMEI “Manoelina E. da Silva Mataveli”

Av. Sebastião Costa, s/nº. – Ibitirama/ES

III – CEMEI “Maria Lemos Faleiro”

Av. Acidalia Vieira Knust, s/nº. – Ibitirama/ES

IV – CEMEI “Orcilio Eleotério da Costa”

Rua Napoleão Riccas, – Ibitirama/ES

V – CEMEI “Prof. Zulmira Lousada de Oliveira”

Av. Antônio Avelino de Mendonça, s/nº. – Comunidade de São Francisco – Ibitirama/ES

VI – CEMEI “Vovô Lolo”

Rua Mateus Galdino Ribeiro, s/nº. - Vila Pedra Roxa – Ibitirama/ES

VII – EM “Barra de Água Limpa”

Córrego de Água Limpa – Ibitirama/ES

VIII – EMEFTI “Vereador Alceu Pereira de Melo”

Rua Geraldo de Oliveira Barbosa, s/nº. – Ibitirama/ES

IX – EMEIEF “Clarice Campos Lemos”

Rua Mafaldo Blunck, s/nº. - Comunidade São José – Ibitirama/ES

X – EMEIEF “Eliza Pacheco Alves”

Rua Sebastião Lemos, s/nº. – Ibitirama/ES

XI – EMEIEF “Lazarino Ricci”

Córrego da Figueira, s/nº. – Zona Rural – Ibitirama/ES

XII – EMPEF “Artulino Xavier da Costa”

Rua João Augusto, s/nº - Vila de Pedra Roxa. – Ibitirama/ES

XIII – EMPEF “Fazenda Joaquim H. de Carvalho”

Ibitirama/ES

XIV – EMPEF “Santclair Lopes de Souza”

São Francisco – Zona Rural – Ibitirama/ES

XV – EMUEF “Abeilard Timóteo”

Santa Rita – Zona Rural – Ibitirama/ES

XVI – EMUEF “Adão José de Almeida”

Fazenda São José – Zona Rural – Ibitirama/ES

XVII – EMUEF “Antonio Costa”

Córrego de São Francisco – Zona Rural – Ibitirama/ES

XVIII – EMUEF “Augusto Machado de Oliveira”

Córrego da Raiz – Zona Rural – Ibitirama/ES

XIX – EMUEF “Córrego do Almeida”

Córrego do Almeida – Zona Rural – Ibitirama/ES

XX – EMUEF “Elias Miguel de Paula”

Pratinha do Jorcelino. – Ibitirama/ES

XXI – EMUEF “Eugenio Machado”

Córrego do Paiol – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXII – EMUEF “Francisco Martins Morales”

Comunidade de São Francisco – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXIII – EMUEF “Graciano Ogione”

Córrego do Soturno – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXIV – EMUEF “Irondina Angelo Clair”

Córrego do Laje – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXV – EMUEF “José Gonçalves Ferreira”

Ponte do Aracá – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXVI – EMUEF “Leonides Fernandes”

Areia Branca – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXVII – EMUEF “Luiz de Moura”

Córrego Aparecida – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXVIII – EMUEF “Maria de Freitas Barbosa”

Ribeirão do Calcado – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXIX – EMUEF “Maria Lobato da Silva”

Córrego Santo Antônio – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXX – EMUEF “PE. José de Anchieta”

Córrego das Antas – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXXI – EMUEF “Sebastião Laudelino Junior”

Alto Pedra Roxa – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXXII – EMUEF “Virgílio Proveti”

Córrego São Pedro – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXXIII – EMUEF “PE. Olavo R. da Costa”

Rua Principal – Zona Rural – Ibitirama/ES

XXXIV – EMUEF “PE. São José do Caparaó”

São José do Caparaó – Zona Rural – Ibitirama/ES

Prefeitura Municipal de Iconha/ES

I – CRECHE MUNICIPAL “Professora Zeca”

Avenida Santo Inácio de Loyola, s/nº. – Iconha/ES

II – CRECHE MUNICIPAL “Sinha Rosa”

Av. Danilo Monteiro de Castro, s/nº. – Iconha/ES

III – CRECHE MUNICIPAL “Vovo Sida”

Rua Pedro Biancardi, nº. 146 – Ilha do Coco – Iconha/ES

IV – EMEF “Padre Assis”

Rua José de Paula Beiriz, nº. 267 – Centro – Iconha/ES

V – EMEF “Rosita Salvador Cardoso”

Avenida Santo Inácio de Loyola, s/nº. – Bom Destino – Iconha/ES

VI – EMEFTI “Marcelino Biancardi”

Rua Adelson José Biancardi, nº. 36 – Ilha do Coco – Iconha/ES

VII – EMPEF “Isabelo Fontana”

Rua Gercy Tosi, s/nº. – Duas Barras – Iconha/ES

VIII – EMUEF “Campinho”

Campinho, s/nº. – Iconha/ES

IX – EMUEF “Córrego do Lopes”

Córrego do Lopes – Iconha/ES

X – EMUEF “Inhauma”

Inhaúma – Iconha/ES

XI – EMUEF “Monte Belo”

Monte Belo – Iconha/ES

XII – EMUEF “Palmital”

Palmital, s/nº. – Iconha/ES

XIII – EMUEF “Pedra Lisa Alta”

Pedra Lisa Alta, s/nº – Iconha/ES

XIV – EMUEF “Pedra Lisa Baixa”

Pedra Lisa Baixa – Iconha/ES

XV – EMUEF “Tocaia Baixa”

Morro da Palha – Iconha/ES

XVI – EMUEF “Venezuela”

Venezuela – Iconha/ES

XVII – PEM “Franz Gaismayer”

Ilha de Santo Inácio – Bom Destino – Iconha/ES

XVIII – PEM “Asteria Siqueira Miranda”

Rua Carlos Idílio Checon Mozer, s/nº. – Jardim Jandyra – Iconha/ES

XIX – PEM “Dalmolin”

Palmital – Iconha/ES

Prefeitura Municipal de Irupi/ES

I – EMEIEF "Prof. Sonia Maria Faria Pinheiro"

Rua José Graciliano Junior, nº. 100 – Centro – Irupi/ES

II – CEMEI "Estrelinha do Saber"

Av. Lourdes Abel de Faria, s/nº. – Laurentino Antônio de Faria – Irupi/ES

III – EMEIEF "Profa. Eny Leal Machado"

Rua Dionísio João Amâncio, s/nº. – Distrito de Santa Cruz – Irupi/ES

IV – EMEIEF "Profa. Nelci Gomes da Costa"

Rodovia Deputado Alfredo Antônio, nº. 379 – Barra de Santa Rosa – Irupi/ES

V – EP Córrego do Palmital

Palmital – Irupi/ES

VI – EU Taquara Preta

Córrego da Taquara Preta – Zona Rural – Irupi/ES

VII – EU Professora Maria José Caetano

Córrego Bom Recreio – Zona Rural – Irupi/ES

VIII – EU Tia Velha

Córrego da Tia Velha – Zona Rural – Irupi/ES

IX – EMU Córrego da Boa Esperança

Córrego da Boa Esperança – Irupi/ES

X – CEMEI "Criança Feliz"

Rua Dionísio João Amâncio, s/nº. – Distrito de Santa Cruz – Irupi/ES

XI – EMEIEF "Valdecy Afonso Moreira"

São José de Irupi – Zona Rural – Irupi/ES

Prefeitura Municipal de Itapemirim/ES

I – CEMEI “Ailda de Almeida Lyrio”

Rua Esmerindo Arcanjo, s/nº. Itaipava – Itapemirim/ES

II – CEMEI “Gabriel Alves Peçanha da Silva”

Rua Dercília Gomides Lucas, nº. 153 – Itaóca – Itapemirim/ES

III – CEMEI “Jaqueline Sales Leal de Alcantara”

Rua Rita de Cássia Pereira, nº. 205 – Odim Moreira – Itapemirim/ES

IV – CEMEI “Lídia de Oliveira Lima”

Rua Vinícius de Moraes, s/nº. – Centro – Itapemirim/ES

V – CEMEI “Maria Nélia Pereira de Melo”

Rua Projetada, s/nº. – Itapemirim/ES

VI – CEMEI “Prof. Maria da Penha Ribeiro Machado”

Rua Argemiro Fonseca, s/nº. – Itapemirim/ES

VII – CEMEI “Quilombola João Luciano da Rosa”

Rua Projetada – Guaúna – Itapemirim/ES

VIII – CEA “Adauto Lopes Correa”

Rua Projetada, s/nº. – Garrafão – Itapemirim/ES

IX – CMEFTI “Waldeia Ferreira Peçanha”

Rua Ouro Preto, nº. 115 – Itapemirim/ES

X – CRECHE “Eliza Ferreira da Cunha”

Avenida Itapemirim – Itaóca – Itapemirim/ES

XI – CRECHE “André Freitas de Oliveira”

Rua Azaleia, s/nº. – Rosa Meireles – Itapemirim/ES

XII – CRECHE “Honorina Figueredo Peçanha – Vovó Lora”

Rua Vinícius de Moraes, nº. 1359 – Joacima – Itapemirim/ES

XIII – CRECHE “Liriany Silva Coelho”

Rua Projetada, s/nº. – Córrego do Ouro – Itapemirim/ES

XIV – CRECHE “Nassíria dos Santos Silva”

Rua Vasco da Gama, s/nº. Campo Acima – Itapemirim/ES

XV – CRECHE “Prof. Bernadete Pinheiro Galante”

Rua Estelina Maria Neto, s/nº. – Gomes – Itapemirim/ES

XVI – CRECHE “Zóziam Gomes Leal – Vovó Josina”

Rua Projetada, s/nº. – Retiro – Itapemirim/ES

XVII – EMEF “Narciso Araújo”

Av. Cristiano Dias Lopes Filho, s/nº. – Itapemirim/ES

XVIII – EMEIEF “Anacleto Jacinto Ribeiro”

Av. Rafael Vale dos Reis, s/nº. – Itapemirim/ES

XIX – EMEIEF “Dinorah Rodrigues Peçanha”

Av. Itapemirim, nº. 2100 – Itaóca – Itapemirim/ES

XX – EMEIEF “Elvira Meale Lesqueves”

Av. Itapemirim, nº. 3180 – Itaóca – Itapemirim/ES

XXI – EMEIEF “Florencio Bento Alves”

Rua Projetada, s/nº - Piabanha do Sul – Itapemirim/ES

XXII – EMEIEF “Georgeta Ferreira de Almeida”

Rua Projetada, s/nº. – Brejo Grande do Norte – Itapemirim/ES

XXIII – EMEIEF “Josepha Miranda de Carvalho Brito”

Rua Projetada, s/nº. – Paineira – Itapemirim/ES

XXIV – EMEIEF “Luiz João Gomes”

Rua Bonfim, nº. 1349 – Joacima – Itapemirim/ES

XXV – EMEIEF “Magdalena Pisa”

Av. Itapemirim, nº. 150 – Itapemirim/ES

XXVI – EMEIEF “Manoel Marcondes de Souza”

Rod. Safra x Marataízes, s/nº. Km 490 – Safra – Itapemirim/ES

XXVII – EMEIEF “Marluce Bianchi de Souza Viana”

Rua Dr. Dinivalde Rodrigues Peçanha Júnior, nº. 01 – Itaóca – Itapemirim/ES

XXVIII – EMEIEF “Norma Vicente Ferreira”

Rod. Br 101 Km 407 – Itapemirim/ES

XXIX – EMEIEF “Pedro Siqueira”

Rua Inês Xavier, s/nº. Gomes – Itapemirim/ES

XXX – EMPEF “Barbados”

Rua Projetada, s/nº. – Barbados – Itapemirim/ES

XXXI – EMPEF “Nilson Siston Hemerly”

Rua Projetada, s/nº. – Itapemirim/ES

XXXII – EMPEF “Afonso”

Rua Projetada, s/nº. – Afonso – Itapemirim/ES

XXXIII – EMPEF “Bom Será”

Rua Projetada, s/nº. – Bom Será – Itapemirim/ES

XXXIV – EMPEF “Brejo Grande do Sul”

Rua Projetada, s/nº. – Brejo Grande do Norte – Itapemirim/ES

XXXV – EMPEF “Limão”

Rua Projetada, s/nº. – Limão – Itapemirim/ES

XXXVI – EMPEF “Palmital”

Rua Projetada, s/nº. – Palmital – Itapemirim/ES

XXXVII – EMPEF “Rozalia da Silva Nunes”

Rua Projetada, s/nº. – Pedra – Itapemirim/ES

XXXVIII – EMPEF “Santa Helena”

Rua Projetada, s/nº. – Itapemirim/ES

XXXIX – EMPEF “Santo Amaro”

Rua Projetada, s/nº. – Itapemirim/ES

XL – EMUEF “Caxeta”

Rua Projetada, s/nº. – Caxeta – Itapemirim/ES

XLI – EMUEF “Colheres”

Rua Projetada, s/nº. – Colheres – Itapemirim/ES

XLII – EMUEF “Córrego do Ouro”

Rua Projetada, s/nº. – Córrego do Ouro – Itapemirim/ES

XLIII – EMUEF “Fazenda Adelaide”

Rua Projetada, s/nº. – Fazenda Sapucaia – Itapemirim/ES

XLIV – EMUEF “Hilton Machado”

Rua Projetada, s/nº. – Itapemirim/ES

XLV – EMUEF “Ilha do Leandro”

Rua Projetada, s/nº. – Ilha do Leandro – Itapemirim/ES

XLVI – EMUEF “Itapecoá”

Rua Projetada, s/nº. – Itapecoá – Itapemirim/ES

XLVII – EMUEF “São João de Calafate”

Rua Projetada, s/nº. – São João de Calafate – Itapemirim/ES

XLVIII – EMUEF “Fazenda Velha”

Rua Projetada, s/nº. – Fazenda Velha – Itapemirim/ES

XLIX – EMUEF “Irmãos Kennedy”

Rua Projetada, s/nº. – Irmãos Kennedy – Itapemirim/ES

L – EMUEF “O Frade e a Freira”

Rodovia do Frade – Itapemirim/ES

LI – EMUEF “Pedra Branca”

Rua Projetada, s/nº. – Brejo Grande do Sul – Itapemirim/ES

LII – EMUEF “Penha”

Rua Projetada, s/nº. – Vargem Grande – Itapemirim/ES

LIH – EMUEF “Piabanha do Norte”

Rua Projetada, s/nº. – Piabanha do Norte – Itapemirim/ES

LIV – EMUEF “Portal de Paineiras”

Rua Projetada, s/nº. – Itapemirim/ES

LV – EMUEF “Retiro”

Rua Projetada, s/nº. – Retiro – Itapemirim/ES

LVI – EMUEF “Itaóca”

Rua Projetada, s/nº. – Itaóca – Itapemirim/ES

Prefeitura Municipal de Itarana/ES

I – EMEIEF "Santa Terezinha Ana Gomes de Abreu Toniato"

Rua Valentin de Martin, s/nº. – Centro – Itarana/ES

II – EMPEIEF "Santa Rosa"

Alto Santa Rosa – Zona Rural – Itarana/ES

III – EMPEIEF "Alto Santa Joana"

Alto Santa Rosa – Zona Rural – Itarana/ES

IV – EMEI "Fazenda Ernesto Grunewaldi"

Alto Jatibocas – Zona Rural – Itarana/ES

V – CMEI "Tereza Fiorotti Rizzi"

Rizzi – Zona Rural – Itarana/ES

VI – EMEIEF "Baixo Sossego"

Rizzi – Zona Rural – Itarana/ES

VII – EMEIEF "SANTO ANTÔNIO DO SOSSEGO"

Meneghel – Zona Rural – Itarana/ES

VIII – EMEIEF "Luiza Grimaldi"

Rua Valentin de Martin, s/nº. – Centro – Itarana/ES

IX – EMEIEF "Fazenda Camilo Bridi"

Praça Oito, Perímetro Urbano S/N – Itarana/ES

Prefeitura Municipal de Iúna/ES

I – CEI “Helena Vieira de Moraes - Pingo de Gente”

Rua Poeta Michel Antônio, s/nº. – Zona Rural – Iúna/ES

II – CEI “Joaquim Cezar”

Rua Argeu Lopes, s/nº. - Nossa Senhora das Graças – Iúna/ES

III – CEI “Vovó Orcilia”

Av. Antônio Augusto de Oliveira, s/nº. – Ferreira Vale – Iúna/ES

IV – CEMEI “Professora Maria da Penha Amorim Souza”

Rua Antônio Monteiro Alves, nº. 147 – Nossa Senhora da Penha – Iúna/ES

V – CEI “Casulo”

Rua Ipiranga, nº. 400 – Quilombo – Iúna/ES

VI – CRECHE “Professora Edvania Emerick Labate de Melo”

Rua Cantídio Roberto de Moraes, s/nº - Iúna/ES

VII – EMEF “Alda Lofego de Castro”

Córrego Uberaba, s/nº. – Zona Rural – Iúna/ES

VIII – EMEF “Bonsucesso”

Bonsucesso – Zona Rural – Iúna/ES

IX – EMEF “Córrego do Recreio”

Córrego do Recreio – Zona Rural – Iúna/ES

X – EMEF “Delfino Batista Vieira”

Rua Benjamim Fontoura – Centro – Iúna/ES

XI – EMEF “Deolinda Amorim de Oliveira”

Rua Ipiranga – Quilombo – Iúna/ES

XII – EMEF “Dr. Nagem Abikahir”

Av. Deputado João Rios, nº. 299 – Iúna/ES

XIII – EMEF “Elza de Castro Scardini”

Av. Otacilio Severino da Silva, s/nº. – Iúna/ES

XIV – EMEF “Jota Ferreira”

Córrego Rio Claro – Zona Rural – Iúna/ES

XV – EMEF “Lenilce Heringer Cezar Ramos”

Córrego Santo Antônio – Zona Rural – Iúna/ES

XVI – EMEF “Luiz Moises Heringer”

Rua Laranja da Terra, s/nº - Iúma/ES

XVII – EMEF “Maria Barros Horsth”

Rua Sebastião Correa Braga, s/nº. - São João do Príncipe – Iúna/ES

XVIII – EMEF “Maria Ortiz”

Córrego Serrinha II, s/nº – Zona Rural – Iúna/ES

XIX – EMEF “Maria Scardini Justo”

Córrego Boa Sorte, s/nº. – Zona Rural – Iúna/ES

XX – EMEF “Ponte Alta”

Córrego Ponte Alta, s/nº. – Zona Rural – Iúna/ES

XXI – EMEF “Santa Clara do Caparaó”

Localidade Santa Clara do Caparaó, s/nº – Zona Rural – Iúna/ES

XXII – EMEF “São José das Três Pontes”

Sem dados de endereço

XXIII – EMEF “Terra Corrida”

Comunidade Terra Corrida, s/nº. – Zona Rural – Iúna/ES

XXIV – EMEF “Urbano Rodrigues da Fonseca”

Córrego Santa Clara do Irupi, s/nº. – Zona Rural – Iúna/ES

XXV – EMEIEF “Profª Dalila Castro Rios”

Av. Professor Amphilophio de Oliveira, s/nº. – Quilombo – Iúna/ES

Prefeitura Municipal de Jerônimo Monteiro/ES

I – EMEF “Juscelino Kubitschek”

Parada Cristal – Jerônimo Monteiro/ES

II – EMEF “Nicolau Borges”

Sede – Jerônimo Monteiro/ES

III – EMEF “Santa Inês”

Localidade de Santa Inês – Zona Rural – Jerônimo Monteiro/ES

IV – EMEF “Gironda”

Localidade de Gironda – Jerônimo Monteiro/ES

V – CMEI “Tia Filhinha”

Rua Dr. José Farah, nº. 45 – Centro – Jerônimo Monteiro/ES

VI – CMEI “Recreio da Infância”

Vila Policial – Jerônimo Monteiro/ES

VII – CMEI “Comecinho de Vida”

Centro – Jerônimo Monteiro/ES

VIII – CMEI “Chapeuzinho Vermelho”

Cruzeiro – Jerônimo Monteiro/ES

Prefeitura Municipal de Marataízes/ES

I – CMEI "Ademar Paes Batista"

Nova Canaã – Marataízes/ES

II – CMEI "Ayd Miguel Sad"

Rua Elizeu Ribeiro – Belo Horizonte – Marataízes/ES

III – CMEI "Criança Feliz"

Rua Pedro Coimbra Garcia – Pontal – Marataízes/ES

IV – CMEI "Derlúcia Duarte Ribeiro"

Estrada dos Cancelas – Nossa Senhora Aparecida – Marataízes/ES

V – CMEI "Dona Lili Brumana"

Rua José Brumanda – Barra de Itapemirim – Marataízes/ES

VI – CMEI "Valéria Gomes Almeida"

Jacaranda – Marataízes/ES

VII – CMEI "Priscila Ferreira da Silva"

Rua da Sub Estação, n.º 99 – Santa Rita II – Marataízes/ES

VIII – CMEI "Professora Jucélia de Oliveira Cunha Baiense"

Rua Mauricio Abreu – Lagoa do Siri – Marataízes/ES

IX – CMEI "Vergílio Rodrigues"

Rua Ary Barroso, s/n.º - Acapulco – Marataízes/ES

X – EMEI "Maycon Costa dos Santos"

Rodovia Safra X Marataízes – Marataízes/ES

XI – EMEI "Mônica de Aguiar"

Rua Oliveira Sobrinho – Barra de Itapemirim – Marataízes/ES

XII – EMEI "Professor Marcelo Gomes Moreira"

“Rua do Cajueiro, s/n.º. – Arraias – Marataízes/ES

XIII – EMEI "Antônio Hautequestt Filho"

Lagoa do Siri– Marataízes/ES

XIV – CMEI "Professora Marissol Martineri Ferreira Sad Machado"

Rua Jayme Santos Neves, nº. 86 – Barra do Itapemirim – Marataízes/ES

XV – CMEI "Jadir Pinheiro Machado"

Brejo dos Patos – Marataízes/ES

XVI – CMEI “Lagoa Dantas”

Avenida Beira Mar, s/nº. – Lagoa Dantas – Marataízes/ES

XVII – EMEF "Professora Laureia Freire Brumana"

Rua José Brumana – Barra de Itapemirim – Marataízes/ES

XVIII – EMEF "Antônio Serafin"

Rua São Lucas, s/nº. – Lagoa Funda – Marataízes/ES

XIX – EMEF "Professora Maria de Fátima Amorim Gomes"

Rua Nestor Gomes, nº. 237 – Ilmenita – Marataízes/ES

XX – EMEF "Pastor José Abraão"

Nova Canaã – Marataízes/ES

XXI – EMEIEF "Bonifácio João Marvila"

Rua das Violetas, nº. 22 – Nossa Senhora Aparecida – Marataízes/ES

XXII – EMEIEF “Curvina”

Nova Jerusalém – Marataízes/ES

XXIII – EMEIEF “Imburi”

Imburi – Marataízes/ES

XXIV – EMEIEF "José Antônio de Almeida"

Capinzal – Marataízes/ES

XXV – EMEIEF “Maringá”

Timbó II – Marataízes/ES

XXVI – EMEIEF "Professora Zeni Mendes de Souza"

Cabeceira de Caculucagem – Marataízes/ES

XXVII – EMEF "Anália Queiroz da Silva"

Rua Paulo Rocha, s/nº. – Jacarandá – Marataízes/ES

XXVIII – EMEF "José Marcelino"

Rua João Rodrigues Soares, s/nº. – Barra de Itapemirim – Marataízes/ES

XXIX – EMEF “Lagoa Dantas”

Avenida Beira Mar, s/nº. – Lagoa Dantas – Marataízes/ES

XXX – EMEF "Maria da Glória Nunes Nemer"

Rua Anibal Machado, s/nº. – Ilmenita – Marataízes/ES

XXXI – EMEF "Nagib Meleip"

Rua São José, s/nº. – Santa Tereza – Marataízes/ES

XXXII – EMEF “Pontal”

Rua Pedro Fernandes Coimbra, s/nº. – Pontal – Marataízes/ES

XXXIII – EMEIEF “Boa Vista do Sul

Rua Ataliba – Boa Vista do Sul – Marataízes/ES

XXXIV – EMEIEF "Professora Maria da Costa Machado"

Rua Jasmin, nº. 15 – Brejo Dos Patos – Marataízes/ES

XXXV – EMEF "Sebastião de Almeida Ferreira"

Rua Manoel Jose da Silva – Praia dos Cações – Marataízes/ES

Prefeitura Municipal de Mimoso do Sul/ES

I – CEIM “Ana Maria de Jesus”

Rua Crispim Braga, s/nº. – Morro da palha – Mimoso do Sul/ES

II – CEIM “Casulo Santa Terezinha do Menino Jesus”

Rua Joaquim Leite Guimarães, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

III – CEIM “Euclides Mello dos Santos”

Rua Nominato Paiva, s/nº - Mimoso do Sul/ES

IV – CEIM “Jardim de Infância Corina Bicalho Guimarães”

Praça Darcy Francisco Pires, nº. 43 – Mimoso do Sul/ES

V – CEIM “Sueli da Silva Leite”

Rua Projetada – Chácara Chafariz – Mimoso do Sul/ES

VI - EMEB “Alto Pontões”

Alto Pontões, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

VII – EMEB “Antônia Junger Poubel da Silva”

Zona Rural – Mimoso do Sul/ES

VIII – EMEB “Bandeira”

Sem dados de endereço

IX – EMEB “Barro Branco”

Sem dados de endereço

X – EMEB “Catharina Giovanini Faber”

Rua Principal, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

XI – EMEB “Constancio Vivas”

Rua Nestor Lopes Barboza, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

XII – EMEB “Dona América”

Sem dados de endereço

XIII - EMEB “Dr. José Nicodemos Cysne”

Fazenda Monte Belo – Zona Rural – Mimoso do Sul/ES

XIV – EMEB “Fazenda União”

Assentamento União, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

XV – EMEB “Monteiro da Silva”

Praça Prefeito Darcy Francisco Pires, nº. 56 – Mimoso do Sul/ES

XVI – EMEB “Mundo Novo”

Areia Branca, s/nº. - Mimoso do Sul/ES

XVII – EMEB “Novo Brasil”

Muribeca - Conceição do Muqui – Mimoso do Sul/ES

XVIII – EMEB “Palmeira”

Palmeiras – Mimoso do Sul/ES

XIX – EMEB “Palmeirinha”

Sem dados de endereço

XX – EMEB “Pedro José Vieira”

Rua Nazle Albut Acha, s/nº. - Mimoso do Sul/ES

XXI – EMEB “Pontões”

Córrego da Bengala – Zona Rural – Conceição do Muqui - Mimoso do Sul/ES

XXII – EMEB “Professor Carlos Mattos”

Rua Alice Bullus Nogueira, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

XXIII – EMEB “Santo Agostinho”

Jacutinga – Zona Rural – Mimoso do Sul/ES

XXIV – EMEB “São Rafael”

São Rafael – Mimoso do Sul/ES

XXV – EMEBTI “José Gonçalves Figueira”

Rua Custódio Gonçalves Figueira, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

XXVI – EMEBTI “Rancho Alegre”

São José das Torres, s/nº. – Mimoso do Sul/ES

Prefeitura Municipal de Muniz Freire/ES

I – CEI “Ana Bazílio De Ávila”

Rua Joaquim Lopes Sobrinho, s/nº. – Piaçú – Muniz Freire/ES

II – CEI “Tânia Aparecida Nicolau”

Rua Francisco Antônio Lúcio, nº. 107 – Santa Terezinha – Muniz Freire/ES

III - CEI “Professora Geneci Caçador”

Rua Francisco Antônio Lúcio, nº. 107 – Santa Terezinha – Muniz Freire/ES

IV – EMEF “Durval Máximo”

Comunidade de São João – Zona Rural – Muniz Freire/ES

V – EMEF “Leovegilia Emiliano da Silva”

Rua Moisés Cogo s/nº. – São Pedro – Muniz Freire/ES

VI – EMEF “Prof.ª Lia Therezinha Merçon Rocha”

Rua: Manoel Alonso Portela, nº. 146 – Centro – Muniz Freire/ES

VII – EMEF “Tombos”

Comunidade de Tombos, Zona Rural – Piaçú – Muniz Freire – ES

VIII – EMEFTI “Maria Áurea Barroso”

Rua Francelino Goulart, nº. 75 – Menino Jesus – Muniz Freire/ES

IX – EMEFTI “Prof. Paulo Fábio Sartore”

Rua Maria Ascensão Soares, nº. 134 – Vieira Machado – Muniz Freire/ES

X – EMEFTI “Santa Joana”

Rod. ES 181, Km. 01 – Assunção – Muniz Freire/ES

XI – EMEFTI “Sebastião Costa”

Rua Sebastião Costa nº. 27 – Itaici – Muniz Freire/ES

XII – EPM “Cabeceira do Norte”

Distrito de Alto Norte – Zona Rural – Muniz Freire/ES

XIII – Jardim de Infância “Monsenhor Aníbal Ademar Vieira da Cunha”

Rua Santana, nº. 8 – Centro – Muniz Freire/ES

Prefeitura Municipal de Muqui/ES

I – CEI “Eglina Wencioneck Tedoldi Figueiras

Loteamento Vila Catarina – São Pedro – Muqui/ES

II – CEI “Jurandy França Martins”

Rua Vieira Machado, nº. 616 – Centro – Muqui/ES

III – CEI “Monte Alegre”

Rua Monte Alegre – Muqui/ES

IV – CEI “Tio Pedro”

Rua Joaquim Afonso, nº. 510 – Boa Esperança – Muqui/ES

V – CEI “Alexandre Ayub”

Rua Rafael Benevenuto, s/nº. – Alto Boa Esperança – Muqui/ES

VI – EMEF “Ercy Arruda Bonfim”

Rua Jarbas Coelho, nº. 161 – Distrito de Camara – Muqui/ES

VII – EMEF “Fortaleza”

Fazenda Fortaleza – Muqui/ES

VIII – EMEF “Frei Pedro Domingo Izcara”

Rua Cel. Matheus Paiva, nº. 455 – Santo Agostinho – Muqui/ES

IX – EMEF “São Vicente de Paulo”

Rua Projetada – Campinho, s/nº. – San Domingo – Muqui/ES

X – EMPEF “Aliança”

Fazenda Aliança – Zona Aliança – Muqui/ES

XI – EMPEF “Bom Destino”

Fazenda Bom Destino – Muqui/ES

XII – EMUEF “Argelim”

Argelim – Fazenda Aliança – Muqui/ES

XIII – EMUEF “Cachoeira Alta”

Fazenda Cachoeiro Alta – Zona Rural – Muqui/ES

XIV – EMULF “Fortuna”

Fazenda Fortuna – Zona Rural – Muqui/ES

XV – EMULF “Morro Alto”

Fazenda Morro Alto – Zona Rural – Muqui/ES

XVI – EMULF “Paineiras”

Fazenda Paineiras – Zona Rural – Muqui/ES

XVII – EMULF “São Domingos das Três Barras”

Fazenda São Domingos das Três Barras – Zona Rural – Muqui/ES

Prefeitura Municipal de Presidente Kennedy/ES

I – EMEF “Menino Jesus”

Sem dados de endereço

II – EMEIEF “Vilmo Ornelas Sarlo (Prédio 1)”

Sem dados de endereço

III – EMEIEF “Vilmo Ornelas Sarlo (Prédio 2)”

Sem dados de endereço

IV – EMEIEF Unidocentes Galos

Comunidade Cancelas

V – EMEF Unidocente Gromogol

Comunidade Gromogol

VI – EMEF Unidocente Bom Jardim

Comunidade Bom Jardim

VII – CMEI “Santa Lúcia”

Comunidade Santa Lúcia

VIII – EMEIEF “Santa Lúcia”

Comunidade Santa Lúcia

IX – EMEIEF Pluridocente Água Preta

Comunidade Água Preta

X – EMEIEF “São Paulo”

Comunidade São Paulo

XI – EMEIEF “São Salvador”

Comunidade São Salvador

XII – EMEIEF “Santana Feliz”

Comunidade Santana Feliz

XIII – EMEIEF Pluridocente Mineirinho

Comunidade Mineirinho

XIV – CMEI “Bem me Quer”

Comunidade Boa Esperança

XV – EMEF Pluridocente Jiboia

Comunidade Boa Esperança

XVI – EMEIEF “Orci Batalha”

Comunidade Cacimbinha

XVII – EMEIEF “Santo Eduardo”

Comunidade Santo Eduardo

XVIII – CMEI Jaqueira

Comunidade Jaqueira

XIX – EMEIEF “Jaqueira Bery Barreto de Araújo”

Comunidade Jaqueira

XX – EMEF “Gente Miúda”

Comunidade Areinha

XXI – EMEIEF “São Bento”

Comunidade São Bento

XXII – EMEF Unidocente Santa Fé

Comunidade Bela Vista

XXIII – CMEI “Liane Quinta”

Comunidade Praia de Marobá

XXIV – EMEIEF Pluridocente Barra de Marobá

Comunidade Praia de Marobá

Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul/ES

I – CEI “Joaquina Nogueira”

Rua Coronel Joaquim Alves, nº. 50 – Rio Novo do Sul/ES

II – EMEF “Bodart Júnior”

Rua Capitão Bley, nº. 20 – Rio Novo do Sul/ES

III – EMEI “Santa Cruz”

Santa Cruz – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

IV – EMEIEF “Quarteirão”

Quarteirão de Santana – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

V – EMEIEF “Vital Lucas”

Rua Alexandre Costa Peçanha, nº. 05 – Rio Novo do Sul/ES

VI – EMPEF “Capim Angola”

Capim Angola – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

VII – EMPEIEF “Alto Mundo Novo”

Alto Mundo Novo – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

VIII – EMPEIEF “Cachoeirinha”

Cachoeirinha – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

IX – EMPEIEF “Ivo Menegardo”

Alto São Vicente – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

X – EMPEIEF “Maria Giacomelli Peterle”

Virgínia Nova – Estrada Principal – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XI – EMPEIEF “Oreste Bernardo”

Itataíba – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XII – EMPEIEF “Princesa”

Princesa – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XIII – EMUEF “Baixo Mundo Novo”

Mundo Novo – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XIV – EMUEF “Copaíba”

Copaíba – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XV – EMUEF “Córrego do Marquezini”

Alto Mundo Novo – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XVI – EMUEF “Couro dos Monos”

Couro dos Monos – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XVII – EMUEF “Ribeirão”

Ribeirão – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XVIII – EMUEF “Eurico Bayerl”

São Caetano – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XIX – EMUEF “Virgínia Velha”

Virgínia Velha – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

XX – EMUEI “José Lima de Oliveira”

São Francisco, s/nº. – Zona Rural – Rio Novo do Sul/ES

Prefeitura Municipal de São José do Calçado/ES

I – EM “Manoel Franco”

Praça Governador Bley, s/nº. – Centro – São José do Calçado/ES

II – EM “Ercílio Cordeiro”

Rua Ascendino Nunes de Carvalho, s/nº. – Distrito Alto Calçado – São José do Calçado/ES

III – EM “Anito Gomes Teixeira”

Praça Maria Rosa, s/nº. – Distrito Divino Espírito Santo – São José do Calçado/ES

IV – EM “Umbelinda Machado da Silva”

Rua Virgílio Moreira da Cunha, s/nº. – Distrito de Airituba – São José do Calçado/ES

V – CMEI “Marieta Castro”

Praça José Dutra Nicácio, nº. 104 – Centro – São José do Calçado/ES

VI – CMEI “Augusto Lopes de Carvalho”

Praça Pedro Vieira, s/nº - Centro – São José do Calçado/ES

VII – CMEI “Maria das Dores”

Rua Eneas Teixeira de Siqueira, s/nº. – Distrito Divino do Espírito Santo – São José do Calçado/ES

VIII – CMEI “Orozina Maria de Oliveira”

Rua Ascendino Nunes de Carvalho, s/nº. – Distrito de Alto Calçado – São José do Calçado/ES

IX – CMEI “Maria Sarriá Simões”

Rua Amélia de Souza Lima, s/nº. – Distrito de Airituba – São José do Calçado/ES

Prefeitura Municipal de Vargem Alta/ES

I – CMEI AGNES YUNG

Castelinho, s/nº. – Centro – Vargem Alta/ES

II – CMEI ASSUMPTA ALTOE MILANEZE

Pombal de Baixo, s/nº. – Campo - São José de Fruteiras – Vargem Alta/ES

III – CMEI BOA ESPERANCA

Rua André Altoé, s/nº. - Boa Esperança – Vargem Alta/ES

IV – CMEI FAZENDA BELEM

Belém – Vargem Alta/ES

V – CMEI “José Hemerly”

Poço Dantas – Vargem Alta/ES

VI – CMEI “Vale da Lua”

Rua Antônio de Angeli, s/nº. – Jaciguá – Vargem Alta/ES

VII – EMEB “Alzira Gomes”

Rua Pedro Israel David, nº. 500 – Exposição – Vargem Alta/ES

VIII – EMEB “Antonio Vazzoler”

Capivara, s/nº. – Vargem Alta/ES

IX – EMEB “Casemiro Costa”

Alto Gironda, s/nº. – Vargem Alta/ES

X – EMEB “Frade”

São Manoel do Frade, s/nº. – Vargem Alta/ES

XI – EMEB “Itabira”

Concórdia, s/nº. – Zona Rural – Vargem Alta/ES

XII – EMEB “João Domingos Fassarella”

Rua Eugênio Fassarella, s/nº. – Vargem Alta/ES

XIII – EMEB “Paraíso”

Paraíso, s/nº. – Vargem Alta/ES

XIV – EMEB “Pedra Branca”

Pedra Branca – Vargem Alta/ES

XV – EMEB “Pedro Milaneze Altoe”

Rua Caetano Vanini, s/nº. – Vargem Alta/ES

XVI – EMEB “Prosperidade”

Av. Beira Rio, s/nº. – Centro – Vargem Alta/ES

XVII – EMEB “Richimond”

Richimond – Vargem Alta/ES

XVIII – EMEB “Santana”

Santana – Vargem Alta/ES

XIX – EMEB “Santo Antonio”

Santo Antônio – Vargem Alta/ES

XX – EMEB “Sossego”

Sossego – Vargem Alta/ES

XXI – EMEB “Taquarussu”

Santo Antônio de Taquarussu – Zona Rural – Vargem Alta/ES

XXII – EMEBTI “José Helvécio Altoé”

Rua Principal, s/nº. – Vargem Alta/ES

XXIII – EMEBTI “Santa Maria”

Vila Maria, s/nº. – Zona Rural – Vargem Alta/ES

Apêndice III – Levantamento de alunos e quantitativo estimado de refeições;

Demanda Estimada = n°. de matrículas x n°. estimado de dias de atendimento x quantidade de refeições por aluno/dia

Escolaridade	Dias Letivos	Refeições	Quantidade
Creche Parcial – 6.263 alunos	200	Desejum	1.252.600
		Almoço	1.252.600
Creche Integral – 7.222 alunos	200	Desejum	1.444.400
		Almoço	1.444.400
		Lanche	1.444.400
		Jantar	1.444.400
Pré-Escola Parcial – 13.074 alunos	200	Desejum	2.614.800
		Almoço	2.614.800
Pré-Escola Integral – 1.846 alunos	200	Desejum	396.200
		Almoço	396.200
		Lanche	396.200
		Jantar	396.200
Fundamental Parcial (Anos Iniciais) – 30.983 alunos	200	Desejum	6.196.600
		Almoço	6.196.600
Fundamental Integral (Anos Iniciais) – 7.954 alunos	200	Desejum	1.590.800
		Almoço	1.590.800
		Lanche	1.590.800
		Jantar	1.590.800
Fundamental Parcial (Anos Finais) – 15.370 alunos	200	Desejum	3.074.000
		Almoço	3.077.000
Fundamental Integral (Anos Finais) – 1.955 alunos	200	Desejum	391.000
		Almoço	391.000
		Lanche	391.000
		Jantar	391.000
EJA – 695 alunos	200	Jantar	139.000

Apêndice IV – Planilha de quantitativos e preços

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS

Demanda Estimada = nº. de matrículas x nº. estimado de dias de atendimento x quantidade de refeições por aluno/dia

Escolaridade	Dias Letivos	Refeições	Quantidade	Orçamento I (R\$) Sabrisam	Orçamento II (R\$) MC. Alimentação	Orçamento III (R\$) MJ Global	Média (R\$)	Valor Total (R\$)
Creche Parcial – 6.263 alunos	200	Desejum	1.252.600	5,10	5,23	5,20	5,18	6.484.292,67
		Almoço	1.252.600	7,18	7,38	7,30	7,29	9.127.278,67
Creche Integral – 7.222 alunos	200	Desejum	1.444.400	5,03	5,17	5,10	5,10	7.366.440,00
		Almoço	1.444.400	7,10	7,28	7,40	7,26	10.486.344,00
		Lanche	1.444.400	5,67	7,91	7,70	7,09	10.245.610,67
		Jantar	1.444.400	7,17	11,35	11,00	9,84	14.212.896,00
Pré-Escola Parcial – 13.104 alunos	200	Desejum	2.620.800	5,01	7,55	7,10	6,55	17.174.976,00
		Almoço	2.620.800	8,55	8,72	8,30	8,52	22.337.952,00
Pré-Escola Integral – 1.816 alunos	200	Desejum	363.200	5,38	5,69	5,30	5,46	1.981.861,33
		Almoço	363.200	8,86	9,09	8,90	8,95	3.250.640,00
		Lanche	363.200	5,30	5,45	5,30	5,35	1.943.120,00
		Jantar	363.200	8,72	8,90	8,70	8,77	3.186.474,67
Fundamental Parcial (Anos Iniciais) – 31.070 alunos	200	Desejum	6.214.000	5,59	5,80	5,80	5,73	35.606.220,00
		Almoço	6.214.000	9,76	9,83	9,80	9,80	60.876.486,67
Fundamental Integral (Anos Iniciais) – 7.867 alunos	200	Desejum	1.573.600	5,46	5,65	5,60	5,57	8.764.952,00
		Almoço	1.573.600	10,22	10,42	10,10	10,25	16.124.154,67
		Lanche	1.573.600	5,34	5,44	5,20	5,33	8.382.042,67
		Jantar	1.573.600	10,35	10,56	10,00	10,30	16.213.325,33
Fundamental Parcial (Anos Finais) – 15.395 alunos	200	Desejum	3.079.000	5,77	5,77	5,70	5,75	17.693.986,67
		Almoço	3.079.000	9,95	10,14	9,90	10,00	30.779.736,67
Fundamental Integral (Anos Finais) – 1.981 alunos	200	Desejum	396.200	5,42	5,53	5,40	5,45	2.159.290,00
		Almoço	396.200	9,66	9,67	9,50	9,61	3.807.482,00
		Lanche	396.200	5,25	5,44	5,40	5,36	2.124.952,67
		Jantar	396.200	10,18	10,39	10,10	10,22	4.050.484,67
EJA – 698 alunos	200	Jantar	139.600	8,96	9,34	9,10	9,13	1.275.013,33

R\$ 315.656.013,33 (Trezentos e Quinze Milhões, Seiscentos e Cinquenta e Seis Mil, Treze Reais e Trinta e Três Centavos)

Apêndice V – Especificações Técnicas dos Serviços

INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO

Os serviços serão executados, predominantemente, nas cozinhas das unidades escolares dos Municípios participantes, utilizando-se a infraestrutura física, instalações, equipamentos e demais recursos disponibilizados pelos respectivos Municípios para a execução da alimentação escolar.

Os equipamentos pertencentes aos Municípios e disponibilizados à CONTRATADA deverão ser utilizados exclusivamente ou predominantemente na execução dos serviços objeto da contratação, observadas as características, capacidades e condições de funcionamento de cada equipamento.

A disponibilização dos equipamentos poderá ser formalizada mediante termo de entrega, relação de bens, inventário ou outro instrumento de controle adotado pelo Município, contendo, sempre que possível, a identificação do equipamento, quantidade, estado de conservação e demais informações relevantes.

No início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá realizar a conferência dos equipamentos disponibilizados, comunicando formalmente à fiscalização, em prazo definido pela Administração, eventuais avarias, defeitos, ausência de componentes ou condições que possam comprometer sua utilização segura e adequada.

A ausência de comunicação tempestiva de irregularidades aparentes nos equipamentos poderá caracterizar aceitação das condições de uso, ressalvados os vícios ocultos e as situações que não poderiam ser identificadas mediante inspeção ordinária.

A partir da disponibilização dos equipamentos, a CONTRATADA deverá utilizá-los de forma adequada, observando as orientações dos fabricantes, as normas de segurança aplicáveis, os procedimentos de operação, conservação, limpeza e higienização e as demais determinações estabelecidas pela Administração.

Caberá à CONTRATADA realizar, às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados diretamente na execução dos serviços, quando essa responsabilidade lhe for atribuída neste Termo de Referência, incluindo mão de obra especializada, peças, componentes e demais recursos necessários ao restabelecimento de suas condições adequadas de funcionamento.

Não serão de responsabilidade da CONTRATADA, ressalvadas as disposições específicas do instrumento contratual, os reparos decorrentes de vícios estruturais, defeitos preexistentes formalmente identificados, desgaste extraordinário não decorrente da utilização regular ou situações expressamente atribuídas ao Município.

A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à fiscalização qualquer falha, defeito ou condição insegura identificada nos equipamentos que possa comprometer a continuidade, a qualidade ou a segurança dos serviços, abstando-se de utilizar equipamento que apresente risco aos trabalhadores, aos alimentos, aos estudantes ou às instalações.

Sempre que necessário à adequada execução dos serviços, a CONTRATADA poderá disponibilizar equipamentos, utensílios, materiais ou outros recursos adicionais, sem ônus adicional para a Administração, desde que compatíveis com as instalações das unidades escolares e atendidos os requisitos de segurança, funcionamento e vigilância sanitária.

Os equipamentos adicionais disponibilizados pela CONTRATADA permanecerão sob sua responsabilidade durante todo o período em que forem utilizados na execução dos serviços, cabendo-lhe os respectivos custos de instalação, operação, conservação, manutenção, substituição e retirada, salvo disposição expressa em contrário no instrumento contratual.

A instalação ou utilização de equipamentos adicionais nas unidades escolares dependerá de prévia ciência ou autorização do Município responsável pela unidade, quando necessária, especialmente nos casos em que houver necessidade de adequação das instalações elétricas, hidráulicas, de gás ou de outras estruturas físicas.

A CONTRATADA deverá manter os equipamentos, utensílios e demais recursos utilizados na execução dos serviços em condições adequadas de funcionamento, segurança, limpeza e higiene, observando os procedimentos de higienização definidos neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

A utilização de equipamentos pertencentes aos Municípios não transfere à CONTRATADA a propriedade dos bens, cabendo-lhe apenas a responsabilidade pela adequada utilização, conservação e manutenção durante o período em que estiverem sob sua utilização para execução do objeto.

A CONTRATADA deverá manter controle dos equipamentos e utensílios que lhe forem disponibilizados ou que sejam por ela incorporados à execução dos serviços, permitindo à fiscalização verificar sua localização, condição de funcionamento e utilização.

Ao término da execução contratual ou quando solicitado pela Administração, os equipamentos pertencentes aos Municípios deverão ser devolvidos nas condições compatíveis com o uso regular, ressalvado o desgaste natural decorrente da utilização adequada.

Os serviços de manutenção e reparo não poderão comprometer a continuidade da alimentação escolar. Quando determinado equipamento apresentar defeito que impeça sua utilização, a CONTRATADA deverá adotar, sem

ônus adicional para a Administração, as medidas operacionais necessárias para assegurar a continuidade da produção e distribuição das refeições, inclusive mediante utilização de equipamento substituto, quando tecnicamente viável.

A CONTRATADA deverá manter registros dos serviços de manutenção preventiva e corretiva realizados nos equipamentos utilizados na execução do objeto, contendo, quando aplicável, identificação do equipamento, data da intervenção, natureza do serviço realizado, peças ou componentes substituídos e identificação do responsável pela manutenção.

Os equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição das refeições deverão ser compatíveis com as atividades desenvolvidas, estar em condições adequadas de conservação e funcionamento e ser utilizados de modo a não comprometer a qualidade, a segurança ou as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

A fiscalização poderá solicitar informações, registros e comprovantes relativos às manutenções realizadas e às condições de funcionamento dos equipamentos, devendo a CONTRATADA disponibilizá-los nos prazos estabelecidos pela Administração.

Consórcio Público da Região Sul – CIM POLO SUL

Apêndice VI – Modelo de Medição Mensal

1 – OBJETIVO

O presente modelo tem por finalidade estabelecer os procedimentos, critérios e documentos necessários para a apuração da medição mensal dos serviços de alimentação escolar executados pela CONTRATADA, considerando as refeições efetivamente produzidas, disponibilizadas e aceitas, bem como o abatimento dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar fornecidos pelo Município à CONTRATADA e as eventuais glosas decorrentes de não conformidades verificadas na execução contratual.

A medição deverá ser realizada de forma individualizada por Município e, quando aplicável, por unidade escolar, permitindo a conferência da quantidade de refeições efetivamente executadas e dos respectivos valores.

2 – UNIDADE DE MEDIÇÃO

A unidade de medição dos serviços será a refeição efetivamente produzida, disponibilizada e aceita, de acordo com os cardápios, quantitativos, padrões de qualidade, condições higiênico-sanitárias e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual.

Não serão computadas para fins de pagamento:

- a) refeições que não tenham sido efetivamente produzidas;
- b) refeições que não tenham sido disponibilizadas aos alunos e/ou usuários previstos;
- c) refeições recusadas em razão de inadequação de quantidade, qualidade, temperatura, composição, apresentação ou qualquer outra não conformidade devidamente registrada;
- d) refeições executadas em quantidade superior à efetivamente demandada, quando não houver autorização ou justificativa aceita pela fiscalização;
- e) quaisquer outras quantidades que não sejam comprovadamente executadas e aceitas pela fiscalização.

3 – DOCUMENTOS QUE DEVERÃO COMPOR A MEDIÇÃO

A medição mensal deverá ser acompanhada, no mínimo, dos seguintes documentos e registros:

- a) relatório mensal de refeições produzidas e disponibilizadas;
- b) mapa de refeições por Município e unidade escolar, quando aplicável;
- c) registros de ocorrências e não conformidades verificadas no período;
- d) registros de refeições recusadas ou não aceitas, quando houver;
- e) documentos comprobatórios dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar entregues pelo Município à CONTRATADA;

- f) respectivas Notas Fiscais emitidas pelos produtores da Agricultura Familiar referentes aos gêneros efetivamente entregues;
- g) comprovantes ou termos de recebimento dos gêneros pela CONTRATADA;
- h) demais documentos necessários à conferência da execução e da composição da medição.

4 – APURAÇÃO DO VALOR BRUTO DA MEDIÇÃO

O valor bruto da medição mensal será apurado mediante a multiplicação da quantidade de refeições efetivamente produzidas, disponibilizadas e aceitas pelo respectivo preço unitário registrado/contratado.

Fórmula: **VBM = QRA x PUR**, onde,

VBR – Valor Bruto da Medição

QRA – Quantidade de Refeições Aceitas

PUR – Preço Unitário da Refeição

Para fins de medição, deverão ser considerados os quantitativos efetivamente apurados no período, observados os registros de execução e a validação da fiscalização.

5 – DOS GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Os gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar adquiridos diretamente pelo Município, no âmbito dos procedimentos próprios de aquisição, poderão ser disponibilizados à CONTRATADA para utilização na execução da alimentação escolar, observados os cardápios e as orientações da Administração.

Os gêneros da Agricultura Familiar assim disponibilizados não serão adquiridos novamente pela CONTRATADA para fins de composição do preço da refeição, devendo seu respectivo valor ser abatido da medição mensal, de modo a evitar duplicidade de pagamento.

O abatimento será realizado somente em relação aos gêneros que:

- a) tenham sido efetivamente adquiridos pelo Município;
- b) tenham sido efetivamente entregues à CONTRATADA para utilização na execução dos serviços;
- c) estejam acompanhados da respectiva Nota Fiscal emitida pelo produtor da Agricultura Familiar;
- d) tenham seu recebimento pela CONTRATADA devidamente comprovado;
- e) tenham sido utilizados ou destinados à utilização na execução da alimentação escolar objeto da contratação;
- f) tenham seus quantitativos e valores devidamente conferidos pela fiscalização.

6 – DOCUMENTAÇÃO PARA O ABATIMENTO DOS GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Para fins de abatimento na medição, o Município deverá encaminhar à fiscalização do contrato e à CONTRATADA a documentação comprobatória correspondente aos gêneros fornecidos.

A documentação deverá permitir a identificação, no mínimo:

- a) do produtor da Agricultura Familiar;
- b) do gênero alimentício fornecido;
- c) da quantidade entregue;
- d) da data da entrega;
- e) do valor correspondente ao produto;
- f) da unidade escolar ou Município ao qual se destina, quando aplicável;
- g) da respectiva Nota Fiscal emitida pelo produtor;
- h) do comprovante de recebimento pela CONTRATADA.

O valor a ser abatido deverá corresponder ao valor efetivamente constante da documentação fiscal relativa aos gêneros entregues à CONTRATADA, observados os quantitativos efetivamente recebidos e destinados à execução dos serviços.

Não será admitido abatimento com base em estimativas, previsões de aquisição, pedidos ainda não entregues, documentos sem comprovação do recebimento ou valores desacompanhados da respectiva documentação fiscal.

7 – CONTROLE E CONFERÊNCIA DOS GÊNEROS ENTREGUES

A CONTRATADA deverá manter registro dos gêneros da Agricultura Familiar recebidos dos Municípios, contendo, no mínimo:

- a) data do recebimento;
- b) identificação do produto;
- c) quantidade recebida;
- d) identificação do produtor;
- e) número da Nota Fiscal correspondente;
- f) condição de recebimento;
- g) identificação da unidade escolar ou local de armazenamento, quando aplicável;
- h) destinação do produto;
- i) registro de eventual perda, descarte ou não conformidade.

A fiscalização poderá, a qualquer tempo, confrontar os registros mantidos pela CONTRATADA com as Notas Fiscais, documentos de aquisição e entrega, registros de estoque, cardápios e demais documentos pertinentes.

8 – CÁLCULO DO VALOR DOS GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR A SER ABATIDO

O valor dos gêneros da Agricultura Familiar a ser abatido da medição mensal será apurado com base nos produtos efetivamente entregues pelo Município à CONTRATADA, devidamente comprovados pela respectiva documentação fiscal emitida pelo produtor.

Fórmula: $VGAFA = \Sigma VGEEC$, onde:

VGAFA – Valor dos Gêneros da Agricultura Familiar a Abater

VGEEC – Valor dos Gêneros Efetivamente Entregues e Comprovados

Para fins de cálculo, serão considerados os valores correspondentes aos gêneros efetivamente entregues e comprovados, desde que vinculados à execução dos serviços de alimentação escolar no respectivo período de medição.

9 – DAS GLOSAS

Poderão ser aplicadas glosas sobre a medição mensal quando forem constatadas, devidamente registradas e comprovadas pela fiscalização, situações como:

- a) refeições não produzidas;
- b) refeições não disponibilizadas;
- c) refeições recusadas ou não aceitas;
- d) quantitativos executados em desacordo com a demanda autorizada;
- e) descumprimento de requisitos contratuais que ensejem redução do valor devido;
- f) serviços não executados;
- g) fornecimento ou execução em desconformidade com os padrões estabelecidos, quando a situação não for corrigida ou substituída nos termos contratuais;
- h) outras ocorrências previstas no Termo de Referência, no contrato ou nos instrumentos de fiscalização.

A aplicação de glosa deverá ser acompanhada do respectivo registro da ocorrência e da indicação do fundamento contratual correspondente.

10 – FÓRMULA DO VALOR LÍQUIDO DA MEDIÇÃO

Após a apuração do valor bruto das refeições executadas e aceitas, deverá ser realizado o abatimento dos gêneros da Agricultura Familiar efetivamente entregues pelo Município à CONTRATADA, bem como das eventuais glosas aplicáveis.

Fórmula: $VLM = VBM - VGAFA - GEA$, onde,

VLM - VALOR LÍQUIDO DA MEDIÇÃO

VBM - VALOR BRUTO DA MEDIÇÃO

VGAFA – VALOR DOS GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR A SER ABATIDO

GEA - GLOSAS EVENTUALMENTE APLICÁVEIS

Valor Bruto da Medição: corresponde ao valor das refeições efetivamente produzidas, disponibilizadas e aceitas, multiplicado pelo respectivo preço unitário contratado.

Valor dos Gêneros da Agricultura Familiar a Ser Abatido: corresponde ao valor dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar efetivamente entregues pelo Município à CONTRATADA e utilizados ou destinados à execução dos serviços, desde que devidamente comprovados pela respectiva Nota Fiscal emitida pelo produtor e pelos demais documentos de recebimento e controle.

Glosas Eventualmente Aplicáveis: correspondem aos valores decorrentes de serviços não executados, refeições não aceitas ou demais não conformidades passíveis de glosa, conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência e no contrato.

11 – MODELO DE QUADRO DE MEDIÇÃO MENSAL

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Refeições previstas para o período	refeição	
2	Refeições efetivamente produzidas	refeição	
3	Refeições efetivamente disponibilizadas	refeição	
4	Refeições aceitas	refeição	
5	Refeições recusadas/glosadas	refeição	
6	Preço unitário da refeição	R\$	
7	Valor Bruto da Medição	R\$	
8	Valor dos gêneros da Agricultura Familiar efetivamente entregues	R\$	
9	Glosas eventualmente aplicáveis	R\$	
10	Valor Líquido da Medição	R\$	

Memória de Cálculo:

Valor Bruto da Medição:

Quantidade de refeições aceitas: _____ refeições × Preço unitário: R\$ _____ = R\$ _____

Valor dos Gêneros da Agricultura Familiar a Abater:

Valor total dos gêneros efetivamente entregues e comprovados por Nota Fiscal: R\$ _____

Glosas Eventualmente Aplicáveis:

Glosa 01: R\$ _____ + Glosa 02: R\$ _____ = Total das glosas: R\$ _____

Valor Líquido da Medição:

R\$ _____ – R\$ _____ – R\$ _____ = R\$ _____

12 – QUADRO DE CONTROLE DOS GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Data	Produtor	Produto	Qtd.	Und.	Nº Nota Fiscal	Valor da Nota Fiscal	Data de Recebimento	Responsável pelo Recebimento
__/__/__						R\$	__/__/__	
__/__/__						R\$	__/__/__	
__/__/__						R\$	__/__/__	
Total		R\$						

O valor total constante deste quadro deverá corresponder ao valor dos gêneros efetivamente entregues e comprovados que será considerado para fins de abatimento na medição mensal, após a conferência pela fiscalização.

13 – ATESTO DA MEDIÇÃO

A medição mensal deverá ser conferida e atestada pelo responsável pela fiscalização da execução no respectivo Município, que deverá verificar a correspondência entre:

- os quantitativos de refeições efetivamente executadas;
- os registros de produção e distribuição;
- as refeições efetivamente aceitas;
- as ocorrências e não conformidades registradas;
- os gêneros da Agricultura Familiar efetivamente entregues à CONTRATADA;
- as respectivas Notas Fiscais emitidas pelos produtores;
- os comprovantes de recebimento dos gêneros pela CONTRATADA;
- os valores a serem abatidos;
- as eventuais glosas.

Após o atesto da fiscalização municipal, a documentação será encaminhada ao CIM POLO SUL para conferência e processamento da medição e do pagamento, observadas as competências estabelecidas no instrumento de gestão associada e no contrato.

14 – RESPONSABILIDADE PELAS INFORMAÇÕES DA MEDIÇÃO

A CONTRATADA será responsável pela veracidade e integridade dos registros de execução, produção, distribuição, recebimento dos gêneros e demais informações sob sua responsabilidade.

O Município será responsável pela comprovação dos gêneros da Agricultura Familiar por ele adquiridos e entregues à CONTRATADA, inclusive quanto à documentação fiscal correspondente e ao respectivo comprovante de entrega.

A fiscalização municipal será responsável pela conferência da execução local e pelo atesto da medição, sem prejuízo das competências de gestão, controle e processamento atribuídas ao CIM POLO SUL.

15 – CONDIÇÕES PARA PROCESSAMENTO DO PAGAMENTO

O pagamento ficará condicionado à regular apresentação, conferência e aprovação da medição mensal, acompanhada dos documentos comprobatórios exigidos.

A existência de pendências, inconsistências documentais ou divergências entre os quantitativos informados e os efetivamente apurados poderá ensejar a suspensão da aprovação da parcela correspondente até a respectiva regularização, sem prejuízo da aplicação das medidas contratuais cabíveis.

O pagamento corresponderá exclusivamente ao Valor Líquido da Medição, apurado conforme a fórmula estabelecida neste Anexo.

Valor Líquido da Medição = Valor Bruto da Medição – Valor dos Gêneros da Agricultura Familiar a Ser Abatido – Glosas Eventualmente Aplicáveis.

16 – DISPOSIÇÕES FINAIS

O modelo de medição constitui instrumento de controle da execução contratual e deverá ser utilizado de forma padronizada pelos Municípios participantes, sem prejuízo da utilização de sistemas eletrônicos ou outros instrumentos de controle adotados pelo CIM POLO SUL.

Os documentos que fundamentarem a medição deverão permanecer disponíveis para fiscalização, auditoria e controle pelos órgãos competentes, pelo período legalmente exigido.

Eventuais ajustes na forma de apresentação da medição poderão ser realizados pelo CIM POLO SUL, desde que não alterem os critérios de apuração do valor devido estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual.

_____/ES, __ de _____ de ____.

(Responsável pela Medição)

(Órgão / Secretaria)

(Cargo / Função)

Apêndice VII – Indicadores de Desempenho e Critérios de Glosa

A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por meio de indicadores de desempenho destinados a aferir a quantidade, qualidade, pontualidade, segurança higiênico-sanitária, disponibilidade de mão de obra, logística, conservação e manutenção de equipamentos, limpeza e higienização, bem como o cumprimento das demais obrigações assumidas pela Contratada.

Considerando o quantitativo estimado de 42.855.600 (quarenta e dois milhões, oitocentos e cinquenta e cinco mil e seiscentas) refeições para o período de 200 (duzentos) dias letivos, correspondente a uma média estimada de 214.278 (duzentas e quatorze mil, duzentas e setenta e oito) refeições por dia, os serviços serão medidos com base nas quantidades efetivamente autorizadas, executadas e comprovadas pela fiscalização.

1 – MEDIÇÃO QUANTITATIVA

A medição mensal será realizada mediante confronto entre:

- I. quantitativo de refeições autorizado pela Administração;
- II. quantitativo efetivamente produzido e disponibilizado;
- III. quantitativo efetivamente distribuído aos alunos;
- IV. registros de frequência, demanda e consumo das unidades escolares;
- V. demais documentos e controles definidos pela fiscalização.

Somente serão remuneradas as refeições efetivamente fornecidas e aceitas pela fiscalização, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato e nos respectivos instrumentos de medição.

2 – REFEIÇÕES NÃO FORNECIDAS

Quando houver comprovação de que determinada refeição não foi fornecida, a Administração efetuará a glosa correspondente ao valor integral da refeição não fornecida, tomando-se como referência o preço unitário contratado para o respectivo tipo de refeição.

A glosa quantitativa não prejudica a aplicação das medidas administrativas ou sanções cabíveis quando a não prestação decorrer de descumprimento contratual imputável à Contratada.

3 – REFEIÇÕES FORNECIDAS EM DESCONFORMIDADE

Quando a refeição for fornecida, porém apresentar desconformidade em relação ao cardápio, composição, quantidade, porcionamento, características sensoriais, temperatura ou demais especificações contratuais, poderá

ser aplicada glosa sobre o valor da refeição afetada, observada a gravidade da ocorrência e os percentuais definidos na matriz de indicadores.

Sempre que tecnicamente possível, a glosa será calculada exclusivamente sobre a quantidade de refeições efetivamente afetadas pela desconformidade.

4 – SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA

Os requisitos classificados como críticos para a segurança dos alimentos deverão ser atendidos integralmente.

A identificação de situação que possa comprometer a segurança dos alimentos, a integridade dos usuários ou a qualidade higiênico-sanitária das refeições deverá ensejar providência imediata da Contratada, sem prejuízo da glosa correspondente ao serviço afetado e da adoção das medidas administrativas e sanitárias cabíveis.

A existência de desempenho satisfatório em outros indicadores não afastará as consequências decorrentes de não conformidade crítica relacionada à segurança dos alimentos.

5 – PONTUALIDADE

Será considerado atendimento pontual aquele realizado dentro dos horários de distribuição estabelecidos para cada unidade escolar, admitidas apenas as tolerâncias expressamente previstas pela fiscalização.

Os atrasos serão registrados individualmente, indicando-se a unidade escolar, data, horário previsto, horário efetivo e quantidade de refeições afetadas.

A glosa, quando cabível, incidirá sobre o valor das refeições afetadas pelo atraso, conforme a faixa de ocorrência definida na matriz de indicadores.

6 – PORCIONAMENTO E COMPOSIÇÃO

O porcionamento será aferido por meio de pesagem, medição ou outro método definido pela fiscalização, utilizando-se os padrões estabelecidos nas fichas técnicas, cardápios e demais documentos integrantes da contratação.

Constatada divergência relevante e imputável à Contratada, poderá ser aplicada glosa sobre as refeições afetadas, sem prejuízo da obrigação de correção imediata.

7 – HIGIENIZAÇÃO E BOAS PRÁTICAS

A fiscalização realizará inspeções periódicas nas cozinhas, despensas, estoques, áreas de distribuição e demais ambientes vinculados à execução dos serviços.

Serão verificados, entre outros aspectos:

- a) condições de limpeza e higienização;
- b) organização dos ambientes;
- c) higiene dos manipuladores;
- d) armazenamento dos gêneros;
- e) controle de validade;
- f) prevenção de contaminação cruzada;
- g) controle de pragas;
- h) condições de equipamentos e utensílios;
- i) registros e procedimentos de controle;
- j) cumprimento dos Manuais de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

As não conformidades serão classificadas de acordo com sua gravidade e poderão resultar em glosa, determinação de correção, substituição, refazimento do serviço e, quando cabível, aplicação das sanções previstas no contrato.

8 – MÃO DE OBRA

A Contratada deverá disponibilizar quantitativo suficiente de profissionais, devidamente capacitados e aptos ao desempenho das funções necessárias à execução dos serviços.

A ausência injustificada de profissional cuja presença seja necessária à execução adequada do serviço será registrada pela fiscalização e poderá ensejar glosa proporcional ao serviço efetivamente prejudicado, sem prejuízo da obrigação de substituição imediata.

9 – EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO

Os equipamentos necessários à execução dos serviços deverão permanecer em condições adequadas de funcionamento.

A manutenção preventiva deverá observar o cronograma estabelecido pela Contratada e aprovado pela fiscalização, enquanto a manutenção corretiva deverá ser realizada dentro dos prazos definidos no contrato.

Quando a indisponibilidade de equipamento decorrer de responsabilidade da Contratada e comprometer a execução dos serviços, a Administração poderá aplicar glosa proporcional ao período e ao serviço afetado.

10 – REGISTRO DAS OCORRÊNCIAS

Toda ocorrência passível de glosa deverá ser formalmente registrada pela fiscalização, contendo, no mínimo:

- a) data e horário;
- b) unidade escolar;
- c) descrição da ocorrência;
- d) indicador afetado;
- e) quantidade de refeições ou serviços afetados;
- f) evidências da ocorrência;
- g) providência determinada;
- h) prazo para correção;
- i) manifestação da Contratada, quando apresentada;
- j) valor da glosa, quando aplicável.

11 – PROPORCIONALIDADE DA GLOSA

Sempre que a ocorrência puder ser individualizada, a glosa será calculada sobre a parcela do serviço efetivamente afetada, evitando-se a incidência automática sobre a totalidade da medição mensal.

A glosa deverá guardar relação com a extensão da desconformidade, a quantidade de serviços afetados e a natureza da obrigação descumprida.

12 – GLOSA E SANÇÃO ADMINISTRATIVA

A glosa decorrente de serviço não prestado, prestado parcialmente ou prestado em desconformidade possui natureza de ajuste da remuneração devida pela Administração.

A aplicação da glosa não impede a adoção das sanções administrativas cabíveis quando caracterizada infração contratual, observados o contraditório, a ampla defesa, a proporcionalidade e as disposições do edital, do contrato e da legislação aplicável.

13 – REINCIDÊNCIA

A reincidência de determinada não conformidade será considerada pela fiscalização para fins de adoção das medidas administrativas previstas no contrato, sem prejuízo das glosas correspondentes a cada serviço afetado.

14 – FATOS NÃO IMPUTÁVEIS À CONTRATADA

Não serão aplicadas glosas ou sanções quando a não execução ou desconformidade decorrer comprovadamente de fato não imputável à Contratada, caso fortuito, força maior ou determinação da própria Administração, observadas as condições contratuais e a documentação comprobatória pertinente.

15 – PERIODICIDADE

A apuração dos indicadores será realizada ordinariamente de forma mensal, sem prejuízo do registro imediato das ocorrências que, por sua natureza, exijam providência imediata.

Os indicadores relacionados à segurança dos alimentos, continuidade do serviço e demais requisitos críticos poderão ser apurados e comunicados imediatamente à Contratada, independentemente do fechamento mensal da medição.

16 – ÍNDICE DE DESEMPENHO

A Administração poderá consolidar os indicadores em Índice de Desempenho da Contratada – IDC, destinado ao acompanhamento gerencial da execução contratual.

O IDC terá caráter de instrumento de acompanhamento e gestão da qualidade contratual e não substituirá a medição quantitativa nem as glosas específicas decorrentes de serviços não prestados ou prestados em desconformidade.

O cálculo do IDC observará os pesos e metas estabelecidos na matriz de indicadores integrante deste Termo de Referência.

(Responsável pela Aferição)

(Órgão / Secretaria)

(Cargo / Função)

Apêndice VIII – Procedimentos para Recebimento e Controle dos Gêneros da Agricultura Familiar

1 – DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1 – Os gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar serão recebidos, conferidos, registrados, armazenados e controlados de acordo com as condições estabelecidas no respectivo processo de aquisição, no Projeto de Venda, no contrato, nas especificações técnicas dos produtos, no cronograma de entrega e na legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2 – A aquisição dos gêneros da Agricultura Familiar será realizada pela Entidade Executora, por meio do procedimento legalmente aplicável, observadas as disposições da Lei nº. 11.947/2009 e da regulamentação vigente do FNDE.

1.3 – A empresa contratada para a prestação dos serviços de alimentação escolar deverá receber, conferir, armazenar, controlar e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar que lhe forem disponibilizados pela Administração, exclusivamente para a execução da alimentação escolar, quando assim definido no modelo de execução contratual.

1.4 – Os gêneros da Agricultura Familiar deverão ser mantidos segregados, identificados e rastreáveis desde o recebimento até sua utilização na produção das refeições.

1.5 – A responsabilidade da Contratada pelo recebimento e guarda dos gêneros da Agricultura Familiar não altera a responsabilidade do fornecedor da Agricultura Familiar pela qualidade, quantidade, origem e conformidade do produto no momento da entrega, nos termos do respectivo instrumento de contratação.

2 – PROGRAMAÇÃO DAS ENTREGAS

2.1 – A Administração elaborará cronograma de entrega dos gêneros da Agricultura Familiar, considerando:

- a) o cardápio aprovado pelo nutricionista responsável técnico do PNAE;
- b) o quantitativo de estudantes atendidos;
- c) a programação das refeições;
- d) a capacidade de armazenamento das unidades;
- e) a sazonalidade dos produtos;
- f) a capacidade de produção e entrega dos agricultores familiares ou de suas organizações;
- g) as condições de perecibilidade e conservação dos produtos;
- h) as necessidades logísticas de cada município e unidade escolar.

2.2 – O cronograma deverá conter, sempre que aplicável:

- a) identificação do fornecedor;
- b) município e unidade de entrega;
- c) produto;
- d) unidade de medida;
- e) quantidade programada;
- f) periodicidade de entrega;
- g) data prevista;
- h) horário ou janela de entrega;
- i) condições específicas de transporte e conservação.

2.3 – Eventuais alterações no cronograma deverão ser formalmente comunicadas e registradas, especialmente quando puderem comprometer a execução do cardápio.

3 – RESPONSABILIDADES NO RECEBIMENTO

3.1 – O recebimento dos gêneros deverá ser realizado por servidor ou empregado formalmente designado pela Administração e/ou pela Contratada, conforme o fluxo definido para cada município e unidade de recebimento.

3.2 – A pessoa responsável pelo recebimento deverá estar capacitada para verificar as condições quantitativas e qualitativas dos gêneros.

3.3 – A conferência deverá ser realizada no momento da entrega, não sendo admitido o aceite automático de produtos sem a verificação das condições mínimas estabelecidas neste procedimento.

3.4 – Quando o recebimento ocorrer nas instalações da Contratada, esta deverá realizar a conferência inicial dos produtos e registrar eventuais desconformidades imediatamente, comunicando-as à fiscalização.

3.5 – A assinatura do documento de entrega não significará, por si só, aceite definitivo de produto que apresente desconformidade não perceptível no momento do recebimento, sem prejuízo das providências posteriores cabíveis.

4 - CONFERÊNCIA DOCUMENTAL

4.1 – No ato da entrega deverão ser conferidos, conforme aplicável:

- a) documento de entrega ou documento fiscal correspondente;
- b) identificação do fornecedor;
- c) identificação do produto;

- d) quantidade entregue;
- e) lote, quando existente;
- f) data de produção, fabricação ou embalagem, quando aplicável;
- g) prazo de validade, quando aplicável;
- h) condições específicas de conservação;
- i) documentação sanitária exigível para o produto;
- j) demais documentos previstos no contrato ou na legislação.

4.2 – A documentação deverá permitir a rastreabilidade do produto recebido, relacionando o gênero ao respectivo fornecedor e à entrega realizada.

4.3 – No caso de produtos submetidos a processamento, deverão ser observados os requisitos higiênico-sanitários e de inspeção aplicáveis à natureza do produto.

4.4 – Os documentos relacionados às inspeções e ao controle sanitário deverão ser mantidos pelo prazo legal aplicável, observando-se, para os relatórios de inspeções sanitárias realizadas no âmbito do PNAE, o prazo de arquivamento previsto na regulamentação do FNDE. A Resolução CD/FNDE nº 4/2026 estabelece que esses relatórios permaneçam à disposição do CAE e do FNDE por cinco anos.

5 – CONFERÊNCIA QUANTITATIVA

5.1 – A quantidade entregue deverá ser conferida mediante pesagem, contagem, medição ou outro método adequado à natureza do produto.

5.2 – A quantidade efetivamente recebida deverá ser registrada no documento de recebimento.

5.3 – Havendo diferença entre a quantidade prevista e a quantidade efetivamente entregue, deverá ser registrada a ocorrência, indicando:

- a) quantidade prevista;
- b) quantidade entregue;
- c) diferença apurada;
- d) produto afetado;
- e) fornecedor;
- f) providência adotada.

5.4 – A aceitação parcial do produto somente poderá ocorrer quando a quantidade efetivamente entregue estiver em condições de utilização e a diferença puder ser formalmente registrada e posteriormente regularizada, conforme as condições do instrumento de contratação.

6 – CONFERÊNCIA QUALITATIVA

6.1 – Os gêneros serão submetidos à inspeção visual, sensorial e, quando necessário, técnica, observando-se, entre outros aspectos:

- a) integridade;
- b) aparência;
- c) cor;
- d) odor;
- e) textura;
- f) maturação, quando aplicável;
- g) limpeza;
- h) ausência de sujidades;
- i) ausência de sinais de deterioração;
- j) ausência de pragas ou sinais de infestação;
- k) integridade das embalagens;
- l) identificação do produto;
- m) validade;
- n) condições de transporte;
- o) temperatura, quando aplicável;
- p) características estabelecidas nas especificações técnicas.

6.2 – Para produtos in natura, deverão ser observadas as características específicas estabelecidas para cada gênero, considerando-se seu grau de maturação, tamanho, integridade, aparência e condições próprias de consumo.

6.3 – Produtos com sinais de deterioração, contaminação, infestação, presença de corpos estranhos, embalagem violada ou comprometimento de sua qualidade e segurança não deverão ser recebidos.

7 – CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ENTREGA

7.1 – Os veículos e recipientes utilizados para transporte deverão ser compatíveis com a natureza dos gêneros transportados e atender às condições higiênico-sanitárias aplicáveis.

7.2 – Os produtos deverão ser protegidos contra contaminação, danos físicos, exposição inadequada à temperatura, umidade, poeira, produtos químicos ou outros agentes que possam comprometer sua qualidade.

7.3 – Para produtos que necessitem de controle de temperatura, a fiscalização poderá realizar aferição no momento do recebimento, registrando o resultado.

7.4 – Constatada condição inadequada de transporte que comprometa a qualidade ou segurança do alimento, o produto poderá ser recusado.

8 – ACEITE, RECUSA E RECEBIMENTO PROVISÓRIO

8.1 – O recebimento dos gêneros deverá observar três situações:

- I. recebimento aceito, quando o produto estiver de acordo com as especificações;
- II. recebimento parcial, quando apenas parte da entrega estiver em conformidade;
- III. recusa, quando o produto apresentar desconformidade que impeça sua utilização na alimentação escolar.

8.2 – A recusa deverá ser formalmente registrada, com indicação do motivo, quantidade recusada, produto, fornecedor, data e providência necessária.

8.3 – O fornecedor deverá ser comunicado para realizar a substituição ou regularização do produto recusado, observado o prazo estabelecido no instrumento de contratação.

8.4 – A substituição de produto recusado não poderá resultar em prejuízo à execução do cardápio escolar.

9 – PRODUTOS NÃO CONFORMES

9.1 – Os gêneros que apresentarem desconformidade deverão ser imediatamente segregados dos produtos aptos ao consumo.

9.2 – Os produtos recusados deverão permanecer identificados como NÃO CONFORMES – NÃO UTILIZAR, até sua retirada, substituição ou destinação definida pela Administração.

9.3 – É vedada a utilização de produto recusado ou colocado em quarentena para preparação ou distribuição de refeições.

9.4 – Toda ocorrência deverá ser registrada em formulário próprio ou sistema eletrônico de controle.

9.5 – Quando a desconformidade puder representar risco à saúde dos estudantes, a fiscalização deverá comunicar imediatamente o responsável técnico e adotar as providências necessárias.

10 – ARMAZENAMENTO

10.1 – Após o recebimento, os gêneros deverão ser armazenados imediatamente em local adequado às características de conservação de cada produto.

10.2 – A Contratada deverá observar os princípios de organização e controle de estoque, incluindo:

- a) identificação;
- b) segregação por categoria;
- c) controle de validade;
- d) controle de lote, quando aplicável;
- e) proteção contra contaminação;
- f) condições adequadas de temperatura e umidade;
- g) organização física;
- h) utilização conforme ordem adequada de entrada e validade.

10.3 – Os gêneros da Agricultura Familiar deverão permanecer identificados de modo a possibilitar sua rastreabilidade até sua utilização na preparação das refeições.

10.4 – A Contratada deverá manter registros suficientes para demonstrar a entrada, movimentação, utilização e eventual perda dos gêneros.

11 – CONTROLE DE ESTOQUE

11.1 – Deverá ser mantido controle atualizado dos gêneros da Agricultura Familiar recebidos, contendo, no mínimo:

- a) data de recebimento;
- b) fornecedor;
- c) produto;
- d) quantidade recebida;
- e) unidade de medida;
- f) lote, quando aplicável;
- g) validade, quando aplicável;
- h) quantidade utilizada;
- i) saldo;

- j) perdas ou descartes;
- k) motivo das perdas ou descartes;
- l) destino dado aos produtos descartados, quando aplicável.

11.2 – A fiscalização poderá realizar inventários físicos periódicos para confrontar os registros de estoque com os quantitativos efetivamente existentes.

11.3 – Diferenças injustificadas entre o estoque físico e os registros deverão ser apuradas pela fiscalização.

12 – UTILIZAÇÃO DOS GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

12.1 – Os gêneros recebidos deverão ser utilizados exclusivamente na alimentação escolar, conforme os cardápios aprovados e as finalidades estabelecidas pela Administração.

12.2 – A Contratada não poderá:

- a) comercializar os gêneros;
- b) destiná-los a terceiros;
- c) utilizá-los em finalidade diversa da alimentação escolar;
- d) substituir unilateralmente os gêneros recebidos;
- e) descartar produtos aptos ao consumo sem justificativa e autorização quando exigida.

12.3 – A utilização dos gêneros deverá ser compatível com os quantitativos planejados e com as fichas técnicas das preparações.

13 – PERDAS, AVARIAS E DESPERDÍCIOS

13.1 – As perdas de gêneros da Agricultura Familiar deverão ser registradas individualmente, com indicação do produto, quantidade, data e motivo.

13.2 – Serão consideradas, entre outras, ocorrências de:

- a) deterioração;
- b) vencimento;
- c) avaria;
- d) contaminação;
- e) armazenamento inadequado;
- f) falha de refrigeração;
- g) excesso de recebimento;

- h) erro de planejamento;
- i) manipulação inadequada;
- j) outros motivos devidamente justificados.

13.3 – Quando a perda decorrer de falha de recebimento, armazenamento, conservação, manipulação ou controle de estoque imputável à Contratada, esta deverá responder pelas consequências contratuais cabíveis, sem prejuízo da apuração do dano.

13.4 – As perdas decorrentes de características naturais de perecibilidade dos produtos deverão ser diferenciadas das perdas decorrentes de falha operacional, mediante registro e justificativa.

14 – SUBSTITUIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

14.1 – Os alimentos a serem entregues deverão corresponder aos definidos no edital de chamada pública e no respectivo instrumento de contratação.

14.2 – Eventual substituição somente poderá ocorrer nas hipóteses e condições admitidas pela regulamentação do PNAE e mediante a devida formalização.

14.3 – Nos termos da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, quando admitida a substituição, deverão ser observadas, entre outras condições:

- a) correlação nutricional entre o alimento originalmente previsto e o substituto;
- b) ateste do nutricionista responsável técnico pelo PNAE, com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar – CAE;
- c) equivalência da quantidade em relação ao valor do alimento originalmente contratado;
- d) justificativa formal do fornecedor;
- e) juntada dos documentos pertinentes ao processo de compra;
- f) emissão da nota fiscal correspondente ao alimento efetivamente entregue.

A substituição não poderá ser realizada unilateralmente pela Contratada.

15 – RASTREABILIDADE

15.1 – A Administração e a Contratada deverão manter mecanismos que permitam identificar, sempre que necessário:

- a) o fornecedor;
- b) o produto;

- c) a data de entrega;
- d) a quantidade entregue;
- e) o lote, quando aplicável;
- f) a unidade escolar de destino;
- g) a quantidade utilizada;
- h) a refeição/preparação em que o produto foi utilizado.

15.2 – A rastreabilidade deverá possibilitar a identificação do destino dos gêneros em caso de reclamação, suspeita de desconformidade ou necessidade de recolhimento.

16 – CONTROLE POR AMOSTRAGEM

16.1 – A fiscalização poderá realizar conferências por amostragem, sem prejuízo da conferência documental e quantitativa de todas as entregas.

16.2 – A amostragem poderá abranger:

- a) peso;
- b) qualidade;
- c) integridade;
- d) validade;
- e) temperatura;
- f) condições de transporte;
- g) condições de armazenamento;
- h) correspondência entre o produto entregue e o produto contratado.

16.3 – A constatação de desconformidade em amostra poderá ensejar ampliação da inspeção para o lote ou conjunto de produtos relacionados à mesma entrega, quando tecnicamente justificável.

17 – REGISTROS E DOCUMENTOS

17.1 – Deverão ser mantidos, conforme aplicável:

- a) cronogramas de entrega;
- b) documentos fiscais;
- c) termos ou registros de recebimento;
- d) registros de recusa;
- e) registros de substituição;
- f) controles de estoque;

- g) registros de perdas;
- h) registros de temperatura;
- i) registros de inspeção;
- j) comunicações aos fornecedores;
- k) relatórios de fiscalização;
- l) demais documentos necessários à rastreabilidade e prestação de contas.

17.2 – Os documentos deverão permanecer organizados e disponíveis para fiscalização da Administração, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, do FNDE e dos demais órgãos de controle competentes.

18 – RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

18.1 – Quando os gêneros da Agricultura Familiar forem entregues diretamente à Contratada, esta será responsável, a partir do efetivo recebimento e aceite, por sua adequada conservação, armazenamento, controle, movimentação interna e utilização, nos limites estabelecidos no contrato.

18.2 – A Contratada deverá comunicar imediatamente à fiscalização qualquer:

- a) falta de produto;
- b) entrega em quantidade inferior;
- c) produto em desconformidade;
- d) alteração de qualidade;
- e) avaria;
- f) problema de temperatura;
- g) irregularidade documental;
- h) risco de perda;
- i) impossibilidade de utilização;
- j) qualquer outra ocorrência capaz de comprometer a utilização do gênero na alimentação escolar.

18.3 – A Contratada não poderá receber, aceitar ou utilizar gênero em desacordo com as especificações sem o devido registro e autorização da fiscalização, quando exigida.

19 – RESPONSABILIDADES DA ADMINISTRAÇÃO

19.1 – Compete à Administração:

- a) planejar as aquisições de acordo com o cardápio e a demanda;
- b) promover a contratação dos fornecedores da Agricultura Familiar;
- c) estabelecer cronogramas de entrega;

- d) acompanhar a execução dos contratos;
- e) fiscalizar a qualidade dos produtos;
- f) promover articulação com os órgãos de agricultura e saúde, quando necessária;
- g) acompanhar a rastreabilidade;
- h) manter os documentos necessários à prestação de contas;
- i) comunicar aos fornecedores as irregularidades verificadas;
- j) adotar as medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento.

A regulamentação vigente do FNDE determina que os gestores articulem a Secretaria de Educação com os órgãos de Saúde e Agricultura para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos adquiridos no PNAE.

20 – FLUXO RESUMIDO DO RECEBIMENTO

O procedimento deverá observar, preferencialmente, o seguinte fluxo:

Programação da entrega → Entrega do fornecedor → Conferência documental → Conferência quantitativa → Inspeção qualitativa → Verificação das condições de transporte/conservação → Aceite ou recusa → Registro → Armazenamento → Controle de estoque → Utilização no cardápio → Registro de consumo → Prestação de contas.

21 – CONTROLE DE OCORRÊNCIAS

Toda ocorrência relacionada aos gêneros da Agricultura Familiar deverá ser classificada, no mínimo, como:

- I. Regular: produto integralmente conforme;
- II. Não conformidade sanável: irregularidade que possa ser corrigida ou substituída sem comprometimento da segurança alimentar;
- III. Não conformidade grave: irregularidade que comprometa significativamente a qualidade, quantidade ou execução do cardápio;
- IV. Não conformidade crítica: situação que possa comprometer a segurança dos alimentos ou a saúde dos estudantes.

As ocorrências classificadas como críticas deverão ser comunicadas imediatamente ao responsável técnico e à fiscalização, com adoção das providências necessárias.

22 – INTEGRAÇÃO COM A FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os controles dos gêneros da Agricultura Familiar deverão integrar os mecanismos gerais de fiscalização do contrato de alimentação escolar.

A Contratada deverá disponibilizar à fiscalização, sempre que solicitado, os registros de recebimento, estoque, utilização e perdas dos gêneros da Agricultura Familiar, permitindo a conferência entre:

quantidade adquirida → quantidade entregue → quantidade recebida → estoque → quantidade utilizada → refeições produzidas.

As divergências identificadas deverão ser justificadas e formalmente registradas.

23 – INDICADORES ESPECÍFICOS DE CONTROLE

Para fins de acompanhamento da execução, poderão ser utilizados os seguintes indicadores:

Indicador	Meta
Entregas com documentação regular	100%
Produtos recebidos em conformidade	≥ 98%
Produtos com rastreabilidade adequada	100%
Produtos críticos com conformidade sanitária	100%
Registros de estoque atualizados	100%
Entregas recusadas devidamente registradas	100%
Perdas devidamente justificadas	100%
Substituições formalmente autorizadas	100%
Utilização dos gêneros conforme cardápio	≥ 98%
Ocorrências críticas comunicadas imediatamente	100%

Os indicadores serão utilizados como instrumento de controle e fiscalização, sem prejuízo das glosas, correções, substituições e sanções eventualmente aplicáveis nos termos do contrato e da legislação.

24 – DISPOSIÇÃO FINAL

Os procedimentos previstos neste item deverão ser interpretados em conjunto com o edital de chamada pública, os projetos de venda, os contratos celebrados com os fornecedores da Agricultura Familiar, o contrato de prestação dos serviços de alimentação escolar, os cardápios, as fichas técnicas, as especificações dos gêneros e a legislação vigente aplicável ao PNAE.

Em caso de alteração da legislação específica do PNAE, deverão ser observadas as normas vigentes na data da execução, sem prejuízo da necessidade de adequação formal dos instrumentos contratuais quando cabível.

(Responsável pela Aferição)

(Órgão / Secretaria)

(Cargo / Função)

Apêndice IX – Modelo de Relatório de Execução

ÓRGÃO/ENTIDADE: [Nome do Município/Órgão]
SECRETARIA: [Sec. Municipal de Educação]
CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: [número/ano]
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: [número/ano]
CONTRATADA: [Razão Social da Empresa]
CNPJ: [número]
PERÍODO DE EXECUÇÃO: [data inicial] a [data final]
UNIDADE/LOCAL DE EXECUÇÃO: [escolas/unidades atendidas]
RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO/FISCALIZAÇÃO: [nome e cargo]

1 – OBJETO

O presente Relatório de Execução tem por finalidade registrar e comprovar a execução dos serviços decorrentes do [Contrato/Registro de Preços/Ordem de Serviço] nº [número], cujo objeto consiste no **Registro de Preços para Eventual Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Alimentação Escolar, Compreendendo o Planejamento Operacional, Preparo e Fornecimento de Refeições Balanceadas, Fornecimento dos Gêneros Alimentícios e Demais Insumos de Responsabilidade da Contratada, Logística, Distribuição, Disponibilização de Mão de Obra Especializada, Controle de Qualidade, Limpeza e Higienização de Cozinhas, Despensas e Estoques, Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos e Instalações Utilizados na Execução dos Serviços, Quando de Responsabilidade da Contratada, Bem Como as Demais Atividades Necessárias à Adequada Execução da Alimentação Escolar, em Condições Higiênico-Sanitárias Adequadas e em Conformidade com os Padrões Nutricionais e demais Disposições Legais Aplicáveis.**

2 – PERÍODO E LOCAL DE EXECUÇÃO

Os serviços foram executados no período de [data] a [data], nas unidades escolares relacionadas abaixo:

Nº	Unidade Escolar	Localidade	Nº. Alunos Atendidos	Período
01				
02				
03				

Total estimado de alunos atendidos no período: [quantidade].

3 – DESCRIÇÃO DA EXECUÇÃO

Durante o período de referência, foram executados os serviços de alimentação escolar previstos no instrumento contratual, contemplando, conforme a necessidade de cada unidade escolar:

- a) planejamento e organização da produção das refeições;
- b) aquisição, fornecimento e recebimento dos gêneros alimentícios e demais insumos de responsabilidade da contratada;
- c) armazenamento e conservação adequada dos alimentos;
- d) pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;
- e) fornecimento de refeições conforme os cardápios estabelecidos;
- f) disponibilização de mão de obra especializada e em quantidade compatível com os serviços;
- g) transporte e logística dos alimentos e/ou refeições, quando aplicável;
- h) controle de qualidade dos alimentos e das refeições produzidas;
- i) higienização das áreas de produção, cozinhas, despensas, estoques e equipamentos utilizados;
- j) manutenção e conservação dos equipamentos e instalações, quando de responsabilidade da contratada;
- k) controle das condições higiênico-sanitárias;
- l) coleta, acondicionamento e destinação adequada dos resíduos decorrentes da execução dos serviços;
- m) demais atividades necessárias à adequada execução da alimentação escolar.

4 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES FORNECIDAS

No período de referência, foram produzidas e/ou fornecidas aproximadamente [quantidade] refeições, conforme registros de produção, distribuição e/ou controle de refeições das unidades escolares.

Nº	Unidade Escolar	Tipo de Refeição	Quantidade de Refeições	Observação
01				
02				
03				
Total				

Os quantitativos apresentados foram apurados com base nos documentos e controles disponibilizados para acompanhamento da execução dos serviços.

5 – CARDÁPIOS E PADRÕES NUTRICIONAIS

As refeições foram preparadas e fornecidas de acordo com os cardápios estabelecidos para o período, observando-se, conforme aplicável, as necessidades nutricionais dos alunos, a faixa etária, os horários de atendimento e as demais orientações técnicas pertinentes à alimentação escolar.

Os cardápios utilizados encontram-se **[anexos/disponíveis nos registros da execução]**, juntamente com os documentos pertinentes à sua elaboração e aprovação, quando aplicável.

6 – FORNECIMENTO E QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Durante o período avaliado, os gêneros alimentícios e demais insumos de responsabilidade da contratada foram fornecidos em quantidade compatível com a execução dos serviços.

No recebimento e utilização dos produtos, foram observados, conforme aplicável:

- condições das embalagens;
- prazo de validade;
- características organolépticas;
- condições de armazenamento;
- integridade dos produtos;
- condições de transporte;
- temperatura de conservação dos alimentos perecíveis;
- identificação e rastreabilidade dos produtos;
- adequação dos produtos aos padrões estabelecidos no contrato e/ou termo de referência.

Eventuais produtos em desacordo com as especificações foram [não identificados / identificados e substituídos pela contratada], conforme registros anexos.

7 – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Durante o acompanhamento da execução, foram observadas as condições de higiene e organização das áreas utilizadas para preparação, armazenamento e distribuição dos alimentos.

Foram considerados, entre outros aspectos:

- higiene dos ambientes;
- higiene e apresentação dos manipuladores;
- utilização de uniformes e equipamentos de proteção, quando exigidos;
- higienização de utensílios e equipamentos;
- controle de pragas e vetores;
- organização das despensas e estoques;
- acondicionamento adequado dos alimentos;
- controle de temperatura, quando aplicável;
- prevenção de contaminação cruzada;
- limpeza das áreas de produção e distribuição.

De acordo com os registros de acompanhamento, as condições verificadas durante o período foram consideradas **[adequadas/adequadas com ressalvas]** para a execução dos serviços.

8 – MÃO DE OBRA

A contratada disponibilizou profissionais destinados à execução dos serviços, conforme as necessidades estabelecidas no instrumento contratual.

Foram acompanhados, conforme aplicável:

- quantitativo de profissionais;
- assiduidade e pontualidade;
- utilização de uniforme;
- condições de higiene pessoal;
- utilização dos equipamentos de proteção exigidos;
- capacitação/orientação dos manipuladores;
- cumprimento das atividades atribuídas.

Eventuais ocorrências relacionadas à mão de obra foram registradas e comunicadas à contratada para adoção das providências necessárias.

9 – LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Foram realizadas as atividades de limpeza e higienização das cozinhas, áreas de armazenamento, despensas, equipamentos, utensílios e demais espaços diretamente relacionados à execução dos serviços, observando-se as rotinas estabelecidas.

A execução das atividades de higienização foi acompanhada por meio de [checklists/registros de limpeza/inspeções/relatórios], quando aplicável.

10 – EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

Durante o período, foram acompanhadas as condições de funcionamento dos equipamentos e instalações utilizados na execução dos serviços.

Quando identificada a necessidade de manutenção, foram adotadas as providências pertinentes, conforme a responsabilidade definida no instrumento contratual.

Ocorrências registradas:

- [] Não foram registradas ocorrências relevantes.
- [] Foram registradas as seguintes ocorrências: **[descrever]**.

Providências adotadas: **[descrever]**.

11 – CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

O acompanhamento dos serviços foi realizado por meio de **[visitas técnicas/inspeções/checklists/conferência dos quantitativos/análise documental/outros]**, buscando verificar o cumprimento das obrigações previstas no instrumento contratual.

Durante o período, foram realizadas **[quantidade]** ações de acompanhamento/fiscalização.

As ocorrências eventualmente identificadas foram registradas e comunicadas à contratada para adoção das medidas corretivas cabíveis.

12 – OCORRÊNCIAS E NÃO CONFORMIDADES

Durante o período de execução: **[Escolher a situação aplicável]**

Opção A – Sem ocorrências:

Não foram identificadas ocorrências ou não conformidades relevantes que comprometessem a adequada execução dos serviços no período avaliado.

Opção B – Com ocorrências:

Foram identificadas as seguintes ocorrências/não conformidades durante o período:

Data	Unidade	Ocorrência	Providência Solicitada	Situação
01				
02				
03				

As ocorrências foram comunicadas à contratada, que adotou as providências necessárias para sua correção, conforme registros anexos.

13 – DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS

Para fins de comprovação e acompanhamento da execução, integram ou poderão integrar este relatório os seguintes documentos:

- mapas de distribuição/consumo de refeições;
- registros de produção;
- cardápios;
- listas ou controles de alunos atendidos;
- notas fiscais e/ou documentos de fornecimento;
- registros de recebimento dos gêneros alimentícios;
- checklists de inspeção;

- registros de higienização;
- registros de controle de temperatura, quando aplicável;
- relatórios de manutenção;
- registros fotográficos, quando existentes;
- comunicações e notificações encaminhadas à contratada;
- demais documentos relacionados à execução dos serviços.

14 – AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO

Com base nos documentos analisados e no acompanhamento realizado durante o período de referência, verifica-se que os serviços de alimentação escolar foram **[executados de acordo com as condições estabelecidas no instrumento contratual / executados com as ressalvas descritas neste relatório]**.

A execução compreendeu as atividades de planejamento, fornecimento e preparo das refeições, disponibilização de mão de obra, logística, distribuição, controle de qualidade, limpeza e higienização, fornecimento dos gêneros alimentícios e demais atividades previstas no objeto, observadas as responsabilidades atribuídas à contratada.

15 – CONCLUSÃO

Diante do acompanhamento realizado e dos documentos apresentados, registra-se que, no período de **[data inicial]** a **[data final]**, os serviços objeto do **[Contrato/ARP/Ordem de Serviço]** nº **[número]** foram executados nas unidades escolares relacionadas neste relatório.

[Caso esteja tudo regular:]

Considerando os registros de acompanhamento e a documentação disponível, conclui-se que a execução dos serviços no período avaliado ocorreu de forma compatível com as condições e obrigações estabelecidas no instrumento contratual, não havendo, até a presente data, fatos que impeçam o prosseguimento do processamento da despesa correspondente, sem prejuízo das demais verificações administrativas e documentais cabíveis.

[Caso existam ressalvas:]

Considerando os registros de acompanhamento, conclui-se que os serviços foram executados, permanecendo, contudo, as ressalvas e/ou pendências descritas neste relatório, cuja regularização deverá ser acompanhada pela fiscalização, sem prejuízo das providências administrativas cabíveis.

E, para que produza os efeitos administrativos pertinentes, lavra-se o presente Relatório de Execução.

_____/ES, ____ de _____ de ____.

[NOME DO FISCAL/RESPONSÁVEL]

Cargo: [cargo]

Matrícula: [número]

Fiscal/Responsável pelo acompanhamento

[NOME DO GESTOR DO CONTRATO, SE APLICÁVEL]

Cargo: [cargo]

Matrícula: [número]

Apêndice X – Matriz de Riscos

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: [número]
ÓRGÃO/ENTIDADE: [Nome do Município/Órgão]
UNIDADE DEMANDANTE: [Secretaria/Setor]

OBJETO: Registro de Preços para Eventual Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Alimentação Escolar, Compreendendo o Planejamento Operacional, Preparo e Fornecimento de Refeições Balanceadas, Fornecimento dos Gêneros Alimentícios e Demais Insumos de Responsabilidade da Contratada, Logística, Distribuição, Disponibilização de Mão de Obra Especializada, Controle de Qualidade, Limpeza e Higienização de Cozinhas, Despesas e Estoques, Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos e Instalações Utilizados na Execução dos Serviços, Quando de Responsabilidade da Contratada, Bem Como as Demais Atividades Necessárias à Adequada Execução da Alimentação Escolar, em Condições Higiênico-Sanitárias Adequadas e em Conformidade com os Padrões Nutricionais e demais Disposições Legais Aplicáveis.

1 – OBJETIVO

O presente Mapa de Riscos tem por objetivo identificar, analisar e estabelecer medidas preventivas e de contingência relacionadas à contratação e à execução dos serviços de alimentação escolar, visando reduzir a probabilidade de ocorrência de eventos que possam comprometer a qualidade, a continuidade, a regularidade, a segurança e a eficiência dos serviços prestados aos alunos da rede pública de ensino.

A análise considera os riscos relacionados às etapas de planejamento da contratação, seleção do fornecedor, execução contratual e fiscalização dos serviços.

2 – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Para fins deste Mapa de Riscos, os riscos são classificados considerando:

Probabilidade

Classificação	Descrição
Baixa – 1	Evento pouco provável de ocorrer.
Média – 2	Evento que pode ocorrer eventualmente.
Alta – 3	Evento com possibilidade significativa de ocorrência.

Impacto

Classificação Descrição

Baixo	– 1	Consequências de pequena relevância, sem comprometimento significativo da execução.
Médio	– 2	Consequências capazes de gerar necessidade de correções, atrasos ou custos adicionais.
Alto	– 3	Consequências graves, capazes de comprometer a continuidade, a qualidade ou a segurança da alimentação escolar.

Nível de Risco

O nível de risco será obtido pela multiplicação:

Probabilidade × Impacto = Nível de Risco

Pontuação	Nível
1 a 2	Baixo
3 a 4	Médio
6 a 9	Alto

3 – IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS RISCOS

RISCO 01 – Estimativa inadequada da demanda de refeições

Etapas:	Planejamento da contratação
Descrição:	Quantitativos estimados de refeições inferiores ou superiores à demanda efetiva da rede de ensino.
Causa:	Falhas na consolidação do número de alunos, frequência escolar, turnos, calendário letivo ou histórico de consumo.
Consequência:	Insuficiência de refeições, desperdício, necessidade de ajustes, dificuldades de planejamento e possível comprometimento da execução contratual.
Probabilidade:	Média – 2
Impacto:	Alto – 3
Nível de risco:	Alto – 6

Medidas preventivas:

- Utilizar dados atualizados de matrícula e frequência escolar;
- Considerar o histórico de consumo das unidades;
- Avaliar o calendário escolar;
- Revisar periodicamente as estimativas de demanda;
- Estabelecer mecanismos de controle dos quantitativos efetivamente fornecidos.

Medidas de contingência:

- Ajustar a programação de fornecimento dentro dos limites contratuais;

- Atualizar as estimativas de consumo;
- Adotar os procedimentos administrativos cabíveis para adequação da execução.

Responsável: Secretaria de Educação / Setor de Alimentação Escolar.

RISCO 02 – Falha na elaboração dos cardápios

Etapas: Planejamento / Execução

Descrição: Elaboração ou execução de cardápios inadequados às necessidades nutricionais dos alunos.

Causa: Falhas técnicas, ausência de planejamento nutricional adequado ou descumprimento das orientações estabelecidas.

Consequência: Oferta inadequada de nutrientes, rejeição das refeições e descumprimento das exigências aplicáveis à alimentação escolar.

Probabilidade: Média – 2

Impacto: Alto – 3

Nível de risco: Alto – 6

Medidas preventivas:

- Elaboração e acompanhamento dos cardápios por profissional habilitado, quando exigido;
- Observância das normas e parâmetros nutricionais aplicáveis;
- Aprovação e acompanhamento técnico dos cardápios;
- Monitoramento da execução do cardápio planejado.

Medidas de contingência:

- Determinar a correção do cardápio;
- Solicitar substituição ou adequação de preparações;
- Registrar a ocorrência e acompanhar a correção.

Responsável: Responsável técnico / Secretaria de Educação / Fiscalização.

RISCO 03 – Fornecimento de gêneros alimentícios em desacordo com as especificações

Etapas: Execução contratual

Descrição: Fornecimento de alimentos com qualidade, quantidade, validade, embalagem ou características diferentes das estabelecidas.

Causa: Falhas de aquisição, armazenamento, transporte ou controle interno da contratada.

Consequência: Comprometimento da qualidade das refeições e risco à segurança alimentar.

Probabilidade: Média – 2

Impacto: Alto – 3

Nível de risco: Alto – 6

Medidas preventivas:

- Conferência dos produtos no recebimento;
- Verificação de validade, integridade das embalagens e condições de conservação;
- Estabelecimento de especificações claras;
- Manutenção de registros de recebimento.

Medidas de contingência:

- Recusar produtos inadequados;
- Determinar a substituição imediata;
- Registrar a ocorrência;
- Adotar medidas administrativas previstas no contrato, quando cabíveis.

Responsável: Contratada / Fiscal do contrato / Responsáveis pelas unidades.

RISCO 04 – Contaminação dos alimentos

Etapas: Execução contratual

Descrição: Contaminação física, química ou microbiológica dos alimentos ou refeições.

Causa: Falhas de higiene, manipulação, armazenamento, conservação, transporte ou controle de temperatura.

Consequência: Risco à saúde dos alunos e interrupção ou comprometimento do fornecimento.

Probabilidade: Média – 2

Impacto: Alto – 3

Nível de risco: Alto – 6

Medidas preventivas:

- Cumprimento das boas práticas de manipulação;
- Higienização adequada dos ambientes, utensílios e equipamentos;
- Controle de temperatura;
- Capacitação dos manipuladores;
- Armazenamento adequado;
- Monitoramento das condições higiênico-sanitárias.

Medidas de contingência:

- Suspender imediatamente o fornecimento do alimento suspeito;
- Segregar produtos potencialmente contaminados;
- Comunicar os responsáveis pela fiscalização;
- Acionar os procedimentos sanitários e administrativos cabíveis;
- Realizar substituição das refeições, quando necessário.

Responsável: Contratada / Responsável técnico / Fiscalização.

RISCO 05 – Atraso na entrega ou distribuição das refeições

Etapas:	Execução contratual
Descrição:	Refeições não entregues ou distribuídas nos horários estabelecidos.
Causa:	Falhas logísticas, problemas de transporte, planejamento inadequado ou insuficiência de pessoal.
Consequência:	Prejuízo ao funcionamento das unidades escolares e aos horários de alimentação dos alunos.
Probabilidade:	Média – 2
Impacto:	Alto – 3
Nível de risco:	Alto – 6

Medidas preventivas:

- Planejamento logístico prévio;
- Definição de rotas e horários;
- Disponibilização de veículos e pessoal suficientes;
- Monitoramento das entregas.

Medidas de contingência:

- Acionamento imediato da contratada;
- Reorganização da logística;
- Utilização de alternativas previstas no planejamento;
- Registro da ocorrência e avaliação de eventual aplicação das medidas contratuais cabíveis.

Responsável: Contratada / Fiscal do contrato.

RISCO 06 – Insuficiência ou ausência de mão de obra

Etapas:	Execução contratual
Descrição:	Quantidade insuficiente de profissionais para preparação, distribuição, limpeza ou demais atividades.
Causa:	Faltas, afastamentos, rotatividade ou dimensionamento inadequado da equipe.
Consequência:	Redução da capacidade operacional e comprometimento da qualidade dos serviços.
Probabilidade:	Média – 2
Impacto:	Médio – 2
Nível de risco:	Médio – 4

Medidas preventivas:

- Dimensionamento adequado da equipe;
- Manutenção de profissionais substitutos;
- Controle de assiduidade;
- Capacitação dos profissionais.

Medidas de contingência:

- Substituição imediata de profissionais ausentes;
- Redistribuição temporária das equipes;
- Notificação da contratada para regularização.

Responsável: Contratada / Fiscalização.

RISCO 07 – Falhas na limpeza e higienização

Etapas: Execução contratual

Descrição: Limpeza inadequada de cozinhas, despensas, equipamentos, utensílios e demais áreas utilizadas.

Causa: Falta de pessoal, produtos inadequados ou descumprimento das rotinas de higienização.

Consequência: Risco sanitário, contaminação cruzada e redução da qualidade do serviço.

Probabilidade: Média – 2

Impacto: Alto – 3

Nível de risco: Alto – 6

Medidas preventivas:

- Estabelecimento de rotinas e cronogramas de limpeza;
- Utilização de produtos adequados;
- Supervisão das atividades;
- Manutenção de registros de higienização.

Medidas de contingência:

- Determinação de higienização imediata;
- Reforço da equipe;
- Registro da não conformidade;
- Acompanhamento da correção.

Responsável: Contratada / Fiscalização.

RISCO 08 – Falha ou indisponibilidade de equipamentos

Etapas: Execução contratual

Descrição: Equipamentos necessários ao preparo, armazenamento ou conservação dos alimentos apresentarem defeitos.

Causa: Falta de manutenção preventiva, desgaste, uso inadequado ou falha técnica.

Consequência: Redução ou interrupção da capacidade de produção e conservação dos alimentos.

Probabilidade: Média – 2

Impacto: Médio – 2

Nível de risco: Médio – 4

Medidas preventivas:

- Manutenção preventiva;
- Inspeção periódica;
- Controle dos equipamentos;
- Disponibilização de equipamentos substitutos, quando necessário.

Medidas de contingência:

- Acionamento imediato da manutenção;
- Substituição ou reparo do equipamento;
- Utilização de equipamento reserva, quando disponível;
- Adoção de solução alternativa para continuidade do serviço.

Responsável: Contratada, quando contratualmente responsável / Administração.

RISCO 09 – Falhas no armazenamento dos alimentos

Etapas: Execução contratual

Descrição: Armazenamento inadequado de alimentos secos, refrigerados ou congelados.

Causa: Falhas de organização, controle de temperatura, acondicionamento ou utilização do espaço.

Consequência: Perda de produtos, deterioração e risco de contaminação.

Probabilidade: Média – 2

Impacto: Alto – 3

Nível de risco: Alto – 6

Medidas preventivas:

- Organização dos estoques;
- Controle de validade;
- Controle de temperatura;
- Separação adequada dos produtos;
- Adoção de procedimentos de armazenamento.

Medidas de contingência:

- Retirada de produtos inadequadamente armazenados;
- Reorganização imediata do estoque;
- Substituição de produtos comprometidos;
- Registro da ocorrência.

Responsável: Contratada / Fiscalização.

RISCO 10 – Falhas na fiscalização e no acompanhamento contratual

Etapas:	Execução contratual
Descrição:	Ausência ou insuficiência de acompanhamento sistemático da execução.
Causa:	Falta de registros, ausência de inspeções ou deficiência nos mecanismos de controle.
Consequência:	Dificuldade para identificar não conformidades e comprovar a adequada execução dos serviços.
Probabilidade:	Média – 2
Impacto:	Alto – 3
Nível de risco:	Alto – 6

Medidas preventivas:

- Designação formal de fiscal e gestor, quando cabível;
- Utilização de checklists;
- Realização de inspeções periódicas;
- Manutenção de registros da execução;
- Conferência dos quantitativos fornecidos.

Medidas de contingência:

- Realização de inspeção extraordinária;
- Solicitação de documentação complementar;
- Registro formal das ocorrências;
- Adoção das medidas administrativas pertinentes.

Responsável: Administração / Gestor / Fiscal do contrato.

RISCO 11 – Interrupção do fornecimento de alimentos

Etapas:	Execução contratual
Descrição:	Paralisação total ou parcial do fornecimento de refeições.
Causa:	Problemas financeiros, logísticos, operacionais, trabalhistas ou outros eventos que impeçam a continuidade dos serviços.
Consequência:	Prejuízo direto aos alunos e comprometimento do funcionamento regular da alimentação escolar.
Probabilidade:	Baixa – 1
Impacto:	Alto – 3
Nível de risco:	Médio – 3

Medidas preventivas:

- Acompanhamento contínuo da execução;
- Monitoramento das entregas;
- Comunicação formal de ocorrências;

- Planejamento de alternativas para situações emergenciais;
- Manutenção de documentação contratual atualizada.

Medidas de contingência:

- Acionamento do plano de continuidade;
- Avaliação das alternativas administrativas e contratuais disponíveis;
- Adoção das medidas necessárias para evitar a interrupção da alimentação escolar;
- Comunicação imediata à autoridade competente.

Responsável: Administração / Secretaria de Educação.

RISCO 12 – Descumprimento das obrigações contratuais

Etapa: Execução contratual

Descrição: Descumprimento, total ou parcial, das obrigações estabelecidas no contrato e seus anexos.

Causa: Falhas operacionais, administrativas ou deliberadas da contratada.

Consequência: Prestação inadequada dos serviços e necessidade de adoção de medidas administrativas.

Probabilidade: Média – 2

Impacto: Alto – 3

Nível de risco: Alto – 6

Medidas preventivas:

- Definição clara das obrigações no instrumento convocatório e contrato;
- Fiscalização contínua;
- Comunicação formal das irregularidades;
- Manutenção de registros.

Medidas de contingência:

- Notificação da contratada;
- Estabelecimento de prazo para correção, quando cabível;
- Aplicação das medidas administrativas previstas;
- Avaliação da necessidade de adoção de outras providências contratuais e legais.

Responsável: Gestor/Fiscal do contrato / Administração.

4 – MATRIZ CONSOLIDADA DE RISCOS

Nº.	Risco	Probabilidade	Impacto	Nível
01	Estimativa inadequada da demanda	2	3	Alto – 6
02	Falha na elaboração dos cardápios	2	3	Alto – 6
03	Gêneros alimentícios em desacordo	2	2	Alto – 6
04	Contaminação dos alimentos	3	3	Alto – 6
05	Atraso na entrega/distribuição	3	3	Alto – 6
06	Insuficiência de mão de obra	2	2	Médio – 4
07	Falhas na limpeza e higienização	3	3	Alto – 6
08	Falha/indisponibilidade de equipamentos	2	2	Médio – 4
09	Falhas no armazenamento	3	3	Alto – 6
10	Falhas na fiscalização	2	3	Alto – 6
11	Interrupção do fornecimento	1	3	Médio – 3
12	Descumprimento contratual	2	3	Alto – 6

5 – RESPONSABILIDADES PELO GERENCIAMENTO DOS RISCOS

O gerenciamento dos riscos deverá ser realizado de forma compartilhada entre a Administração e a empresa contratada, observadas as responsabilidades estabelecidas no instrumento convocatório, contrato, termo de referência e demais documentos da contratação.

Compete à Administração, especialmente:

- acompanhar e fiscalizar a execução;
- verificar o cumprimento das obrigações contratuais;
- registrar ocorrências;
- determinar correções quando identificadas irregularidades;
- acompanhar os quantitativos executados;
- adotar as providências administrativas cabíveis.

Compete à contratada, especialmente:

- executar os serviços conforme as especificações estabelecidas;
- garantir a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos;
- disponibilizar mão de obra adequada;
- assegurar a regularidade do fornecimento;
- manter as condições de higiene e conservação exigidas;
- realizar as manutenções de sua responsabilidade;
- corrigir as irregularidades identificadas;
- manter os documentos e registros necessários à comprovação da execução.

6 – MONITORAMENTO

Os riscos identificados deverão ser monitorados durante toda a vigência da contratação, especialmente por meio de:

- inspeções nas unidades escolares;
- conferência dos quantitativos fornecidos;
- acompanhamento dos cardápios;
- verificação das condições dos alimentos;
- controle das condições higiênico-sanitárias;
- acompanhamento da mão de obra;
- verificação das condições de armazenamento;
- acompanhamento de equipamentos e instalações;
- análise de ocorrências e reclamações;
- conferência da documentação comprobatória da execução.

O Mapa de Riscos poderá ser atualizado sempre que forem identificados novos riscos ou alterações relevantes nas condições de execução dos serviços.

7 – CONCLUSÃO

Considerando as características e a complexidade dos serviços de alimentação escolar, foram identificados riscos relacionados principalmente à qualidade e segurança dos alimentos, regularidade do fornecimento, logística, mão de obra, condições higiênico-sanitárias, equipamentos, armazenamento e fiscalização contratual.

As medidas preventivas e de contingência estabelecidas neste documento deverão ser observadas durante as etapas de contratação e execução, buscando assegurar a continuidade dos serviços e o atendimento adequado aos alunos da rede pública de ensino.

[Município/UF], [dia] de [mês] de [ano].

[NOME DO RESPONSÁVEL]

Cargo: [cargo]

Matrícula: [número]

[NOME DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO]

Cargo: [cargo]

Matrícula: [número]

Apêndice XI – Minuta de Contrato de Programa/Instrumento de gestão associada, quando aplicável.

CONTRATO DE PROGRAMA Nº. ____/2026.

CONTRATO DE PROGRAMA QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLO SUL – CIM POLO SUL E O MUNICÍPIO DE _____, PARA GESTÃO ASSOCIADA, EXECUÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DE SERVIÇOS PÚBLICOS DE INTERESSE COMUM.

Pelo presente instrumento, de um lado, o **CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLO SUL – CIM POLO SUL**, associação pública de direito público, constituído nos termos da Lei Federal nº. 11.107, de 06 de abril de 2005, do Decreto Federal nº. 6.017, de 17 de janeiro de 2007, e de seu Contrato de Consórcio Público, inscrito no CNPJ sob nº. 02.722.566/0001-52, com sede na Rua Maria Josefina de Rezende, nº. 625, Bairro Café Moca, Mimoso do Sul/ES, neste ato representado por seu Presidente, Sr. _____, doravante denominado CIM POLO SUL;

e, de outro lado, o MUNICÍPIO DE _____, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº. _____, com sede administrativa à _____, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. _____, doravante denominado MUNICÍPIO CONSORCIADO;

resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE PROGRAMA**, mediante as cláusulas e condições seguintes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 – O presente Contrato de Programa fundamenta-se na Constituição Federal, na Lei Federal nº. 11.107/2005, no Decreto Federal nº. 6.017/2007, na Lei Federal nº. 14.133/2021, quando aplicável, no Contrato de Consórcio Público, no Protocolo de Intenções e no Estatuto do CIM POLO SUL, bem como nas demais normas legais e regulamentares aplicáveis à matéria.

1.2 – O presente instrumento observará, ainda, as deliberações da Assembleia Geral, resoluções e demais atos normativos regularmente expedidos pelo CIM POLO SUL que sejam pertinentes ao objeto deste ajuste.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 – O presente Contrato de Programa tem por objeto estabelecer as condições de cooperação, obrigações, responsabilidades e forma de participação financeira do MUNICÍPIO CONSORCIADO junto ao CIM POLO

SUL, para viabilizar a gestão associada, execução, operacionalização, coordenação e/ou disponibilização de serviços, programas, projetos, atividades e ações de interesse comum dos entes consorciados.

2.2 – A execução dos serviços abrangidos por este Contrato de Programa observará as necessidades apresentadas pelo MUNICÍPIO CONSORCIADO, os instrumentos de planejamento do CIM POLO SUL, os respectivos Termos de Referência, planos de trabalho, autorizações, solicitações de serviços, contratos firmados pelo Consórcio e demais documentos que disciplinem a execução específica.

2.3 – Integram o presente instrumento, independentemente de transcrição, os documentos que lhe derem suporte, especialmente:

- I. Contrato de Consórcio Público do CIM POLO SUL;
- II. Protocolo de Intenções e respectivas alterações;
- III. Estatuto do CIM POLO SUL;
- IV. Plano de Trabalho, quando houver;
- V. Termos de Referência e documentos técnicos relativos aos serviços;
- VI. autorizações e solicitações emitidas pelo MUNICÍPIO CONSORCIADO;
- VII. tabelas de valores e preços dos serviços, quando aplicáveis;
- VIII. demais documentos administrativos vinculados à execução do objeto.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GESTÃO ASSOCIADA

3.1 – O MUNICÍPIO CONSORCIADO reconhece o CIM POLO SUL como instrumento de cooperação intermunicipal para a execução compartilhada de serviços e atividades de interesse comum, observadas as competências constitucionais e legais de cada ente.

3.2 – O CIM POLO SUL poderá, para cumprimento do objeto deste Contrato, promover procedimentos de contratação, credenciamento, contratação de serviços, aquisição de bens, disponibilização de profissionais, gerenciamento, coordenação, fiscalização e demais medidas necessárias à execução dos serviços, observadas as normas legais aplicáveis.

3.3 – A execução dos serviços será realizada de acordo com a demanda efetivamente apresentada pelo MUNICÍPIO CONSORCIADO e com a disponibilidade operacional, orçamentária e financeira do programa correspondente.

CLÁUSULA QUARTA – DA PARTICIPAÇÃO FINANCEIRA DO MUNICÍPIO

4.1 – Pela participação no programa e pela utilização dos serviços operacionalizados pelo CIM POLO SUL, o MUNICÍPIO CONSORCIADO participará financeiramente do custeio administrativo e operacional correspondente, mediante o percentual de 1,5% (um vírgula cinco por cento) incidente sobre o valor bruto das Notas Fiscais de Prestação de Serviços decorrentes dos serviços executados por intermédio do CIM POLO SUL em favor do MUNICÍPIO CONSORCIADO, salvo disposição específica estabelecida em instrumento próprio.

4.2 – Para fins deste Contrato, considera-se base de cálculo o valor bruto constante da Nota Fiscal de Prestação de Serviços, emitida em decorrência dos serviços efetivamente prestados e/ou disponibilizados ao MUNICÍPIO CONSORCIADO no âmbito do programa.

4.3 – A participação de 1,5% (um vírgula cinco por cento) será calculada conforme a seguinte fórmula:

PARTICIPAÇÃO DO MUNICÍPIO = VALOR BRUTO DA NOTA FISCAL × 1,5%

4.4 – A título exemplificativo, caso o valor bruto da Nota Fiscal de Prestação de Serviços seja de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), o valor correspondente à participação de 1,5% será de:

R\$ 100.000,00 × 1,5% = R\$ 1.500,00.

4.5 – O percentual previsto nesta cláusula destina-se ao custeio das atividades administrativas, operacionais, de gerenciamento, coordenação, controle e demais despesas relacionadas à gestão e operacionalização do programa, observadas as normas internas e orçamentárias do CIM POLO SUL.

4.6 – O valor correspondente à participação de 1,5% deverá ser demonstrado de forma transparente nos documentos de cobrança e/ou demonstrativos financeiros encaminhados ao MUNICÍPIO CONSORCIADO.

4.7 – O CIM POLO SUL manterá registros contábeis e financeiros capazes de demonstrar os valores dos serviços executados, as respectivas Notas Fiscais e os valores correspondentes à participação prevista neste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DA APURAÇÃO DOS VALORES

5.1 – A apuração dos valores devidos pelo MUNICÍPIO CONSORCIADO será realizada com base nos serviços efetivamente executados e devidamente comprovados.

5.2 – Para fins de conferência, o CIM POLO SUL poderá encaminhar ao MUNICÍPIO CONSORCIADO:

- I. relatório dos serviços executados;
- II. relação das Notas Fiscais emitidas;

- III. demonstrativo dos valores correspondentes aos serviços;
- IV. memória de cálculo da participação de 1,5%;
- V. demais documentos necessários à conferência e liquidação da despesa.

5.3 – O MUNICÍPIO CONSORCIADO deverá proceder à conferência dos documentos encaminhados e comunicar ao CIM POLO SUL eventuais divergências identificadas.

5.4 – Eventuais inconsistências deverão ser formalmente apontadas pelo MUNICÍPIO CONSORCIADO, ficando o pagamento da parcela correspondente sujeito à regularização, quando for o caso.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CIM POLO SUL

6.1 – Constituem obrigações do CIM POLO SUL:

- I. executar e/ou coordenar as atividades previstas neste Contrato de Programa;
- II. observar a legislação aplicável à execução dos serviços;
- III. promover, quando necessário, as contratações e procedimentos administrativos indispensáveis à execução do programa;
- IV. manter controle dos serviços executados em favor do MUNICÍPIO CONSORCIADO;
- V. disponibilizar os documentos necessários à comprovação da execução;
- VI. encaminhar ao MUNICÍPIO CONSORCIADO os relatórios e demonstrativos pertinentes;
- VII. manter regularidade administrativa, financeira e contábil dos recursos vinculados ao programa;
- VIII. comunicar ao MUNICÍPIO eventuais fatos que possam comprometer a execução dos serviços;
- IX. assegurar a transparência da aplicação dos recursos relacionados ao presente instrumento;
- X. prestar contas na forma da legislação aplicável e dos atos normativos do Consórcio.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO CONSORCIADO

7.1 – Constituem obrigações do MUNICÍPIO CONSORCIADO:

- I. fornecer ao CIM POLO SUL as informações necessárias à execução dos serviços;
- II. formalizar as solicitações de serviços nos termos estabelecidos pelo Consórcio;
- III. acompanhar e fiscalizar, no âmbito de sua competência, os serviços destinados ao atendimento de suas necessidades;
- IV. conferir os relatórios e documentos apresentados pelo CIM POLO SUL;
- V. efetuar os pagamentos e repasses devidos nos prazos estabelecidos;
- VI. assegurar a existência de dotação orçamentária suficiente para suportar as obrigações assumidas;
- VII. comunicar imediatamente ao CIM POLO SUL eventuais irregularidades ou inconsistências identificadas;

- VIII. cumprir as deliberações e normas internas do CIM POLO SUL relacionadas ao programa;
- IX. fornecer os dados necessários para elaboração dos relatórios de execução e prestação de contas;
- X. cumprir as demais obrigações estabelecidas neste instrumento e nos documentos que o integram.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1 – O pagamento dos valores decorrentes dos serviços utilizados pelo MUNICÍPIO CONSORCIADO será realizado conforme os procedimentos estabelecidos pelo CIM POLO SUL e pelos instrumentos específicos de execução.

8.2 – O valor referente à participação de 1,5% (um vírgula cinco por cento) será apurado mensalmente, ou em outra periodicidade definida pelo CIM POLO SUL, com base no valor bruto das Notas Fiscais de Prestação de Serviços correspondentes ao período.

8.3 – O MUNICÍPIO CONSORCIADO efetuará o pagamento da participação devida mediante documento de cobrança emitido pelo CIM POLO SUL, acompanhado, quando necessário, do respectivo demonstrativo de cálculo.

8.4 – O atraso no pagamento sujeitará o MUNICÍPIO CONSORCIADO às consequências administrativas e legais cabíveis, observada a legislação aplicável e as normas do CIM POLO SUL.

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 – As despesas decorrentes da execução deste Contrato correrão por conta das dotações orçamentárias próprias do MUNICÍPIO CONSORCIADO, constantes de seu orçamento vigente.

9.2 – Para cada exercício financeiro, o MUNICÍPIO CONSORCIADO deverá assegurar a existência de dotação orçamentária suficiente para fazer frente às obrigações decorrentes deste instrumento, observadas as disposições legais aplicáveis.

9.3 – A execução financeira do presente Contrato ficará condicionada à existência de disponibilidade orçamentária e financeira, na forma da legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1 – O MUNICÍPIO CONSORCIADO designará servidor ou comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços realizados em seu benefício.

10.2 – O CIM POLO SUL manterá mecanismos próprios de gestão e fiscalização dos serviços sob sua responsabilidade.

10.3 – A fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO não exclui nem reduz a responsabilidade do CIM POLO SUL pela adequada execução das atividades que lhe forem atribuídas.

10.4 – Os fiscais deverão registrar as ocorrências relacionadas à execução dos serviços e comunicar aos responsáveis quaisquer fatos que possam comprometer o cumprimento das obrigações assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA PRESTAÇÃO DE CONTAS E TRANSPARÊNCIA

11.1 – O CIM POLO SUL manterá registros contábeis e financeiros referentes à execução deste Contrato, observando os princípios da legalidade, publicidade, transparência, economicidade e eficiência.

11.2 – O MUNICÍPIO CONSORCIADO poderá solicitar informações e documentos relacionados aos valores pagos e aos serviços executados, respeitados os procedimentos administrativos estabelecidos pelo CIM POLO SUL.

11.3 – A prestação de contas observará a legislação aplicável aos consórcios públicos, as normas dos órgãos de controle e as disposições do Contrato de Consórcio Público e do Estatuto do CIM POLO SUL.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

12.1 – O presente Contrato de Programa terá vigência de __/__/__ a __/__/__, podendo ser prorrogado ou alterado mediante instrumento próprio, observadas as disposições legais aplicáveis.

12.2 – A vigência poderá ser compatibilizada com o exercício financeiro, com os instrumentos de planejamento do CIM POLO SUL e com os respectivos programas ou serviços objeto da gestão associada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO

13.1 – O presente Contrato poderá ser alterado mediante termo aditivo, desde que preservado seu objeto e observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

13.2 – Eventuais alterações no percentual de participação previsto na Cláusula Quarta dependerão de instrumento formal e da observância das competências dos órgãos deliberativos do CIM POLO SUL, quando exigível.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUSPENSÃO DOS SERVIÇOS

14.1 – O CIM POLO SUL poderá suspender ou limitar a execução dos serviços destinados ao MUNICÍPIO CONSORCIADO quando houver inadimplemento das obrigações financeiras assumidas, observadas a legislação aplicável, as disposições do Contrato de Consórcio Público e os procedimentos administrativos pertinentes.

14.2 – A suspensão deverá ser precedida, quando cabível, de comunicação formal ao MUNICÍPIO CONSORCIADO para regularização da pendência.

14.3 – A suspensão não afastará a responsabilidade do MUNICÍPIO pelo pagamento dos valores já constituídos em razão dos serviços efetivamente executados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO/EXTINÇÃO

15.1 – O presente Contrato poderá ser extinto:

- I – pelo término de sua vigência;
- II – por acordo entre as partes;
- III – pela extinção do programa ou serviço objeto deste instrumento;
- IV – pela extinção do vínculo do MUNICÍPIO com o CIM POLO SUL, observadas as disposições do Contrato de Consórcio Público;
- V – nas demais hipóteses previstas na legislação aplicável.

15.2 – A extinção deste Contrato não prejudicará o cumprimento das obrigações financeiras já constituídas até a data de seu encerramento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS RESPONSABILIDADES

16.1 – Cada parte responderá pelos atos praticados por seus agentes no âmbito de suas respectivas competências.

16.2 – O CIM POLO SUL responderá pela execução das obrigações que lhe forem atribuídas por este instrumento e pelos documentos que integram o programa.

16.3 – O MUNICÍPIO CONSORCIADO responderá pela correta utilização dos serviços, pelo fornecimento das informações necessárias e pelo cumprimento das obrigações financeiras assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICIDADE

17.1 – O presente instrumento será divulgado e publicado na forma exigida pela legislação aplicável, observadas as regras de transparência dos atos administrativos e dos consórcios públicos.

17.2 – A divulgação do instrumento deverá observar, quando aplicável, os sistemas oficiais de publicidade e transparência utilizados pelo MUNICÍPIO CONSORCIADO e pelo CIM POLO SUL.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

18.1 – Os casos omissos serão solucionados de comum acordo entre as partes, observando-se o Contrato de Consórcio Público, o Protocolo de Intenções, o Estatuto do CIM POLO SUL, a Lei Federal nº 11.107/2005, o Decreto Federal nº 6.017/2007, a Lei Federal nº 14.133/2021, quando aplicável, e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA SOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

19.1 – Eventuais controvérsias decorrentes da execução deste Contrato deverão, preferencialmente, ser solucionadas administrativamente mediante negociação entre as partes e, quando cabível, pelos órgãos deliberativos do CIM POLO SUL.

19.2 – Não sendo possível a solução administrativa, fica eleito o foro da Comarca de Mimoso do Sul/ES, observadas as regras de competência absoluta aplicáveis à Administração Pública.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 – O presente Contrato de Programa não implica transferência da titularidade das competências próprias do MUNICÍPIO CONSORCIADO, permanecendo cada ente responsável pelas atribuições que lhe são conferidas pela Constituição e pela legislação.

20.2 – A participação prevista neste instrumento será vinculada aos serviços efetivamente executados e documentados, observando-se a base de cálculo definida na Cláusula Quarta.

20.3 – O percentual de 1,5% (um vírgula cinco por cento) constitui condição financeira específica deste Contrato de Programa e será aplicado sobre o valor bruto das Notas Fiscais de Prestação de Serviços, na forma estabelecida neste instrumento.

20.4 – O presente instrumento deverá ser interpretado em conjunto com o Contrato de Consórcio Público, o Protocolo de Intenções, o Estatuto e as normas internas do CIM POLO SUL.

20.5 – Integram este Contrato, para todos os fins, os documentos e instrumentos que disciplinarem especificamente cada serviço ou programa executado em favor do MUNICÍPIO CONSORCIADO.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente Contrato de Programa em __ (____) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito.

_____/ES, __ de _____ de 2026.

Presidente

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLO SUL – CIM POLO SUL

Prefeito Municipal

MUNICÍPIO DE _____

TESTEMUNHA 01

Nome:

CPF:

TESTEMUNHA 02

Nome:

CPF:

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

Registro de Preços para Eventual Contratação de Empresa Especializada na **Prestação de Serviços de Alimentação Escolar**, compreendendo o Planejamento Operacional, Preparo e Fornecimento de Refeições Balanceadas, Fornecimento dos Gêneros Alimentícios e demais Insumos de Responsabilidade da Contratada, Logística, Distribuição, Disponibilização de Mão de Obra Especializada, Controle de Qualidade, Limpeza e Higienização de Cozinhas, Despensas e Estoques, Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos e Instalações Utilizados na Execução dos Serviços, quando de Responsabilidade da Contratada, e demais Atividades Necessárias à Adequada Execução da Alimentação Escolar, em Condições Higienico-Sanitárias Adequadas e em conformidade com os Padrões Nutricionais e demais Disposições Legais Aplicáveis.

Lote 001						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
01	Creche Parcial	Desejum	6.263	200		
		Almoço				
Valor Total do Item						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
02	Creche Integral	Desejum	7.222	200		
		Almoço				
		Lanche				
		Jantar				
Valor Total do Item						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
03	Pré-Escola Parcial	Desejum	13.074	200		
		Almoço				
Valor Total do Item						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
04	Pré-Escola Integral	Desejum	1.846	200		
		Almoço				
		Lanche				
		Jantar				
Valor Total do Item						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
05	Fundamental Parcial	Desejum	30.983	200		
	Anos Iniciais	Almoço				
Valor Total do Item						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
06	Fundamental Integral	Desejum	7.954	200		
		Almoço				
		Lanche				
		Jantar				
Valor Total do Item						

Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
07	Fundamental Parcial	Desejum	15.370	200		
	Anos Finais	Almoço				
Valor Total do Item						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
08	Fundamental Integral Anos Finais	Desejum	1.955	200		
		Almoço				
		Lanche				
		Jantar				
Valor Total do Item						
Item	Especificação	Cardápio	Alunos	Dias Letivos	Unitário	Total
09	Educação Jovens e Adultos	Jantar	695	200		
Valor Total do Item						
Valor Total do Lote						

DADOS DA EMPRESA.

NOME EMPRESARIAL:

CNPJ:

TELEFONE:

E-MAIL:

DADOS BANCÁRIOS

NOME DO BANCO:

Nº DO BANCO:

Nº DA AGENCIA:

Nº DA CONTA:

Validade da proposta: não inferior a 90 (noventa) dias.

MIMOSO DO SUL/ES, ____ de _____ de 2026.

(nome e identificação do representante legal)

ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº ____/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026

ID: xxxx.xxxxxxxxxxxx.xx.xxxx

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. _____

Aos ____ dias do mês de _____ de ____, O **CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLO SUL - CIM POLO SUL**, inscrito no CNPJ nº. 02.722.566/0001-52, com sede na rua Maria Josefina de Resende, nº. 625, Bairro Café Moca – Mimoso do Sul/ES – CEP.: 29400-000, nesta ato, representado pelo seu Presidente, o Sr. GEDSON BRANDÃO PAULINO, denominado Órgão Gerenciador, e a Empresa _____, com sede na Rua _____, nº. ____, bairro _____ - Município de _____, CEP.: _____, Fone () _____ - _____, e-mail _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, Inscrição Estadual nº. _____, neste ato representado por seu sócio/procurador Sr.(a) _____, inscrito no CPF sob o nº. _____ e portador da Carteira de Identidade nº. _____, expedida pela _____, doravante denominada DETENTORA DA ATA, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021, observadas, ainda, as disposições do edital do processo administrativo nº. ____/2026, na modalidade Pregão Eletrônico nº. ____/2026, do tipo maior percentual de desconto por lote, resolve registrar os preços da empresa abaixo citada, de acordo com o lote/item disputado e a classificação por ela alcançada, observadas as condições do edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – A presente Ata tem por objeto a **Prestação de Serviços de Alimentação Escolar, compreendendo o Planejamento Operacional, Preparo e Fornecimento de Refeições Balanceadas, Fornecimento dos Gêneros Alimentícios e demais Insumos de Responsabilidade da Contratada, Logística, Distribuição, Disponibilização de Mão de Obra Especializada, Controle de Qualidade, Limpeza e Higienização de Cozinhas, Despensas e Estoques, Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos e Instalações Utilizados na Execução dos Serviços, quando de Responsabilidade da Contratada, e demais Atividades Necessárias à Adequada Execução da Alimentação Escolar, em Condições Higiénico-Sanitárias Adequadas e em conformidade com os Padrões Nutricionais e demais Disposições Legais Aplicáveis**, através do Sistema de Registro de Preços, conforme especificações do Termo de Referência, anexo I do Edital de Licitação nº. ____/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

1.2 – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 – O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

2.2 – O preço unitário/global para fornecimento do objeto de registro será o de Menor Preço Global, inscrito na Ata do Processo de Licitação descrito acima e, de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

Fornecedor	
CNPJ	
Endereço	
Contato	
Representante	

2.3 – A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

2.4 – É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

Lote/ítem	Descritivo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (%)

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1 – O órgão gerenciador será o Consorcio Público CIM Polo Sul

3.2 – Os quantitativos dos contratos de fornecimento/serviços serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

3.3 – Aplicam-se aos contratos de fornecimento/serviços as disposições pertinentes da Lei Federal n.º. 14.133, de 1 de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

3.4 – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, por meio de ADESÃO, sendo que serão denominados órgão não-participante ou carona.

CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES

4.1 – Durante a vigência da Ata os Órgãos e as Entidades da Administração Pública Estadual, Distrital e Municipal poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes (Adesão).

4.2 – Para a utilização da Ata de Registro de Preços, por meio de adesão, deverão ser observadas as seguintes condições:

4.2.1 – Solicitação formalizada pelo Ordenador de Despesas do Órgão Aderente, devendo indicar:

- a) Nome e número de inscrição, do Ordenador de Despesas, no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Economia - CPF/ME;
- b) CNPJ e endereço do órgão;
- c) Nome da pessoa responsável para contato com telefone e e-mail;
- d) Número da Ata de Registro de Preços e do Edital de Licitação que a originou;
- e) Especificação dos itens, número do item na Ata, quantidades, valores unitário e total que se pretende adquirir e/ou contratar.

4.2.2 – Manifestação expressa do compromissário fornecedor de que aceita fornecer os itens pretendidos por meio de adesão, sem prejuízo dos compromissos assumidos com os órgãos participantes.

4.2.3 – Caso seja autorizada a adesão, será firmado um Termo de Autorização pelo órgão Gerenciador.

4.2.3.1 – Após a autorização do órgão ou entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observando o prazo de vigência da Ata.

4.2.4 – As adesões a que se refere esta cláusula não poderão exceder ao dobro do quantitativo dos itens registrados na Ata de Registro de Preços, independente, da quantidade de órgãos aderentes.

4.2.5 – As aquisições ou contratações adicionais a que se refere esta Cláusula, não poderão exceder, por órgão ou entidade não participante (carona), a 50% (cinquenta por cento), do quantitativo de cada item registrado para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3 – Não poderá ser objeto de adesão as Atas de Registro de preços que não tiverem nenhuma parcela de utilização em sua origem.

4.4 – As Atas de registro de preços cujo saldo original tiver sido totalmente consumido, ainda que no critério temporal estejam vigentes, não produzirão mais nenhum efeito para utilização interna ou externa.

4.5 – Compete ao órgão não participante, os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.6 – É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE VALIDADE, DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 – O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante a anuência do fornecedor, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos da Lei.

5.1.1 – O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como, a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2 – Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 – A contratação com os fornecedores registrados na Ata será formalizada pelo Órgão ou pela Entidade interessada, por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021, de 2021.

5.2.1 – O instrumento contratual de que trata o item 5.2., deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 – Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

5.4 – Serão registrados na Ata, os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital e se obrigar nos limites dela;

5.5 – Será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro dos fornecedores que:

5.5.1 – A eitem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.5.2 – Mantiverem sua proposta original.

5.5.3 – Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos fornecedores registrados na Ata.

5.6 – O registro a que se refere o item 5.4., tem por objetivo, a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

5.7 – Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.8 – A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.6, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.8.1 – Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

5.8.2 – Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

5.9 – O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.10 – Após a homologação da licitação, o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.10.1 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.11 – A ata de Registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.12 – Quando o fornecedor convocado não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital, e observado o disposto no item 5.7, e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.13 – Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.7, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observado o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.13.1 – Convocar para negociação, os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.13.2 – Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.14 – A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA SEXTA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 – Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado.

6.2 – Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

6.2.1 – Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.2.1.1 – No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.2.1.2 – No caso da repactuação ou revisão, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA SÉTIMA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 – Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Órgão ou Entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.2 – Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.2.1 – A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original

7.3 – Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor solicitar o cancelamento da Ata, o Órgão Gerenciador poderá:

7.3.1 – Decidir pela liberação do fornecedor, sem aplicação de penalidade, se a solicitação do fornecedor ocorrer antes da formalização do Contrato ou do recebimento da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço;

7.3.2 – Convocar o compromissário fornecedor do cadastro de reserva, quando houver, assegurada a ordem de classificação e desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor.

7.4 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder ao cancelamento do item da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da proposta mais vantajosa.

CLÁUSULA OITAVA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 – As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas Atas de Registro de Preços poderão ser remanejadas pelo Órgão Gerenciador entre os Órgãos ou as Entidades participantes e não participantes do Registro de Preços.

8.2 – O remanejamento somente poderá ser realizado:

8.2.1 – De município consorciado para município consorciado; ou

8.2.2 – De município consorciado para órgão ou entidade não participante.

8.3 – O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar, será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 – Na hipótese de remanejamento de município consorciado para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos na Lei 14.133, de 2021.

8.5 – Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente destinado ao município consorciado, sem prévia anuência do município consorciado sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 – Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 – Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo Órgão ou pela Entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO REGISTRO DO LICITANTE VENCENDOR, E DOS PREÇOS REGISTRADOS.

9.1 – Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá convocar aquela com classificação imediatamente, subsequente.

9.2 – O compromissário fornecedor poderá ter o registro de seu preço cancelado pela Administração quando:

- I. Não cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços;
- II. Não assinar o contrato decorrente do registro de preços ou se recusar a dar recebimento na Autorização de Fornecimento ou Ordem de Serviço no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- III. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV. Deixar de executar total ou parcialmente o contrato ou instrumento equivalente, decorrente do registro de preços;
- V. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do Art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- VI. Por razão de interesse público;
- VII. A pedido, desde que a solicitação ocorra antes da Assinatura do Contrato ou recebimento da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviços e se os motivos apresentados forem comprovados e aceitos pela Administração.

9.3 – O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do item anterior será formalizado por decisão da Autoridade Competente do Órgão Gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo dada a devida publicidade por meio do veículo de imprensa oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1 – Compete ao Órgão Gerenciador:

10.1.1 – O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais/serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

10.1.2 – Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item,

respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização.

10.1.3 – Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício” através de Termo Aditivo, com a publicação na imprensa oficial, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

10.1.4 – Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo.

10.1.5 – Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contrações por outros meios permitidos pela legislação.

10.2 – Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

10.2.1 – Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais/serviços dentro das normas estabelecidas no edital.

10.2.2 – Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada.

10.2.3 – Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

10.3 – Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

10.3.1 – Entregar os produtos/serviços nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços.

10.3.2 – Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.3.3 – Substituir os produtos/serviços recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

10.3.4 – Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta ata;

10.3.5 – Ter direito de preferência ou, igualdade de condições, caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

10.3.6 – Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

10.3.7 – Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

11.1 – A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto ou prestação do serviço, pelos órgãos e entidades Consorciados ao CIM POLO SUL.

11.2 – Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante à Empresa Detentora da Ata, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

11.3 – O órgão ou entidade participante/interessada formalizará, por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente obedecida a modalidade de contratação dispostas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como, as disposições do instrumento convocatório, acompanhada da respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

11.4 – O local de entrega dos materiais/serviços será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento ou solicitação pelo órgão ou entidade interessada, no local em que esta indicar.

11.5 – O prazo de entrega dos materiais/serviços será aqueles PREVISTO/ESTABELECIDO NO EDITAL DE LICITAÇÃO QUE GEROU A ATA DE REGISTRO DE PREÇO E/OU RESPECTIVO INSTRUMENTO DE CONTRATAÇÃO.

11.6 – A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso ou prestar os serviços, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

11.7 – Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais/serviços, bem como, todos os impostos, taxas e demais despesas decorrente da presente Ata, correrão por conta exclusiva da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PAGAMENTO

O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado de acordo com o disposto no Instrumento Contratual, Nota de Empenho ou Solicitação de Fornecimento formalizado pelo Órgão ou Entidade participante da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observadas as condições estabelecidas no Edital e ao que dispõe o artigo 95, da Lei n. 14.133 de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

14.1 – O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

14.1.1 – As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

14.2 – É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de preço, exceto, nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

14.3 – O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.2, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

15.1 – Os fornecedores deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

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

15.2.1 – Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

“prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

“prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

“prática conluiada”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

“prática coercitiva”: causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

“prática obstrutiva”: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima;

atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

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

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

CÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CONDIÇÕES GERAIS

16.1 – As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

16.2 – No caso de adjudicação por preço do lote, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Mimoso do Sul/ES, ____ de _____ de 2026.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLO SUL - CIM POLO SUL
ÓRGÃO GERENCIADOR

CONTRATADA
DETENTORA DA ATA

ANEXO IV – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº xxx/2026

PROCESSO Nº xxxx/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/2026

ID: xxxx.xxxxxxxxxxxx.xx.xxxx

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COMPREENDENDO O PLANEJAMENTO OPERACIONAL, PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS, FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, LOGÍSTICA, DISTRIBUIÇÃO, DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA, CONTROLE DE QUALIDADE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS, DESPENSAS E ESTOQUES, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, QUANDO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, E DEMAIS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À ADEQUADA EXECUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS DISPOSIÇÕES LEGAIS APLICÁVEIS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE _____ E A EMPRESA _____.

O MUNICÍPIO DE _____, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na _____, nesta Cidade, inscrito no CNPJ/MF nº. _____, por meio da Secretaria Municipal de _____, inscrito no CNPJ nº. _____, Sediado à Rua _____, nº. ____ - bairro _____ - Município de _____/ES - Cep.: _____, representando pelo seu Secretário/Prefeito Municipal, o Sr. _____ (estado civil), portador do CPF nº. _____, neste ato denominado simplesmente CONTRATANTE, e a empresa _____, com sede à _____, nº. ____ - bairro _____, _____, representada por seu responsável legal Sr. _____, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), residente e domiciliado na cidade de _____, portador do documento de Identidade nº. _____, e inscrito no CPF/MF sob nº. _____, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, com fundamento na Lei 14.133 de 01 de abril de 2021 e suas alterações, Processo/CIM POLO SUL nº. ____/2026, e PREGÃO ELETRÔNICO Nº. ____/2026, firmam o presente contrato que se regerá pelas cláusulas aqui previstas,

bem como pelas normas da Lei Federal nº. 14.133/2021 (inclusive nos casos omissos), suas alterações posteriores, legislação municipal e demais dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COMPREENDENDO O PLANEJAMENTO OPERACIONAL, PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES BALANCEADAS, FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, LOGÍSTICA, DISTRIBUIÇÃO, DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA, CONTROLE DE QUALIDADE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHAS, DESPENSAS E ESTOQUES, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, QUANDO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, E DEMAIS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À ADEQUADA EXECUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS DISPOSIÇÕES LEGAIS APLICÁVEIS, conforme especificações contidas em Edital do Pregão Eletrônico nº. xxx/2026 e seus anexos, em especial ao Termo de Referência que independentemente de transcrição integra este contrato.

1.2 – Faz parte integrante deste Contrato todos os documentos e instruções que compõem o Processo Administrativo nº ____/2026, completando-o para todos os fins de direito, independentemente de sua transcrição, obrigando-se as partes em todos os seus termos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS

2.1 – O preço total para o presente contrato é de R\$ x,xx (), constante da proposta vencedora da licitação, aceito pela CONTRATADA, entendido este como preço justo e suficiente para total execução do presente objeto, conforme detalhamento a seguir:

Lote/item	Descritivo	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

3.1 – O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.1.1 – Os serviços são enquadrados como continuado tendo em vista visando atender às demandas recorrentes dos municípios consorciados um serviço de caráter essencial, é necessário ao município, a fim de garantir segurança e bem-estar conforme legislação.

3.2 – O contrato, se necessário, será reajustado mediante iniciativa do Contratado, desde que observados o interregno mínimo de 1 (um) ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, tendo como base a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) e a convenção coletiva da categoria.

3.3 – O preço proposto, não poderá ser reajustado antes de decorrido 12 (doze) meses de sua assinatura. No caso das prorrogações ultrapassarem os 12 (doze) meses, o reajuste poderá ser feito com base na variação acumulada do IPCA, dos últimos 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante acordo entre as partes.

CLÁUSULA QUARTA – DA CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA E DA CATEGORIA ECONÔMICA

Os recursos orçamentários para atender ao objeto da presente contratação serão provenientes da seguinte dotação:

Classificação Funcional Programática:

SECRETARIA MUNICIPAL _____

ORGANOGRAMA:
Ação:
Elemento de Despesa:
Subelemento:
Fonte de Recursos:

CLÁUSULA QUINTA – DO CUMPRIMENTO DO OBJETO

5.1 – Condições de Execução:

5.1.1 – Os serviços serão executados nas cozinhas das unidades escolares, utilizando-se a infraestrutura física disponibilizada pelos Municípios.

5.1.2 – Os equipamentos pertencentes aos Municípios serão disponibilizados à contratada para execução dos serviços.

5.1.3 – A contratada deverá receber os equipamentos mediante termo ou relação de bens, quando aplicável, verificando seu estado de conservação e funcionamento.

5.1.4 – A partir da disponibilização dos equipamentos, a contratada deverá utilizá-los de maneira adequada, observando as normas de segurança, operação e conservação.

5.1.5 – Caberá à contratada realizar, às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na execução dos serviços, ressalvados os casos decorrentes de vícios estruturais, defeitos preexistentes formalmente identificados ou situações expressamente atribuídas ao Município.

5.1.6 – A contratada poderá fornecer equipamentos adicionais sempre que necessários à adequada execução dos serviços, sem cobrança adicional, salvo previsão expressa em sentido diverso no instrumento contratual.

5.1.7 – A contratada deverá manter os equipamentos e utensílios em condições adequadas de funcionamento, segurança, limpeza e higiene.

5.1.8 – Equipamentos adicionais fornecidos pela contratada permanecerão sob sua responsabilidade durante toda a execução contratual.

CLAUSULA SEXTA - DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

6.1 – Constituem obrigações da **CONTRATADA**, sem prejuízo das demais previstas no Termo de Referência:

- a) executar integralmente os serviços contratados;
- b) fornecer mão de obra em quantidade suficiente;
- c) manter nutricionista responsável técnico;
- d) cumprir os cardápios aprovados;
- e) fornecer os gêneros alimentícios e insumos de sua responsabilidade;
- f) receber e utilizar adequadamente os gêneros da agricultura familiar;
- g) manter controle de estoque;
- h) manter as condições higiênico-sanitárias adequadas;
- i) realizar limpeza e higienização das áreas;
- j) realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos sob sua responsabilidade;
- k) substituir imediatamente equipamentos ou utensílios que apresentem defeitos e comprometam a execução;
- l) fornecer equipamentos adicionais quando necessários, sem custo adicional;
- m) substituir imediatamente refeições recusadas por inadequação imputável à contratada;
- n) manter pessoal uniformizado e identificado;
- o) observar as normas de segurança do trabalho;
- p) cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais;

- q) manter os registros necessários à fiscalização;
- r) permitir o acesso dos fiscais às instalações;
- s) comunicar previamente situações que possam comprometer a execução;
- t) manter regularidade das licenças e autorizações exigíveis;
- u) cumprir a legislação sanitária;
- v) responder pelos danos causados por sua atuação;
- w) manter sigilo sobre informações a que tiver acesso em razão da contratação, quando aplicável; e
- x) cumprir todas as demais exigências deste Termo de Referência.

6.1.2 – Equipe Mínima

6.1.2.1 – A **CONTRATADA** deverá dimensionar sua equipe de acordo com o número de refeições, unidades escolares, horários e características do Município.

6.1.2.2 – A equipe deverá ser composta, conforme a necessidade operacional, por:

- a) nutricionista responsável técnico;
- b) cozinheiros;
- c) auxiliares de cozinha;
- d) responsáveis por estoque, quando necessário;
- e) supervisores operacionais;
- f) profissionais de apoio à higienização; e
- g) outros profissionais necessários à adequada execução.

6.1.2.3 – O quantitativo mínimo de profissionais por unidade escolar será definido em função da demanda, das características físicas da cozinha, do número de refeições e das exigências sanitárias e trabalhistas aplicáveis.

6.1.2.4 – A ausência de empregado da contratada não poderá comprometer a execução dos serviços, devendo a empresa providenciar sua substituição imediata.

6.2 – Compete ao CONTRATANTE:

- a) indicar as unidades escolares participantes;
- b) fornecer as informações necessárias ao dimensionamento dos serviços;
- c) disponibilizar as cozinhas e equipamentos municipais;
- d) indicar os fiscais locais;
- e) acompanhar diariamente a execução;
- f) conferir a quantidade e qualidade das refeições;
- g) comunicar imediatamente as irregularidades;
- h) disponibilizar à contratada os produtos da agricultura familiar adquiridos pelo Município;
- i) acompanhar o armazenamento e utilização dos produtos da agricultura familiar;
- j) fornecer as informações necessárias à medição;

- k) acompanhar a execução dos cardápios;
- l) disponibilizar ao CIM POLO SUL os documentos necessários à consolidação financeira;
- m) informar alterações no número de alunos ou na demanda; e
- n) exercer as demais atribuições que lhes forem atribuídas pelos Contratos de Programa e demais instrumentos da gestão associada.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E DOS PREÇOS

7.1 – O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas nos casos elencados no art. 124 da Lei Federal nº. 14.133/2021;

7.2 – Os prazos para resposta de pedidos de repactuação de preços e de pedidos de reestabelecimento de reequilíbrio econômico-financeiro serão respondidos em até 30 dias após o recebimento dos respectivos pedidos.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

8.1 – Os preços contratados poderão ser reajustados na forma e nos prazos estabelecidos no edital e no contrato, observada a legislação aplicável.

8.2 – O índice de reajuste e a data-base deverão ser definidos no instrumento convocatório, considerando a natureza dos serviços e a estrutura de custos apresentada pela contratada.

CLÁUSULA NONA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei Federal nº. 14.133/2021, que poderão se dar após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

PARÁGRAFO ÚNICO: A forma de extinção do contrato poderá ser realizada de acordo com o disposto no art. 138 da Lei Federal nº. 14.133/2021, bem como as consequências da extinção determinada por ato unilateral da Administração serão as previstas no art. 139 da mesma lei.

CLÁUSULA DÉCIMA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, devendo a CONTRATADA proceder à abertura de um processo de solicitação de pagamento no protocolo da CONTRATANTE, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 145, da lei 14.133/21.

10.1.1 – Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times 0,33 \times ND \times 100$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira,

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

ND = Número de dias em atraso;

10.2 – A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto discriminada e acompanhada da Ordem Serviço/Fornecimento, devendo constar no corpo da Nota Fiscal, o número do processo e da conta do banco da empresa para depósito.

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

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

10.5 – Serão considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente entregues pela CONTRATADA e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESPONSABILIDADE FINANCEIRA

11.1 – O CONSÓRCIO atua exclusivamente como gerenciador da Ata de Registro de Preços, não figurando como adquirente, tomador, pagador ou garantidor das obrigações assumidas pelos Municípios aderentes.

11.2 – As obrigações financeiras decorrentes da contratação serão integralmente assumidas pelos Municípios que firmarem contratos ou instrumentos equivalentes com a CONTRATADA, inexistindo solidariedade, subsidiariedade ou qualquer forma de responsabilização do CONSÓRCIO pelos pagamentos devidos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Ata de Registro de Preços não gera, por si só, obrigação de pagamento, constituindo-se em instrumento de registro de preços e condições, sendo o pagamento condicionado à formalização de contrato, nota de empenho ou instrumento equivalente celebrado diretamente entre o Município aderente e a CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 – Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações aqui ajustadas, quando da ocorrência das infrações constantes do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, poderão ser aplicadas à CONTRATADA as sanções indicadas no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/2021, utilizando-se o procedimento indicado no mesmo artigo e seguintes (arts. 156 a 163, todos da Lei Federal nº 14.133/2021).

13.2 – Durante a execução do contrato poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) multa de até 10% (dez por cento) pelo descumprimento do contrato;
- c) suspensão para contratar com a Administração;
- d) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública Municipal.

13.3 – O processo sancionatório será formalizado e acompanhado conforme disposições constantes da Lei Federal nº. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

14.1 – A designação do gestor e dos fiscais é realizada de acordo com o art. 7º c/c art. 117, ambos da Lei Federal nº. 14.133/2021:

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O(a) Senhor(a) _____ será o(a) GESTOR do contrato.

14.2 – A execução do Contrato será fiscalizada por servidores previamente designados pela CONTRATANTE, nos termos do da Lei Federal nº. 14.133/21, que deverão atestar a realização dos serviços contratados, para cumprimento das normas estabelecidas.

14.3 – A fiscalização exercida pelo Gestor do CONTRATO não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência.

14.4 – O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto na Legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES.

É VEDADO À CONTRATADA:

- a) Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- b) Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS.

Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº. 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO.

Incumbirá à CONTRATANTE, providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei Federal nº. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA LGPD.

No âmbito da execução deste contrato, os entes consorciados e o CIM POLO SUL atuam na qualidade de controladores dos dados pessoais dos servidores, na forma do art. 5º, inciso VI, da Lei Federal nº 13.709/2018, cabendo-lhes definir as finalidades e os meios do tratamento. A CONTRATADA atuará na qualidade de operadora, tratando os dados pessoais exclusivamente conforme as instruções do controlador e para as finalidades previstas neste instrumento, nos termos do art. 5º, inciso VII, da Lei Federal nº 13.709/2018.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO COMBATE À CORRUPÇÃO.

Para a execução deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria, quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de

qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste Contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO

20.1 – As eventuais omissões desse contrato serão resolvidas pelas disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021.

20.2 – As partes elegem o foro do Município (DA CONTRATANTE) de _____/ES, como o competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Assim, por estarem as partes justas e contratadas, firma o presente termo em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Mimoso do Sul/ES, ____ de _____ de 2026.

Município de _____/ES

CNPJ Nº _____

CONTRATANTE

NOME DO FORNECEDOR

NOME DA EMPRESA REPRESENTANTE

CNPJ N.º XXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA

Testemunhas:

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

Em cumprimento as determinações da Lei Federal nº 14.133/2021, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº. xxx/2026, a empresa _____, estabelecida na _____, nº ____ - bairro _____ - _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, declara que conhece e aceita todas as condições do edital em epígrafe, bem como todos os parâmetros e elementos para a execução do objeto e, em particular, que:

- a) Atende aos requisitos de habilitação e responde pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- b) Não está impedida de contratar com a Administração Pública, direta e indireta;
- c) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- d) Não existe a superveniência de fato que impeça a sua habilitação/participação nesta licitação, estando ciente da sua obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- e) Não existe participação direta ou indireta de servidor público de entidades ou órgãos da Administração Municipal na prestação do objeto do Pregão Eletrônico;
- f) Não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e
- g) menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- h) 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; e
- i) Se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e 147/2014 e não está inserida nas excludentes hipóteses do §4º daquele Artigo, para fins do exercício dos benefícios previstos na mencionada lei. OU NÃO se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e 147/2014.

Por ser a expressão da verdade, eu _____, Carteira de Identidade nº. _____, CPF nº. _____, representante legal desta empresa, firmo a presente.

_____/ES, ____ de _____ de 2026.

Assinatura do Responsável Legal (identificação/qualificação)

OBS.: A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas no instrumento convocatório.

ANEXO V

CARDÁPIO

CRECHE - Alunos maiores de 1 ano					
SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DEJEJUM	Ovos mexidos Biscoito Cream cracker	Mingau de aveia com banana	Leite enriquecido com abacate Broa de milho	Leite com cacau sem açúcar Quadrado de Banana com aveia	Milkshake de maçã Pão caseiro
	Energia: 187kcal CHO: 7,9g PTN: 13,8g LIP: 11g VitA: 148mcg VitC: 0mg Ca: 60mg Fe: 2,1mg	Energia: 197 kcal CHO: 34g PTN: 7g LIP: 5g VitA: 40mcg VitC: 0,85mg Ca: 163mg Fe: 0,5mg	Energia: 238 kcal CHO: 41g PTN: 6g LIP: 6g VitA: 36mcg VitC: 3mg Ca: 137mg Fe: 0,4mg	Energia: 302kcal CHO: 53g PTN: 10g LIP: 7g VitA: 46mcg VitC: 1mg Ca: 197mg Fe: 1,6mg	Energia: 261 kcal CHO: 35g PTN: 9g LIP: 9g VitA: 75mcg VitC: 1mg Ca: 218mg Fe: 0,1mg
ALMOÇO	Carne desfiada 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	Picadinho de Carne com Batata doce e Cenoura Arroz / Feijão
	Sobremesa: Banana*	Sobremesa: Mamão*	Sobremesa: Melão*	Sobremesa: Tangerina*	Sobremesa: Melancia*
LANCHE	Vitamina de Banana com Maçã sem açúcar Aveia	Suco natural de melancia Pão careca com queijo branco	Smoothie de mamão e maçã Biscoito tipo cream cracker	Polpa de açaí com Banana	Suco natural de Laranja Bolo de Banana sem açúcar
	Energia: 265 kcal CHO: 46g PTN: 6g LIP: 7g VitA: 31mcg VitC: 1mg Ca: 138mg Fe: 0,7mg	Energia: 197 kcal CHO: 28g PTN: 8g LIP: 6g VitA: 40mcg VitC: 3mg Ca: 196mg Fe: 2mg	Energia: 285 kcal CHO: 43g PTN: 8g LIP: 9g VitA: 53mcg VitC: 21mg Ca: 228mg Fe: 0,8mg	Energia: 202 kcal CHO: 33g PTN: 4g LIP: 3g VitA: 0mcg VitC: 0mg Ca: 36mg Fe: 1,5mg	Energia: 200 kcal CHO: 35g PTN: 4g LIP: 5g VitA: 72mcg VitC: 113mg Ca: 65mg Fe: 0,8mg
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*	Sobremesa: Melancia*	Sobremesa: Maçã*	Sobremesa: Pera*	MAI AGO Canja com: Frango, Arroz e Legumes (batata, cenoura e chuchu) Sobremesa: Laranja*
JANTAR	Energia: 222 kcal CHO: 30g PTN: 18g LIP: 3g VitA: 1mcg VitC: 53,7mg Ca: 55 mg Fe: 1mg	Energia: 268 kcal CHO: 33g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 0mcg VitC: 7,51mg Ca: 31mg Fe: 2mg	Energia: 212kcal CHO: 28g PTN: 16g LIP: 3,5g VitA: 2mcg VitC: 1,44mg Ca: 46mg Fe: 1,4mg	Energia: 251kcal CHO: 29g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 0mcg VitC: 2mg Ca: 31mg Fe: 2mg	Energia: 223kcal CHO: 30g PTN: 17g LIP: 3g VitA: 1mcg VitC: 54mg Ca: 45mg Fe: 1mg

CRECHE – Alunos maiores de 1 ano					
SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Suco natural de Melancia Pão careca com requeijão	Milkshake de maçã com banana sem açúcar Biscoito de sal	Suco natural de goiaba Pão caseiro	Arroz doce com maçã e canela* *canela opcional conforme aceitação	Suco de laranja com cenoura Pão careca com queijo branco
	Energia: 184 kcal CHO: 32g PTN: 5g LIP: 4g VitA: 29mcg VitC: 3mg Ca: 43mg Fe: 0,13mg	Energia: 238 kcal CHO: 46g PTN: 6g LIP: 4g VitA: 36mcg VitC: 0,65mg Ca: 137mg Fe: 0,4mg	Energia: 197kcal CHO: 28g PTN: 8g LIP: 6g VitA: 40mcg VitC: 3mg Ca: 196mg Fe: 2mg	Energia: 164kcal CHO: 35g PTN: 3g LIP: 2g VitA: 35mcg VitC: 0,7mg Ca: 49mg Fe: 0,4mg	Energia: 214kcal CHO: 30g PTN: 8g LIP: 7g VitA: 53mcg VitC: 4,6mg Ca: 163mg Fe: 0,24mg
ALMOÇO	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos com azeite e salsa Sobremesa: Banana	Ragu de carne ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Salada de beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Mamão*	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Melão*	Isca de carne ao molho de tomate Arroz / Feijão carioca Salada de couve- flor com azeite e salsa Sobremesa: Tangerina*	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia*
	Energia: 220 kcal CHO: 27g PTN: 9,5g LIP: 8g VitA: 289mcg VitC: 0,2 mg Ca: 69,6 mg Fe: 1,83mg	Energia: 244 kcal CHO: 25g PTN: 14g LIP: 10g VitA: 14mcg VitC: 51 mg Ca: 41 mg Fe: 2,3mg	Energia: 187kcal CHO: 26g PTN: 17g LIP: 1,7g VitA: 0,04mcg VitC: 0,7mg Ca: 24mg Fe: 1mg	Energia: 325kcal CHO: 45g PTN: 14g LIP: 12g VitA: 62mcg VitC: 72mg Ca: 91mg Fe: 2,2mg	Energia: 210kcal CHO: 31g PTN: 17g LIP: 2g VitA: 148mcg VitC: 7,6mg Ca: 31,49mg Fe: 1,3mg
LANCHE	Leite com cacau sem açúcar Biscoito tipo cream cracker	Leite enriquecido com banana Broa de milho	Suco de manga Bolo de maçã com canela	Leite com cacau Quadrado de Banana com aveia	Suco natural de goiaba Sufê (tomate, cenoura, salsa, orégano)
	Energia: 280 kcal CHO: 42g PTN: 8,6g LIP: 9g VitA: 46mcg VitC: 1mg Ca: 195 mg Fe: 0,75mg	Energia: 279 kcal CHO: 55g PTN: 2,6g LIP: 6g VitA: 431,5mcg VitC: 68mg Ca: 20mg Fe: 1mg	Energia: 265kcal CHO: 46g PTN: 6g LIP: 7g VitA: 31mcg VitC: 1mg Ca: 138mg Fe: 0,7mg	Energia: 302kcal CHO: 53g PTN: 10g LIP: 7g VitA: 46mcg VitC: 1mg Ca: 197mg Fe: 1,6mg	Energia: 91kcal CHO: 15g PTN: 5g LIP: 3g VitA: 116mcg VitC: 70mg Ca: 31mg Fe: 0,7mg
JANTAR	Cubinhos de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Inhame cozido Sobremesa: Laranja*	Frango acebolado Arroz/Feijão Salada de cenoura com azeite e cebolinha Sobremesa: Melancia*	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata Sobremesa: Maçã*	Frango ensopado Arroz / Feijão Aipim cozido Sobremesa: Pera*	SET_ ABR Isca de Carne Arroz / Feijão Chuchu refogado MAI_ AGO Sopa de Feijão com Carne, Legumes (batata, abóbora, chuchu) e massa para sopa Sobremesa: Laranja*
	Energia: 206 kcal CHO: 32g PTN: 15g LIP: 1,8g VitA: 5,8mcg VitC: 60mg Ca: 65 mg Fe: 1,9mg	Energia: 216 kcal CHO: 33g PTN: 17g LIP: 1,6g VitA: 0,04mcg VitC: 7mg Ca: 28 mg Fe: 1,2mg	Energia: 284 kcal CHO: 38g PTN: 14g LIP: 8g VitA: 0mcg VitC: 4mg Ca: 39mg Fe: 2mg	Energia: 232kcal CHO: 37g PTN: 16g LIP: 2g VitA: 0,04mcg VitC: 5mg Ca: 29mg Fe: 1mg	Energia: 262kcal CHO: 32g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 1mcg VitC: 56mg Ca: 46mg Fe: 2mg

CRECHE - Alunos maiores de 1 ano					
SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Frapê de Maçã e Banana Biscoito tipo cream cracker	Mingau de aveia	Suco natural de abacaxi Pão careca com requeijão	Suco natural de Melancia Broa de milho com Queijo branco	Vitamina de Banana Pão caseiro
	Energia: 262 kcal CHO: 46g PTN: 6g LIP: 7g VitA: 31mcg VitC: 1mg Ca: 138 mg Fe: 0,8mg	Energia: 261 kcal CHO: 35g PTN: 9g LIP: 9g VitA: 76mcg VitC: 1mg Ca: 218 mg Fe: 0,1mg	Energia: 164 kcal CHO: 32g PTN: 3g LIP: 3g VitA: 28mcg VitC: 0,6mg Ca: 111 mg Fe: 0,4mg	Energia: 207 kcal CHO: 33g PTN: 7g LIP: 5g VitA: 40mcg VitC: 3mg Ca: 163 mg Fe: 0,5mg	Energia: 242kcal CHO: 45g PTN: 7g LIP: 4g VitA: 36mcg VitC: 0,65mg Ca: 123mg Fe: 0,3mg
ALMOÇO	Ovo cozido** Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano Sobremesa: Banana*	Isca de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Pepino com Tomate e azeite Sobremesa: Mamão*	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Melão*	Arroz Carreteiro (carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão Sobremesa: Tangerina*	Frango dourado Arroz/ Feijão Abóbora refogada com salsa Sobremesa: Melancia*
	Energia: 275 kcal CHO: 49g PTN: 10g LIP: 5g VitA: 150mcg VitC: 0,8mg Ca: 49mg Fe: 2mg	Energia: 255 kcal CHO: 28g PTN: 14g LIP: 10g VitA: 0,9mcg VitC: 42mg Ca: 37mg Fe: 2mg	Energia: 246 kcal CHO: 26g PTN: 18g LIP: 6,5g VitA: 14mcg VitC: 0,6mg Ca: 32mg Fe: 1,3mg	Energia: 295kcal CHO: 40g PTN: 14,08g LIP: 9g VitA: 47mcg VitC: 52mg Ca: 41mg Fe: 2mg	Energia: 209kcal CHO: 31g PTN: 17g LIP: 2g VitA: 43mcg VitC: 8mg Ca: 33mg Fe: 1mg
LANCHE	Iogurte natural batido com banana e aveia	Suco natural de Laranja Bolo Brasileiro (cenoura e couve)	Milkshake de banana com cacau Biscoito tipo água e sal	Ovos mexidos Biscoito Cream cracker	Suco natural de acerola Sanduiche de frango desfiado cenoura e salsa ou orégano
	Energia: 225kcal CHO: 37g PTN: 6g LIP: 3g VitA: 20mcg VitC: 0mg Ca: 93mg Fe: 1,3mg	Energia: 236 kcal CHO: 37g PTN: 3g LIP: 9g VitA: 231mcg VitC: 111mg Ca: 9mg Fe: 2,5mg	Energia: 302 kcal CHO: 52g PTN: 7,6g LIP: 7,5g VitA: 31mcg VitC: 0,65mg Ca: 140mg Fe: 0,8mg	Energia: 187kcal CHO: 7,9g PTN: 13,8g LIP: 11g VitA: 148mcg VitC: 0mg Ca: 60mg Fe: 2,1mg	Energia: 184kcal CHO: 32g PTN: 4g LIP: 2,6g VitA: 155mcg VitC: 69g Ca: 34mg Fe: 0,07mg
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate Sobremesa: Laranja*	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de inhame Sobremesa: Melancia*	Isca de Carne Arroz / Feijão Salada de cenoura cozida com azeite e orégano Sobremesa: Maçã*	Frango em cubos Arroz / Feijão Farofa de Banana Sobremesa: Pera*	SET ABR Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Batata doce com cebolinha MAI AGO Sopa de Legumes (Cenoura, Batata doce e Chuchu), com Carne e Massa para sopa Sobremesa: Laranja*
	Energia: 257kcal CHO: 38g PTN: 15g LIP: 5g VitA: 4144mcg VitC: 64mg Ca: 96mg Fe: 3,5mg	Energia: 219kcal CHO: 30g PTN: 18g LIP: 3g VitA: 0,04mcg VitC: 6,1mg Ca: 41mg Fe: 1,2mg	Energia: 284kcal CHO: 38g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 0mcg VitC: 4,11mg Ca: 39 mg Fe: 2mg	Energia: 272 kcal CHO: 45g PTN: 16g LIP: 3g VitA: 15mcg VitC: 1,4mg Ca: 27mg Fe: 1,25mg	Energia: 280kcal CHO: 36g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 1mcg VitC: 61mg Ca: 49mg Fe: 2mg

CRECHE – Alunos maiores de 1 ano					
SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Vitamina de Banana Biscoito tipo cream cracker	Suco natural de Laranja Bolo de Banana sem açúcar	Milkshake de maçã com banana Biscoito água e sal	Suco natural de Melancia Pão careca com Queijo branco	Vitamina de Abacate Broa de milho
	Energia: 298kcal CHO: 52g PTN: 7,6g LIP: 7,5g VitA: 31mcg VitC: 0,65mg Ca: 140mg Fe: 0,9mg	Energia: 200 kcal CHO: 35g PTN: 4g LIP: 5g VitA: 72mcg VitC: 113mg Ca: 65mg Fe: 0,8mg	Energia: 265kcal CHO: 46g PTN: 6g LIP: 7g VitA: 31mcg VitC: 1mg Ca: 138mg Fe: 0,7mg	Energia: 197kcal CHO: 28g PTN: 8g LIP: 6g VitA: 40mcg VitC: 3mg Ca: 196mg Fe: 2mg	Energia: 238kcal CHO: 41g PTN: 6g LIP: 6g VitA: 36mcg VitC: 3mg Ca: 137mg Fe: 0,4mg
ALMOÇO	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha Sobremesa: Banana*	Estrogonofe de Frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Mamão*	Isca de Carne Arroz / Feijão carioca Salada de Chuchu com azeite e salsa Sobremesa: Melão*	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Tangerina*	Feijoada Nutritiva (feijão, carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de Couve Sobremesa: Laranja
	Energia: 335kcal CHO: 49g PTN: 14,6g LIP: 10g VitA: 275mcg VitC: 0,3mg Ca: 38mg Fe: 2,2mg	Energia: 206kcal CHO: 27g PTN: 17g LIP: 3g VitA: 0,04mcg VitC: 41mg Ca: 34mg Fe: 1mg	Energia: 280kcal CHO: 34g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 6,2mcg VitC: 1,5mg Ca: 47mg Fe: 2mg	Energia: 211kcal CHO: 32g PTN: 17g LIP: 2g VitA: 47mcg VitC: 50mg Ca: 34mg Fe: 1mg	Energia: 232kcal CHO: 36g PTN: 17g LIP: 1,6g VitA: 0,04mcg VitC: 8,5mg Ca: 43mg Fe: 1,5mg
LANCHE	Suco natural de Laranja Aipim cozido	Leite enriquecido com mamão Broa de milho com requeijão	Suco de Maracujá Torta de frango com legumes (tomate, cenoura ralada, cebola, abobrinha, coentro)	Suco de Maracujá Torta de frango com legumes (tomate, cenoura ralada, cebola, abobrinha, coentro)	Suco natural de abacaxi Pão careca com ovo mexido
	Energia: 200kcal CHO: 38g PTN: 5g LIP: 3,5g VitA: 40mcg VitC: 0,6mg Ca: 108mg Fe: 0,3mg	Energia: 91kcal CHO: 25g PTN: 0,8g LIP: 0,7g VitA: 7,6mcg VitC: 73mg Ca: 18mg Fe: 0,09mg	Energia: 295kcal CHO: 48g PTN: 6g LIP: 9,5g VitA: 50mcg VitC: 1,2mg Ca: 195mg Fe: 1mg	Energia: 184kcal CHO: 26g PTN: 4g LIP: 7g VitA: 54mcg VitC: 23mg Ca: 18mg Fe: 1,4mg	Energia: 207kcal CHO: 30g PTN: 9g LIP: 6g VitA: 13mcg VitC: 110mg Ca: 28mg Fe: 0,8mg
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Salada de Beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Laranja*	Carne ensopada Arroz / Feijão Purê de batata doce Sobremesa: Melancia*	Isca de Frango Arroz / Feijão carioca Farofa de cebola e couve Sobremesa: Maçã*	Macarrão à Bolonhesa com Cenoura Feijão Sobremesa: Pera*	SET – ABR Picadinho de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Primavera de legumes (Batata, Cenoura e Vagem) MAI – AGO Sopa de Ervilha com Carne e Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia*
	Energia: 209kcal CHO: 31g PTN: 17g LIP: 2g VitA: 1mcg VitC: 54mg Ca: 46mg Fe: 1mg	Energia: 267kcal CHO: 31g PTN: 14g LIP: 10g VitA: 0mcg VitC: 13mg Ca: 35mg Fe: 2mg	Energia: 268kcal CHO: 44g PTN: 17g LIP: 5g VitA: 15mcg VitC: 24mg Ca: 76mg Fe: 1mg	Energia: 242kcal CHO: 27g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 290mcg VitC: 6mg Ca: 36mg Fe: 2mg	Energia: 268kcal CHO: 33g PTN: 14g LIP: 9g VitA: 99mcg VitC: 55mg Ca: 47mg Fe: 2mg

*A fruta ofertada poderá ser alterada, conforme a safra ou ponto de maturação, sendo válidas as seguintes opções: **melancia, melão, banana, maçã, mamão, laranja, pera, tangerina, manga e**

abacaxi. É **OBRIGATÓRIA** a garantia de oferta de uma variedade de **4 tipos** de frutas diferentes por semana.

- **FRUTAS COMO:** MAÇÃ, PÊRA e LARANJA, **deverão ser cortadas** para facilitar o consumo pelos alunos da creche, sendo rigorosamente respeitada a porção proposta.
- **Frutas mais duras como maçã e pera,** podem ser cozidas, assadas, raspadas ou raladas, conforme evolução da mastigação da criança.
- Havendo disponibilidade de **polpa de fruta da agricultura familiar**, os sabores dos sucos podem ser alterados, conforme a polpa disponível. Caso tenha polpa nos sabores manga ou maracujá, também poderão ser utilizadas para preparo de vitaminas.

Siglas e abreviações: CHO: Carboidrato / PTN: Proteína / LIP: Lipídio / VitA: Vitamina A / VitC: Vitamina C / Ca: Cálcio / Fe: Ferro

Obs.:

A legislação do PNAE proíbe a adição de açúcar nas preparações culinárias e bebidas oferecidas às crianças de até 3 anos, faixa etária atendida pelas creches.

A norma vigente é a **Resolução CD/FNDE nº. 4, de fevereiro de 2026.** O art. 18, §8º. Estabelece que:

“É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças de até três anos de idade.”

Ou seja, nas creches que atendam crianças até 3 anos não pode colocar açúcar, por exemplo, em: sucos, vitaminas, mingaus, preparações culinárias, bebidas em geral.

EDUCAÇÃO INFANTIL 4 e 5 anos					
SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Iogurte	Mingau de aveia com banana	Leite com cacau	Leite com café	Leite com baunilha
	Biscoito tipo maisena		Broa de milho com margarina	Bolo mesclado	Pão careca com requeijão
	Energia: 184kcal CHO: 30g PTN: 4,4g LIP: 5g	Energia: 215kcal CHO: 34g PTN: 7g LIP: 6g	Energia: 266kcal CHO: 38g PTN: 8,6g LIP: 9g	Energia: 308kcal CHO: 45g PTN: 10g LIP: 10g	Energia: 261 kcal CHO: 35g PTN: 9g LIP: 9g
ALMOÇO	Carne desfiada ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de beterraba com azeite Sobremesa: Banana*	Ensopadinho de frango com alpipm Arroz / Feijão Sobremesa: Mamão*	Isca de carne Arroz / Feijão Purê de Abóbora Sobremesa: Melão*	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz com brócolis/ Feijão Sobremesa: Tangerina*	Picadinho de Carne com Batata doce e Cenoura Arroz / Feijão Sobremesa: Melancia*
	Energia: 469kcal CHO: 56g PTN: 22g LIP: 18,6g	Energia: 280kcal CHO: 37g PTN: 24g LIP: 3,8g	Energia: 322kcal CHO: 31g PTN: 19g LIP: 13g	Energia: 259kcal CHO: 32g PTN: 25g LIP: 3,7g	Energia: 357kcal CHO: 37g PTN: 20g LIP: 14g
LANCHE	Vitamina de Banana com Maça	Suco de goiaba	Leite batido com mamão	Polpa de açaí com Banana e Granola	Iogurte
	Biscoito tipo cream cracker	Pão careca com queijo branco	Biscoito tipo cream cracker		Biscoito tipo maisena
	Energia: 262 kcal CHO: 46g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 288 kcal CHO: 53g PTN: 9g LIP: 6,4g	Energia: 285 kcal CHO: 43g PTN: 8g LIP: 9g	Energia: 202 kcal CHO: 33g PTN: 4g LIP: 3g	Energia: 184kcal CHO: 30g PTN: 4,4g LIP: 5g
JANTAR	Isca de Frango Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate Sobremesa: Laranja*	Cubinhos de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Melancia*	Picadinho de Frango com cheiro verde Macarrão ao molho de tomate Feijão Salada de Brócolis com azeite Sobremesa: Maça*	Isca de carne Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Pera*	SET ABR Frango dourado Arroz / Feijão Salada de Beterraba com azeite MAI AGO Canja.com: Frango, Arroz branco e Legumes (batata, cenoura e chuchu) Sobremesa: Laranja*
	Energia: 276kcal CHO: 35g PTN: 25g LIP: 4g	Energia: 347kcal CHO: 37g PTN: 20g LIP: 13g	Energia: 262kcal CHO: 32g PTN: 23g LIP: 4g	Energia: 330kcal CHO: 34g PTN: 19g LIP: 13g	Energia: 276kcal CHO: 34g PTN: 24g LIP: 3,5g

EDUCAÇÃO INFANTIL 4 e 5 anos					
SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESEJUM	Vitamina de maçã Biscoito tipo cream cracker	Leite com cacau Bolo de cenoura	Suco de goiaba Pão careca com requeijão	Batida leite com frutas (mamão com banana) Biscoito tipo cream cracker	Leite com Café Broa de milho com margarina
	Energia: 252 kcal CHO: 42g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 260kcal CHO: 36g PTN: 6g LIP: 11g	Energia: 187kcal CHO: 33g PTN: 4,4g LIP: 4g	Energia: 259kcal CHO: 45g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 283kcal CHO: 41g PTN: 8,6g LIP: 9g
ALMOÇO	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos com azeite e salsa Sobremesa: Sorvete de Açaí com Banana	Carne desfiada ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo/Feijão Salada de Beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Mamão*	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Melão*	Vaca Atolada (Carne e aipim) Arroz / Feijão carioca Sobremesa: Tangerina*	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia*
	Energia: 286kcal CHO: 44g PTN: 11g LIP: 8g	Energia: 320kcal CHO: 29g PTN: 20g LIP: 14g	Energia: 240kcal CHO: 30g PTN: 24g LIP: 2,4g	Energia: 400kcal CHO: 48g PTN: 20g LIP: 14g	Energia: 263kcal CHO: 35g PTN: 24g LIP: 2,5g
LANCHE	Mingau de Fubá com Canela* *canela opcional conforme aceitação	Suco de caju Pão careca com Queijo branco	Milkshake de Maçã com Banana Biscoito tipo maisena	Suco de uva Pipoca Banana	Arroz doce com maçã e canela* *canela opcional conforme aceitação
	Energia: 200 kcal CHO: 38g PTN: 5g LIP: 3,5g	Energia: 214kcal CHO: 34g PTN: 7g LIP: 6g	Energia: 265kcal CHO: 46g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 306kcal CHO: 58g PTN: 4g LIP: 9g	Energia: 164kcal CHO: 35g PTN: 3g LIP: 2g
JANTAR	Cubinhos de Carne ensopada Arroz / Feijão Inhame cozido Sobremesa: Laranja*	Frango acebolado Arroz/ Feijão Salada de cenoura com azeite e cebolinha Sobremesa: Melancia*	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata Sobremesa: Maçã*	Frango ensopado Arroz / Feijão Farofa de couve Sobremesa: Pera*	SET ABR Isca de Carne Arroz / Feijão Chuchu refogado MAI AGO Sopa de Feijão com Carne, Legumes (batata, abóbora, chuchu) e massa para sopa Sobremesa: Laranja*
	Energia: 250kcal CHO: 36g PTN: 21g LIP: 2g	Energia: 269kcal CHO: 37g PTN: 24g LIP: 2,3g	Energia: 363kcal CHO: 42g PTN: 19g LIP: 13g	Energia: 285kcal CHO: 41g PTN: 23g LIP: 2,5g	Energia: 341kcal CHO: 36g PTN: 20g LIP: 13g

EDUCAÇÃO INFANTIL 4 e 5 anos					
SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Smoothie de Maçã e Banana Biscoito tipo cream cracker	Leite com cacau Biscoito tipo maisena	Leite com baunilha Pão careca com requeijão	Suco de goiaba Broa de milho com Queijo branco	Leite com café Bolo de fubá
	Energia: 262 kcal CHO: 46g PTN: 9g LIP: 7g	Energia: 261 kcal CHO: 35g PTN: 9g LIP: 9g	Energia: 283kcal CHO: 41g PTN: 8,6g LIP: 9g	Energia: 211kcal CHO: 34g PTN: 7g LIP: 5,4g	Energia: 308kcal CHO: 45g PTN: 10g LIP: 10g
ALMOÇO	Ovo cozido** Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano Sobremesa: Banana*	Isca de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Pepino com Tomate e azeite Sobremesa: Mamão*	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Melão*	Arroz Carreteiro (Carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão Sobremesa: Tangerina*	Frango dourado Arroz/ Feijão Abóbora refogada com salsa Sobremesa: Melancia*
	Energia: 295kcal CHO: 53g PTN: 11g LIP: 5g	Energia: 334kcal CHO: 32g PTN: 19g LIP: 14g	Energia: 308kcal CHO: 31g PTN: 25g LIP: 8g	Energia: 374kcal CHO: 44g PTN: 20g LIP: 13g	Energia: 262kcal CHO: 35g PTN: 24g LIP: 2,6g
LANCHE	Frapê de Banana Biscoito tipo maisena	Mingau de aveia e baunilha	Milkshake de mamão com banana Biscoito tipo cream cracker	Iogurte Biscoito tipo maisena	Suco de caju Sanduiche de frango desfiado com requeijão cenoura e salsa ou orégano
	Energia: 185kcal CHO: 30g PTN: 4,4g LIP: 5,3g	Energia: 164 kcal CHO: 32g PTN: 3g LIP: 3g	Energia: 259kcal CHO: 45g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 184kcal CHO: 30g PTN: 4,4g LIP: 5g	Energia: 205kcal CHO: 34g PTN: 4g LIP: 2,5g
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate Sobremesa: Laranja*	Isca de Fígado Arroz / Feijão Purê de Inhame Sobremesa: Melancia*	Isca de Carne Arroz / Feijão Salada de cenoura com orégano Sobremesa: Maçã*	Frango em cubos Arroz / Feijão Farofa de Banana Sobremesa: Pera*	SET ABR Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Batata doce com cebolinha MAI AGO Sopa de Legumes (Cenoura, Batata doce e Chuchu), com Carne e Massa para sopa Sobremesa: Laranja*
	Energia: 319kcal CHO: 44g PTN: 21g LIP: 6g	Energia: 272kcal CHO: 34g PTN: 25g LIP: 4g	Energia: 363kcal CHO: 42g PTN: 19g LIP: 13g	Energia: 325kcal CHO: 49g PTN: 23g LIP: 4g	Energia: 359kcal CHO: 40g PTN: 20g LIP: 13g

EDUCAÇÃO INFANTIL 4 e 5 anos					
SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Vitamina de Banana Biscoito tipo cream cracker	Suco de goiaba Broa de milho com requeijão	Leite batido com frutas (Banana e Mamão) Biscoito tipo maisena	Suco de manga Pão careca com Queijo branco	Leite com cacau Broa de milho com margarina
	Energia: 278kcal CHO: 50g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 280kcal CHO: 40g PTN: 10g LIP: 9,6g	Energia: 263kcal CHO: 45g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 215kcal CHO: 34g PTN: 7g LIP: 6g	Energia: 266kcal CHO: 38g PTN: 8,6g LIP: 9g
ALMOÇO	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha Sobremesa: Banana*	Estrogonofe de Frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Mamão*	Isca de Carne Arroz / Feijão Carioca Salada de chuchu com azeite e salsa Sobremesa: Melão*	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada com salsa Sobremesa: Tangerina*	Feijoado Nutritiva (feijão, carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de couve Sobremesa: Laranja*
	Energia: 414kcal CHO: 54g PTN: 20g LIP: 14g	Energia: 280kcal CHO: 39g PTN: 10g LIP: 10g	Energia: 359kcal CHO: 38g PTN: 20g LIP: 13g	Energia: 264kcal CHO: 36g PTN: 24g LIP: 2,4g	Energia: 285kcal CHO: 40g PTN: 25g LIP: 2,5g
LANCHE	Mingau de Fubá com Canela* *canela opcional conforme aceitação	Café Aipim cozido com manteiga	Leite com baunilha Biscoito tipo cream cracker	Suco de abacaxi com hortelã Pipoca Maçã	Suco de caju Pão careca com ovo mexido
	Energia: 200kcal CHO: 38g PTN: 5g LIP: 3,5g	Energia: 97kcal CHO: 23g PTN: 0,3g LIP: 0,5g	Energia: 262kcal CHO: 39g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 241kcal CHO: 41g PTN: 3g LIP: 8,5g	Energia: 216kcal CHO: 33g PTN: 8g LIP: 5,5g
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Salada de beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Laranja*	Carne ensopada Arroz / Feijão Purê de batata doce Sobremesa: Melancia*	Isca de Frango Arroz / Feijão Carioca Farofa de cebola e couve Sobremesa: Maçã*	Macarrão à Bolonhesa com Cenoura Feijão Sobremesa: Pera*	SET ABR Picadinho de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Primavera de legumes (Batata, Cenoura e Vagem) MAI AGO Sopa de Ervilha com Carne e Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia*
	Energia: 262kcal CHO: 35g PTN: 24g LIP: 2,5g	Energia: 346kcal CHO: 35g PTN: 20g LIP: 14g	Energia: 321kcal CHO: 49g PTN: 24g LIP: 6g	Energia: 319kcal CHO: 31g PTN: 19g LIP: 13g	Energia: 347kcal CHO: 37g PTN: 20g LIP: 13g

*A fruta ofertada poderá ser alterada, conforme a safra ou ponto de maturação, sendo válidas as seguintes opções: **melancia, melão, banana, maçã, mamão, laranja, pera, tangerina, manga e abacaxi.**

É **OBRIGATÓRIA** a garantia de oferta de uma variedade de **4 tipos** de frutas diferentes por semana.

Havendo disponibilidade de **polpa de fruta da agricultura familiar**, os sabores dos sucos podem ser alterados, conforme a polpa disponível. Caso tenha polpa nos sabores manga ou maracujá, também poderão ser utilizadas para preparo de vitaminas.

ENSINO FUNDAMENTAL E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS					
SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Iogurte Biscoito tipo maisena Energia: 231kcal CHO: 36g PTN: 6g LIP: 7g	Leite com café Bolo mesclado Energia: 308kcal CHO: 45g PTN: 10g LIP: 10g	Suco de goiaba Broa de milho com margarina Energia: 423kcal CHO: 60g PTN: 13g LIP: 15g	Leite com café Biscoito tipo maisena Energia: 286kcal CHO: 45g PTN: 7g LIP: 8g	Suco de manga Pão careca com requeijão Energia: 384kcal CHO: 55g PTN: 13g LIP: 12g
	Carne desfiada ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de beterraba com azeite Sobremesa: Banana*	Ensopadinho de frango com alipim Arroz / Feijão Sobremesa: Mamão*	Isca de carne Arroz / Feijão Purê de Abóbora Sobremesa: Melão*	Frango em cubos ao molho de tomate Arroz com brócolis/ Feijão Sobremesa: Tangerina*	Picadinho de Carne com Batata doce e Cenoura Arroz / Feijão Sobremesa: Melancia*
ALMOÇO	Energia: 713kcal CHO: 86g PTN: 32g LIP: 28g	Energia: 456kcal CHO: 71g PTN: 34g LIP: 3,5g	Energia: 506kcal CHO: 58g PTN: 27g LIP: 18g	Energia: 397kcal CHO: 53g PTN: 36g LIP: 5g	Energia: 545kcal CHO: 65g PTN: 28g LIP: 18g
	Vitamina de Banana com Maça Biscoito tipo cream cracker Energia: 313kcal CHO: 56g PTN: 7g LIP: 7g	Suco de goiaba Pão careca com queijo branco Energia: 397kcal CHO: 72g PTN: 13g LIP: 9g	Leite batido com mamão Biscoito tipo cream cracker Energia: 329kcal CHO: 53g PTN: 9g LIP: 10g	Polpa de açaí com Banana e Granola Energia: 227kcal CHO: 39g PTN: 4,5g LIP: 4g	Canjica Energia: 232kcal CHO: 43g PTN: 5g LIP: 5g
LANCHE	Isca de Frango Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate Sobremesa: Laranja*	Cubinhos de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Melancia*	Picadinho de Frango com cheiro verde Macarrão ao molho de tomate Feijão Salada de Brócolis com azeite Sobremesa: Maça*	Isca de carne Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Pera*	SET ABR Frango dourado Arroz / Feijão Salada de Beterraba com azeite MAI AGO Canja, com: Frango, Arroz branco e Legumes (batata, cenoura e chuchu) Sobremesa: Laranja*
	Energia: 422kcal CHO: 57g PTN: 35g LIP: 5,4g	Energia: 535kcal CHO: 65g PTN: 28g LIP: 17g	Energia: 465kcal CHO: 43g PTN: 41g LIP: 14g	Energia: 534kcal CHO: 66g PTN: 27g LIP: 17g	Energia: 420kcal CHO: 57g PTN: 34g LIP: 4g
JANTAR					

ENSINO FUNDAMENTAL E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS					
SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Vitamina de maçã Biscoito tipo cream cracker	Leite com cacau Bolo de cenoura	Suco de goiaba Pão careca com requeijão	Batido leite com frutas (mamão com banana) Biscoito tipo cream cracker	Leite com Café Broa de milho com margarina
	Energia: 297kcal CHO: 52g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 260kcal CHO: 36g PTN: 6g LIP: 11g	Energia: 279kcal CHO: 50g PTN: 7g LIP: 6g	Energia: 308kcal CHO: 54g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 353kcal CHO: 52g PTN: 11,5g LIP: 11g
ALMOÇO	Ovo mexido com orégano Arroz / Feijão Salada de Cenoura cozida em cubos com azeite e salsa Sobremesa: Sorvete de Açaí com Banana	Carne desfiada ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo/Feijão Salada de Beterraba com azeite e salsa Sobremesa: Mamão*	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Melão*	Vaca Atolada (carne e aipim) Arroz / Feijão carioca Sobremesa: Tangerina*	Risoto de Frango com Cenoura, Vagem, salsa e cebolinha Feijão Sobremesa: Melancia*
	Energia: 412kcal CHO: 70g PTN: 14g LIP: 9g	Energia: 504kcal CHO: 56g PTN: 29g LIP: 19g	Energia: 396kcal CHO: 56g PTN: 34g LIP: 3g	Energia: 611kcal CHO: 81g PTN: 28g LIP: 22g	Energia: 423kcal CHO: 63g PTN: 34g LIP: 3g
LANCHE	Mingau de Fubá com Canela* *canela opcional conforme aceitação	Suco de caju Pão careca com Queijo branco	Milkshake de Maçã com Banana Biscoito tipo maisena	Suco de uva Pipoca Banana	Arroz doce com maçã e canela* *canela opcional conforme aceitação
	Energia: 273kcal CHO: 49g PTN: 7g LIP: 6g	Energia: 334kcal CHO: 51g PTN: 12g LIP: 9g	Energia: 316kcal CHO: 56g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 444kcal CHO: 79g PTN: 6g LIP: 14g	Energia: 206kcal CHO: 45g PTN: 3,5g LIP: 2g
JANTAR	Cubinhos de Carne ensopada Arroz / Feijão Inhame cozido Sobremesa: Laranja*	Frango acebolado Arroz / Feijão Salada de cenoura com azeite e cebolinha Sobremesa: Melancia*	Peixe ao molho de tomate e coentro Arroz com cenoura Feijão Purê de batata Sobremesa: Maçã*	Frango ensopado Arroz / Feijão Farofa de couve Sobremesa: Pera*	SET_ ABR Isca de Carne Arroz / Feijão Chucho refogado MAI AGO Sopa_de Feijão com Carne, Legumes (batata, abóbora, chuchu) e massa para sopa Sobremesa: Laranja*
	Energia: 385kcal CHO: 60g PTN: 30g LIP: 2,5g	Energia: 431kcal CHO: 65g PTN: 34g LIP: g	Energia: 573kcal CHO: 76g PTN: 28g LIP: 17g	Energia: 524kcal CHO: 88g PTN: 33g LIP: 4g	Energia: 517kcal CHO: 61g PTN: 28g LIP: 17g

ENSINO FUNDAMENTAL E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS					
SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	Smoothie com Maçã e Banana Biscoito tipo cream cracker	Suco de uva Biscoito tipo maisena	Leite com cacau Pão careca com requeijão	Suco de goiaba Broa de milho com Queijo branco	Leite com café Bolo de fubá
	Energia: 313kcal CHO: 56g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 384kcal CHO: 55g PTN: 13g LIP: 12g	Energia: 353kcal CHO: 52g PTN: 11,5g LIP: 11g	Energia: 327kcal CHO: 52g PTN: 11g LIP: 9g	Energia: 308kcal CHO: 45g PTN: 10g LIP: 10g
ALMOÇO	Ovo cozido** Arroz / Feijão Salada de Cenoura e Chuchu com azeite e orégano Sobremesa: Banana*	Isca de Carne ensopada Arroz / Feijão Salada de Pepino com Tomate e azeite Sobremesa: Mamão*	Frango picadinho ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Melão*	Arroz carreteiro (Carne em cubos, cenoura ralada, tomate picado e couve) Feijão Sobremesa: Tangerina*	Frango dourado Arroz / Feijão Abóbora refogada com salsa Sobremesa: Melancia*
	Energia: 397kcal CHO: 76g PTN: 14g LIP: 5g	Energia: 534kcal CHO: 64g PTN: 28g LIP: 18g	Energia: 519kcal CHO: 60g PTN: 37g LIP: 13g	Energia: 553kcal CHO: 70g PTN: 28g LIP: 18g	Energia: 422kcal CHO: 62g PTN: 34g LIP: 3,6g
LANCHE	Frapê de Banana Biscoito tipo maisena	Suco de goiaba Pão careca com requeijão	Milkshake de mamão com banana Biscoito tipo cream cracker	Canjica	Suco de caju Sanduiche de frango desfiado com requeijão cenoura e salsa ou orégano
	Energia: 231kcal CHO: 36g PTN: 6g LIP: 7g	Energia: 279kcal CHO: 50g PTN: 7g LIP: 6g	Energia: 308kcal CHO: 54g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 224kcal CHO: 47g PTN: 5g LIP: 2g	Energia: 331kcal CHO: 53g PTN: 19g LIP: 5g
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Repolho refogado com tomate Sobremesa: Laranja*	Isca de Figado Arroz / Feijão Purê de inhame Sobremesa: Melancia*	Isca de Carne Arroz / Feijão Salada de cenoura com orégano Sobremesa: Maçã*	Frango em cubos Arroz / Feijão Farofa de Banana Sobremesa: Pera*	SET_ABR Carne ensopada Arroz / Feijão Salada Batata doce com cebolinha MAI_AGO Sopa de Legumes (Cenoura, Batata doce e Chuchu), com Carne e Massa para sopa Sobremesa: Laranja*
	Energia: 480kcal CHO: 70g PTN: 30g LIP: 9g	Energia: 434kcal CHO: 60g PTN: 35g LIP: 5g	Energia: 573kcal CHO: 76g PTN: 28g LIP: 17g	Energia: 546kcal CHO: 90g PTN: 33g LIP: 6g	Energia: 532kcal CHO: 64g PTN: 28g LIP: 17g

ENSINO FUNDAMENTAL E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS					
SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DEJEJUM	Vitamina de Banana Biscoito tipo cream cracker	Suco de goiaba Broa de milho com requeijão	Leite batido com frutas (Banana e Mamão) Biscoito tipo maisena	Suco de manga Pão careca com Queijo branco	Leite com café Bolo mesclado
	Energia: 323kcal CHO: 59g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 280kcal CHO: 40g PTN: 10g LIP: 9,6g	Energia: 311kcal CHO: 54g PTN: 7g LIP: 8g	Energia: 327kcal CHO: 52g PTN: 11g LIP: 9g	Energia: 308kcal CHO: 45g PTN: 10g LIP: 10g
ALMOÇO	Carne moída ao molho de tomate Arroz / Feijão Salada de Cenoura ralada com azeite e cebolinha Sobremesa: Banana*	Estrogonofe de Frango Arroz / Feijão Batata sauté com orégano Sobremesa: Mamão*	Isca de Carne Arroz / Feijão carioca Salada de chuchu com salsa e azeite Sobremesa: Melão*	Frango dourado Arroz / Feijão Abobrinha refogada Sobremesa: Tangerina*	Feijoada nutritiva (Feijão, carne em cubos, abóbora, batata e chuchu) Arroz Farofa de couve Sobremesa: Laranja*
	Energia: 603kcal CHO: 82g PTN: 28,5g LIP: 18,5g	Energia: 434kcal CHO: 63g PTN: 34g LIP: 4g	Energia: 551kcal CHO: 66g PTN: 29g LIP: 18g	Energia: 407kcal CHO: 59g PTN: 34g LIP: 3,4g	Energia: 452kcal CHO: 69g PTN: 35g LIP: 3g
LANCHE	Iogurte Biscoito tipo maisena	Café Aipim cozido com manteiga	Leite com baunilha Biscoito tipo cream cracker	Suco de abacaxi com hortelã Pipoca Maçã	Suco de caju Pão careca com ovo mexido
	Energia: 184kcal CHO: 30g PTN: 4,4g LIP: 5g	Energia: 147kcal CHO: 34g PTN: 0,4g LIP: 1g	Energia: 312kcal CHO: 47g PTN: 9g LIP: 10g	Energia: 394kcal CHO: 66g PTN: 5g LIP: 14g	Energia: 296kcal CHO: 50g PTN: 10g LIP: 6g
JANTAR	Frango dourado Arroz / Feijão Salada de Beterraba com salsa e azeite Sobremesa: Laranja*	Carne ensopada e manjerição Arroz / Feijão Purê de Batata doce Sobremesa: Melancia*	Isca de Frango Arroz / Feijão carioca Farofa de cebola e couve Sobremesa: Maçã*	Macarrão à Bolonhesa com Cenoura Feijão Sobremesa: Pera*	SET_ ABR Picadinho de Carne ao molho de tomate Arroz / Feijão Primavera de legumes (Batata, Cenoura e Vagem) MAI AGO Sopa de Ervilha com Carne e Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia*
	Energia: 404kcal CHO: 58g PTN: 34g LIP: 3,5g	Energia: 531kcal CHO: 62g PTN: 28g LIP: 18g	Energia: 537kcal CHO: 89g PTN: 34g LIP: 8g	Energia: 509kcal CHO: 60g PTN: 28g LIP: 18g	Energia: 517kcal CHO: 61g PTN: 28g LIP: 17,5g

A fruta ofertada poderá ser alterada conforme a safra ou ponto de maturação, sendo válidas as seguintes opções: melancia, melão, banana, maçã, laranja, pera e tangerina.

É **OBRIGATÓRIA** a garantia e oferta de uma variedade de 4 tipos de frutas diferentes por semana.

Havendo disponibilidade de polpa de fruta da agricultura familiar, os sabores dos sucos podem ser alterados conforme polpa disponível. Caso tenha polpa nos sabores manga ou maracujá, também poderão ser utilizadas no preparo de vitaminas.

Síglas e abreviações: CHO: Carboidrato / PTN: Proteína / LPD: Lipídio

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

GEORGE MACEDO VIEIRA
DIRETOR(A) DE COMPRAS COMPARTILHADAS E CONTRATAÇÕES
DCSCCC - CSCC - CIM-POLOSUL
assinado em 28/10/2026 18:01:26 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 28/10/2026 18:01:26 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por GEORGE MACEDO VIEIRA (DIRETOR(A) DE COMPRAS COMPARTILHADAS E CONTRATAÇÕES - DCSCCC - CSCC - CIM-POLOSUL)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2026-DG390F>