



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

***** REGISTRO DE PREÇOS *****

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, realizará licitação, na modalidade "Pregão Eletrônico", sob o critério "menor preço por lote", por meio do site www.compras.es.gov.br, cujo objeto é o **Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação termicamente acondicionadas para as refeições básicas e materiais tipo gêneros alimentícios para ceias, visando atender unidade da SESP**, conforme Processo nº 85393177/2019, devidamente aprovado pela autoridade competente. O Pregão será realizado por Pregoeiro e Equipe de Apoio da 1ª Comissão Permanente de Pregão da SESP, designados pela Portaria nº 207-S, de 03/09/2018, publicada em 04/09/2018, nos termos da Lei nº 10.520/2002, e subsidiariamente da Lei nº 8.666/1993, do Decreto Estadual nº 1.790-R/2007 e do Decreto Estadual nº 2.458-R/2010, bem como pelas demais normas pertinentes e condições estabelecidas no presente Edital.

1 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 - A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2 - Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro designado, por inserção e monitoramento de dados inseridos no aplicativo "Sistema Integrado de Gestão Administrativa - SIGA", no endereço www.compras.es.gov.br

1.3 - INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: às 09h00min do dia 04/07/2019.

1.4 - LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: às 09h00min do dia 16/07/2019.

1.5 - DATA E HORÁRIO DA ABERTURA DAS PROPOSTAS: às 09h30min do dia 16/07/2019.

1.6 - DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: às 09h30min do dia 16/07/2019.

1.7 - PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS: Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço eletrônico: licitação.sesp@gmail.com

1.8 - Integram este Edital os seguintes anexos:

ANEXO I	TERMO DE REFERÊNCIA
	ANEXO I-A - CARDÁPIO TRIMESTRAL
	ANEXO I-B - DA GRAMAGEM E FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO BÁSICO
	ANEXO I-C - DAS DIETAS
	ANEXO I-D - DA COMPOSIÇÃO E GRAMAGEM DAS REFEIÇÕES INFANTIS
	ANEXO I-E - DA QUANTIDADE DO ÓRGÃO GESTOR
	ANEXO I-F - DA QUANTIDADE DO ÓRGÃO PARTICIPANTE
	ANEXO I-G - REGRAS SOBRE FATURAMENTO E ISENÇÃO DO ICMS
	ANEXO I-H - DISPOSIÇÕES FINAIS
ANEXO II	PROPOSTA COMERCIAL
ANEXO III	EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO
ANEXO IV	DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO V	DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006
ANEXO VI	DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DO CONTRATO
ANEXO VII	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
	ANEXO VII-A - DOS VALORES REGISTRADOS
ANEXO VIII	MINUTA DO CONTRATO
ANEXO IX	MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

2 - DO OBJETO

2.1 - O objeto deste Pregão é o **Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação termicamente acondicionadas para as refeições básicas e materiais tipo gêneros alimentícios para ceias, visando atender unidade da SESP**, conforme especificações do Anexo I do presente Edital.

3 - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1 - A SESP será responsável pelo gerenciamento, orientação e controle do presente sistema de registro de preços.

3.2 - Participam, ainda, deste certame os seguintes órgãos da Administração Pública Estadual: **PCES**.

3.3 - Fica facultada a adesão de outros órgãos interessados ao presente sistema de registro de preços, durante a sua vigência, desde que autorizado pelo órgão gerenciador e mediante aceitação de fornecimento pelo licitante beneficiário da Ata de Registro de Preços, tudo em conformidade com os critérios estabelecidos no art. 17 do Decreto Estadual nº 1.790/2007.

4 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA E DOS CONTRATOS

4.1 - **O prazo de vigência dessa Ata de Registro de Preços é de 06 (seis) meses, contado do dia posterior à data de sua publicação no Diário Oficial, podendo ser prorrogado por igual período.**

4.2 - **O prazo de vigência das contratações decorrentes desse Registro de Preços terá início no dia subsequente ao da publicação do resumo do contrato no Diário Oficial e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses.**

4.2.1 - A prorrogação poderá ser admitida nos termos do art. 57 da Lei 8.666/1993, mediante prévia justificativa e autorização da autoridade competente, devendo ser precedida, ainda, de manifestação da Procuradoria Geral do Estado do Espírito Santo.

4.2.2 - Ocorrendo a hipótese prevista no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/1993, a duração do contrato poderá sofrer prorrogação por sucessivos períodos, limitada a 60 (sessenta) meses, desde que cumpridas as formalidades acima indicadas e demonstrado, nos autos, que a medida importará em obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

5 - DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

5.1 - A estimativa de consumo mínimo e máximo obedecerá ao disposto no Anexo I, Anexo I-F e Anexo I - G.

5.2 - A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei nº 8.666/1993, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - As despesas inerentes a este Pregão correrão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta que participarem ou aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da contratação.

6.2 - As despesas decorrentes da SESP, para o exercício de 2019, correrão à conta do **Projeto - 45.101.064210010.6731 - Manutenção da Casa Abrigo Estadual para Mulheres e Filhos Vítimas de Violência, Fonte 0101, Natureza de Despesa 3.3.90.30.00.**

7 - DO PRAZO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS

7.1 - O prazo de validade das propostas será de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data limite para o acolhimento das mesmas, conforme indicado neste edital.

8 - RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

8.1 - O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário fixados para início da disputa.

9 - REFERÊNCIA DE TEMPO

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

10 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

10.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.

10.2 - Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, interessados que se enquadrarem em uma ou mais das situações a seguir:

10.2.1 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;

10.2.2 - estejam cumprindo as penalidades previstas no art. 87, III, da Lei nº 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, observada a extensão dos efeitos atribuídos pelo ente ou órgão sancionador, se diverso do Espírito Santo;

10.2.3 - estejam cumprindo a penalidade prevista no art. 87, IV, da Lei nº 8.666/1993, ainda que impostas por ente federativo diverso do Espírito Santo;

10.2.4 - estejam sob falência, dissolução ou liquidação;

10.2.4.1 - Caso o licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada na fase de habilitação a sentença homologatória do plano de recuperação judicial;

10.2.5 - não cumpram o disposto no art. 9º da Lei 8.666/1993.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2019 - CPP1

11 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

11.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- 11.1.1 - Coordenar o processo licitatório;
- 11.1.2 - Receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
- 11.1.3 - Conduzir a sessão pública na internet;
- 11.1.4 - Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- 11.1.5 - Dirigir a etapa de lances;
- 11.1.6 - Verificar e julgar as condições de habilitação;
- 11.1.7 - Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- 11.1.8 - Registrar os preços ofertados na Ata de Registro de Preços, desde que compatíveis com as condições estabelecidas neste edital;
- 11.1.9 - Conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
- 11.1.10 - Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

12 - DAS OBRIGAÇÕES DOS LICITANTES

12.1 - Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica:

- 12.1.1 - Credenciar-se, previamente, junto ao Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo - CRC/ES, por meio do sítio www.compras.es.gov.br, para obtenção da senha de acesso ao sistema eletrônico de compras;
- 12.1.2 - Remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, a proposta e, quando for o caso, seus anexos;
- 12.1.3 - Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- 12.1.4 - Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, bem como manter endereço atualizado de correio eletrônico, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 12.1.5 - Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;
- 12.1.6 - Utilizar-se da chave de identificação (login) e da senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica;
- 12.1.7 - Solicitar o cancelamento da chave de identificação (login) ou da senha de acesso por interesse próprio;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

12.1.8 - Submeter-se às exigências do Decreto Estadual nº 2.458/2010, do Decreto Estadual nº 2.849-R/2011, da Lei nº 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, assim como aos termos de participação e condições de contratação constantes neste instrumento convocatório.

12.2 - O fornecedor descredenciado no CRC/ES terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.

13 - DO CREDENCIAMENTO NO PROVEDOR DO SISTEMA

13.1 - Os licitantes deverão ser previamente credenciados perante o Governo do Estado do Espírito Santo, por intermédio do site www.compras.es.gov.br, para obtenção de acesso ao sistema eletrônico de licitação.

13.2 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de login e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, identificado pelo status “com certificado”.

13.3 - A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou em virtude de sua inabilitação perante o cadastro de fornecedores.

13.4 - A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

13.5 - O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

13.6 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

14 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

14.1 - Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste pregão.

14.2 - A impugnação deverá ser feita, de forma motivada, em campo próprio do sistema, podendo ser anexados documentos digitalizados em formato “pdf”, ou protocolizada no órgão realizador do certame, de 9 às 18 horas, somente sendo aceitas impugnações protocolizadas se assinadas pelo(s) impugnante(s).

14.3 - Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração deste edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

14.4 - Caso o pregoeiro decida pela improcedência da impugnação ao ato convocatório, deverá encaminhar o processo para a autoridade competente - ordenadora da despesa - a quem competirá, nesse caso, ratificar ou alterar a decisão do pregoeiro.

14.5 - Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

14.6 - Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado neste edital, devendo o pregoeiro prestar o esclarecimento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

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

15 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

15.1 - Os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e com o preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando a data e o horário limite para o seu acolhimento, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

15.1.1 - A proposta da licitante deverá considerar a tributação que efetivamente incidirá durante a execução do contrato.

15.2 - A participação no pregão eletrônico dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

15.3 - Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

15.4 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação de regência, sem prejuízo de qualquer sanção criminal cabível.

15.5 - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

15.6 - Após a abertura da sessão, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

15.7 - A proposta comercial vencedora deverá ser apresentada no prazo referido no item 17.2, em conformidade com o modelo contido no ANEXO II, acompanhada de todos os documentos nele enumerados, observando-se o que se segue, sem prejuízo para as demais instruções constantes deste edital e seus anexos:

15.7.1 - Digitá-la, sem emendas, rasuras ou entrelinhas que venham a ensejar dúvidas, reconhecendo a plena aceitação e aplicação, ao contrato, das normas e critérios deste Edital;

15.7.2 - Assinar a proposta na parte final e rubricá-la em todas as suas folhas.

16 - DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

16.1 - Esta licitação será julgada sob o critério de menor preço por lote.

16.2 - Aberta a sessão pública, o pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

16.3 - A desclassificação de proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

16.4 - As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

16.5 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes, que será ativado a critério do pregoeiro.

16.6 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

16.7 - Classificadas as propostas, considerando-se o critério de menor preço global, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

16.8 - No que se refere aos lances, o licitante será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

16.9 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

16.10 - O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

16.11 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

16.12 - Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

16.13 - Na fase competitiva da sessão pública, o tempo normal de disputa será encerrado por decisão do pregoeiro, o que deverá ser comunicado aos licitantes com antecedência mínima de um minuto, iniciando-se, após isso, o tempo aleatório de disputa no sistema.

16.14 - No decurso do tempo aleatório concedido pelo sistema para oferecimento de lances, o sistema eletrônico encerrará, aleatoriamente, dentro de um período de até 30 (trinta) minutos, a recepção de lances, após encerramento do tempo normal pelo pregoeiro.

16.15 - Após o encerramento da etapa aleatória de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

16.16 - Na hipótese de comparecer apenas 01 (um) licitante na sala de disputa, passar-se-á, automaticamente, à fase de contraproposta.

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

16.18 - Logo após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte ou equiparada e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte ou equiparada igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

16.18.1 - A Administração declarará no sistema que ocorreu o empate descrito acima e, desde já, convocará a microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada melhor classificada para, no prazo de 05 (cinco) minutos após a convocação, sob pena de decadência de seu direito de preferência, apresentar nova proposta inferior àquela considerada originalmente vencedora do certame;

16.18.2 - Se, por motivo justificado, não for possível informar a ocorrência do empate logo após a fase de lances, o pregoeiro deverá informar aos licitantes a data e a hora em que irá declarar a ocorrência do empate e convocar a microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada para exercer seu direito de preferência nos termos do subitem anterior;

16.18.3 - Exercido o direito de preferência por microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada convocada, será esta considerada detentora da melhor proposta no certame, devendo apresentar os documentos exigidos para habilitação, nos termos do presente edital;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

16.18.4 - O pregoeiro deverá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme regras estabelecidas neste edital;

16.18.5 - Não ocorrendo a contratação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada que apresentou a melhor proposta, na forma dos subitens anteriores, serão convocadas as microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas remanescentes, observada a ordem classificatória, para o exercício do direito de preferência;

16.18.6 - Caso não ocorra a contratação de microempresas, empresa de pequeno porte ou equiparada nos termos dos subitens anteriores, será declarada vencedora a licitante que houver ofertado a proposta originalmente vencedora do certame.

16.19 - No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

16.20 - Se a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

17 - DO PROCEDIMENTO DE HABILITAÇÃO

17.1 - Encerrada a etapa de lances e negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado, a sua exequibilidade e adequação do objeto e, depois, solicitará a apresentação da Proposta Comercial - Anexo II, dos Documentos de Habilitação - Anexo III e Anexos IV, V e VI.

17.2 - A Proposta Comercial e seus anexos e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do primeiro dia útil posterior à convocação feita pelo Pregoeiro no sistema eletrônico, facultando-se o envio por e-mail em formato "PDF" (licitacao.sesp@gmail.com).

17.2.1 - Quando a Proposta Comercial e seus anexos e os Documentos de Habilitação forem remetidos por meio eletrônico (e-mail), o Pregoeiro poderá, se entender necessário, solicitar a apresentação na forma original ou por cópia autenticada, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do primeiro dia útil posterior à convocação feita no sistema eletrônico e por e-mail.

17.2.2 - No caso de contratação em que se exija a apresentação de planilhas de composição de preços, o Pregoeiro poderá, se entender necessário, solicitar sejam encaminhadas também por e-mail, em arquivo em formato editável, no mesmo prazo fixado para a Proposta Comercial, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

17.3 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

(a) Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo – CRC/ES (<https://www.siga.es.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSancionadosPageList.jsp?opcao=todos>).

(b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis).



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

17.3.1 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também em nome de seus sócios majoritários, por força do art. 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.

17.3.2 - Constatada a existência de sanção que inviabilize a participação ou contratação, o Pregoeiro reputará o licitante desclassificado, por falta de condição de participação.

17.4 - Após a verificação das condições dos itens antecedentes, os documentos de habilitação serão apreciados e, após análise, será declarado vencedor o licitante classificado em primeiro lugar, caso tenha atendido a todas as exigências do edital.

17.5 - A habilitação do licitante que se declarar cadastrado no CRC/ES, no que tange exclusivamente aos documentos por ele abrangidos, será verificada por meio de consulta efetuada pelo Pregoeiro. O registro no CRC/ES não dispensa o licitante de encaminhar nos mesmos prazos os documentos não compreendidos no referido cadastro, ou que já estiverem vencidos.

17.6 - Em se tratando de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para fins de formalização da contratação, mas o licitante deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de tal comprovação, mesmo que esta apresente alguma restrição, observadas as regras do Anexo III.

17.6.1 - O motivo da irregularidade fiscal e trabalhista pendente, quando for o caso, deverá ficar registrado em ata, bem como a indicação do documento necessário para comprovar a regularização.

17.7 - Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

17.8 - Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, ou se recusar a assinar o contrato, o pregoeiro examinará a oferta subsequente e a respectiva documentação de habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda às exigências do edital.

17.9 - Nas hipóteses previstas no item anterior, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, tendo sempre como parâmetro a menor oferta apresentada no certame.

18 - DOS RECURSOS E DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

18.1 - No mínimo, **com vinte e quatro horas de antecedência**, o Pregoeiro deverá comunicar aos licitantes, por meio do sistema no qual a licitação foi realizada, data e hora em que declarará o vencedor do certame.

18.2 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias úteis para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

18.3 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item anterior, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

18.4 - Para efeito do disposto no item anterior, manifestação imediata é aquela efetuada via eletrônica – internet -, no período máximo de 30 (trinta) minutos após o pregoeiro comunicar aos participantes, por meio do sistema eletrônico, o resultado da classificação; e manifestação motivada é a descrição sucinta e clara do fato que motivou a licitante a recorrer.

18.5 - O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

18.6 - No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.7 - Os recursos e contrarrazões de recurso deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, registrados em campo próprio e anexados documentos digitalizados em formato “pdf”. Somente serão aceitas razões assinadas pelos recorrentes.

18.8 - Todos os atos praticados durante a sessão pública deverão ser registrados em ata.

18.9 - A minuta da ata da sessão pública será disponibilizada na internet para acesso livre, imediatamente após o seu encerramento. A versão definitiva da ata será disponibilizada após a adjudicação do certame.

19 - DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINAR A ATA

19.1 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

19.2 - Após a homologação referida no item anterior, o licitante vencedor de cada lote será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

19.3 - A Administração poderá prorrogar o prazo fixado no item anterior, por igual período, nos termos do art. 64, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, quando solicitado pelo licitante classificado, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

20 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520/2002, o licitante ou adjudicatário que:

20.1.1 - Não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2 - Não retirar o instrumento que substitui o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.3 - Deixar de entregar os documentos exigidos;

20.1.4 - Apresentar documento falso;

20.1.5 - Ensejar o retardamento da licitação;

20.1.6 - Não mantiver a proposta;

20.1.7 - Cometer fraude fiscal; ou

20.1.8 - Comportar-se de modo inidôneo.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2019 - CPP1

20.2 - Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos arts. 90 a 97 da Lei 8.666/1993 e no art. 5º da Lei nº 12.846/2013, a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

20.3 - O licitante ou adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil, às seguintes sanções:

20.3.1 - Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para os lotes em que participou o licitante;

20.3.2 - Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Estadual e descredenciamento no CRC/ES, pelo prazo de até cinco anos;

20.4 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

20.5 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da disciplina legal o disposto no termo de contrato ou no termo de referência quanto ao procedimento e outras condições.

20.6 - As sanções por atos praticados durante a execução do contrato estão previstas no termo de contrato ou no termo de referência.

21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 - LOTE ÚNICO: O VALOR GLOBAL DIÁRIO MÁXIMO ESTIMADO admitido para o presente lote é de **R\$ 1.669,26** (hum mil seiscentos e sessenta e nove reais e vinte e seis centavos):

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOT. (R\$)
01	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - desjejum.	diária	16	7,57	121,12
02	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - almoço.	diária	16	15,81	252,96
03	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - lanche da tarde.	diária	16	7,01	112,16
04	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - jantar.	diária	16	15,51	248,16
05	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - mamadeira.	diária	01	8,41	8,41
06	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - desjejum.	diária	01	9,61	9,61
07	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - colação.	diária	01	8,45	8,45
08	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - almoço.	diária	01	10,09	10,09
09	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - leite.	diária	01	8,45	8,45
10	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche da tarde.	diária	01	9,28	9,28
11	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - jantar.	diária	01	8,59	8,59
12	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - ceia.	diária	01	6,68	6,68
13	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche noturno.	diária	01	10,11	10,11
14	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - mamadeira.	diária	02	8,56	17,12
15	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - desjejum.	diária	02	9,38	18,76
16	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - colação.	diária	02	9,55	19,10
17	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - almoço.	diária	02	10,09	20,18
18	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - leite.	diária	02	9,11	18,22
19	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche da tarde.	diária	02	9,28	18,56
20	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - jantar.	diária	02	10,09	20,18
21	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - ceia.	diária	02	6,94	13,88
22	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	02	9,45	18,90
23	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - desjejum.	diária	03	9,28	27,84
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - colação.	diária	03	9,78	29,34
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - almoço.	diária	03	10,42	31,26
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - leite.	diária	03	9,78	29,34
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche da	diária	03	9,28	27,84



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2019 - CPP1

	tarde.				
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - jantar.	diária	03	10,41	31,23
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - ceia.	diária	03	8,28	24,84
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche noturno.	diária	03	8,28	24,84
31	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - desjejum.	diária	03	10,11	30,33
32	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - colação.	diária	03	6,96	20,88
33	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - almoço.	diária	03	11,68	35,04
34	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - lanche da tarde.	diária	03	9,28	27,84
35	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - jantar.	diária	03	11,68	35,04
36	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - ceia.	diária	03	8,28	24,84
37	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - desjejum.	diária	02	6,91	13,82
38	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - colação.	diária	02	8,46	16,92
39	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - almoço.	diária	02	11,38	22,76
40	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - lanche da tarde.	diária	02	7,11	14,22
41	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - jantar.	diária	02	11,38	22,76
42	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - ceia.	diária	02	7,59	15,18
43	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - desjejum.	diária	01	8,41	8,41
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - colação.	diária	01	7,11	7,11
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - almoço.	diária	01	14,66	14,66
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - lanche da tarde.	diária	01	9,28	9,28
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - jantar.	diária	01	14,57	14,57
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - ceia.	diária	01	8,28	8,28
49	Alimentação complementar 01 - 01 fruta na colação, 01 fruta e 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02	9,78	19,56
50	Alimentação complementar 02 - 01 fruta na colação, 01 fruta na ceia.	diária	02	10,45	20,90
51	Alimentação complementar 03 - 30g farelo de trigo no almoço, embalada individualmente.	diária	02	9,11	18,22
52	Alimentação complementar 04 - per capita do prazo proteico das refeições (almoço e jantar) de 200g 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02	8,53	17,06
53	Alimentação complementar 05 - acréscimo de mais uma porção de guarnição a base de farináceos nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	02	11,17	22,34
54	Alimentação complementar 06 - fórmulas para nutrição oral e/ou enteral.	diária	02	11,87	23,74

21.1.1 - Será desclassificada a proposta que contiver preço unitário ou preço global do Lote superior ao máximo admitido neste Edital.

21.1.2 - Quando do lançamento da proposta no SIGA, a empresa licitante deverá respeitar o valor unitário do item descrito no respectivo lote.

22.2.2 - A empresa licitante, ao elaborar sua proposta comercial, deverá efetuar-la de forma LINEAR para todos os itens, ou seja, o desconto dado a um item deverá, necessariamente, ser na mesma porcentagem dos demais descontos oferecidos aos outros itens.

22.2.3 - A oferta de preços acima do parâmetro estabelecido no item anterior importará em desclassificação do licitante.

22.2.4 - O Licitante estará isento de ICMS nas operações de venda de refeição coletiva para a Administração Estadual, conforme Anexo I-G.

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

21.3 - Ao apresentar a proposta, o licitante assume que está fazendo isso de forma absolutamente independente e que, acaso se apresente, em qualquer momento, a formação de cartel ou qualquer



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

conluio, a Administração adotará os meios necessários para as devidas averiguações e as respectivas sanções.

21.4 - É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a criação de exigência não prevista neste edital.

21.5 - Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação.

21.6 - Em caso de dúvida quanto à autenticidade de assinatura constante em documento apresentado por licitante, poder-se-á diligenciar no intuito de saná-la, inclusive concedendo prazo para o reconhecimento de firma.

21.7 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

21.8 - Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado do pregoeiro.

21.9 - Em se tratando de licitação cujo objeto esteja agrupado em lotes, é possível e lícita a adjudicação e homologação da licitação, por lote, ainda que o sistema eletrônico adotado pela Administração Pública Estadual não esteja adequado para tanto, devendo constar despacho fundamentado no respectivo processo administrativo, atestada a inexistência de recurso pendente de apreciação.

21.9.1 - Adjudicado o objeto e homologado o certame por lote, o Pregoeiro deverá providenciar a publicação do resultado da licitação quanto ao respectivo lote e, no momento oportuno, atualizar as informações no sistema eletrônico.

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

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

21.12 - Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

21.13 - A participação do licitante nesta licitação implica aceitação de todos os termos deste Edital.

21.14 - Poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir o licitante ou o adjudicatário do certame, por despacho motivado, se, após a fase de habilitação, tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.

21.15 - A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

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



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

21.17 - No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurada a ampla defesa e o contraditório.

Vitória/ES, 03 de julho de 2019.

Natália Carnielli Giori
Pregoeira Oficial 1ª CPP/SESP

Sônia Maria Barboza
Membro Equipe da 1ª CPP/SESP

Fagner Natalino de Souza
Membro Equipe da 1ª CPP/SESP



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO:

O presente Termo de Referência tem como objetivo a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Nutrição e Alimentação termicamente acondicionadas para as refeições básicas e materiais tipo gêneros alimentícios para ceias, visando atender às mulheres assistidas pelo Programa Casa Abrigo Estadual “Maria Cândida Teixeira” (CAES), instituição vinculada a esta Secretaria de Estado da Segurança Pública e Defesa Social do Estado do Espírito Santo - SESP.

As refeições serão preparadas nas **dependências da CONTRATADA**. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais descartáveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para esse fim, nos termos da legislação pertinente, observados os horários estabelecidos e o(s) local (is) de entrega indicado(s) pela CONTRATANTE.

O objeto inclui o fornecimento de materiais de consumo (utensílios, descartáveis, entre outros) necessários para sua perfeita execução.

Para prestação de serviços de nutrição e alimentação, a CONTRATADA deverá utilizar mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes.

2 - DA JUSTIFICATIVA:

Esta justificativa se faz necessária para propiciar alimentação às mulheres vítimas de violência doméstica, em risco iminente de morte e seus filhos menores ou incapazes que se encontram sob os cuidados do Estado do Espírito Santo por meio da Secretaria de Estado da Segurança e Defesa Social/SESP, visando à integridade física e promoção da saúde dessas pessoas.

A quantidade de refeições estabelecida neste termo de referência está relacionada com o número de atendimentos realizados na Casa Abrigo Estadual tendo como base a quantidade mínima e máxima de comensais. Esse número pode sofrer alterações para mais ou para menos em virtude da movimentação (entrada e/saída) de pessoas no Abrigo Estadual.

No caso específico da Casa Abrigo, considerou-se também um provável aumento no número de atendimento, tendo em vista que as vítimas em geral têm denunciado com maior frequência seus agressores, com o advento da Lei 11.340/2006 - Lei Maria da Penha, acompanhada da oferta de outros serviços tais como a Delegacia Especializada da Mulher - 24 horas, Centros de Referência de Atendimento à Mulher e Casas Abrigo para aquelas que sofrem violência doméstica com risco iminente de morte.

O Cardápio foi confeccionado com o auxílio da nutricionista da Secretaria de Estado da Justiça – SEJUS, que ao longo desses anos vem apoiando e orientando a SESP na confecção do mesmo.

3 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:

3.1 - O atendimento do objeto envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições ao (s) local (is) indicado (s) pela CONTRATANTE, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

3.2 - A CONTRATADA deverá realizar todas as atividades necessárias à execução do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

3.2.1 - Programação das atividades de nutrição e alimentação;

3.2.2 - Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

3.2.3 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

3.2.4 - Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2019 - CPP1

3.2.5 - Pré-preparos e cocção da alimentação;

3.2.6 - Coleta diária de amostras da alimentação preparada;

3.2.7 - Porcionamento uniforme das refeições em descartáveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;

3.2.8 - Acondicionamento e transporte das refeições e dos descartáveis;

3.2.9 - Entrega das refeições e respectivos descartáveis até o(s) local (is) de entrega indicado(s) pela CONTRATANTE.

3.3 - As etapas que envolvem a prestação de serviço de nutrição e alimentação deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – 4º Região, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes às atividades de nutrição.

3.4 - Deverá ser efetuado trimestralmente e quando solicitado pela CONTRATANTE controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida (todas as preparações fornecidas nas grandes refeições), bem como dos manipuladores e de utensílios, de forma amostral, utilizados para o preparo da mesma.

3.5 - A operacionalização, transporte e entrega das refeições no (s) local (is) estabelecido (s) pela CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA, de maneira a observar a aceitação das refeições, o atendimento aos horários estabelecidos no item 3.6.3 e realizar análise qualitativa e quantitativa das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

3.6 - Serão consideradas, ainda, as seguintes características específicas:

3.6.1 - DOS LOCAIS

Casa Abrigo Estadual	Endereço: por questões de sigilo e segurança só será fornecido para a empresa vencedora, podendo estar localizada nos municípios da Grande Vitória/ES (Cariacica, Viana, Vila Velha, Vitória ou Serra).
-----------------------------	--

3.6.2 DAS QUANTIDADES

3.6.2.1 - Estimativa do número de comensais e etapas diárias por faixa etária:

COMENSAIS	Quantidade de etapas diária	Nº de comensais (média diária por mês)	Nº DE COMENSAIS ANUAL (MÍNIMO)	Nº DE COMENSAIS ANUAL (MÁXIMO)
Adulto Feminino	4	6	01	72
0 a 4 meses	8	9	01	96
5 a 12 meses	8			
1 a 2 anos	8			
2 a 6 anos	6			
7 a 11 anos	6			
12 a 18 anos	6	2	01	24
Complementar 01	2			
Complementar 02	2			
Complementar 03	1			
Complementar 04	3			
Complementar 05	2			
Complementar 06	6			

Obs.: Este quantitativo poderá sofrer variações, para mais ou para menos, em virtude da entrada e saída de comensais.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

3.6.2.3 - Estimativa de cada tipo de refeição por faixa etária:

COMENSAIS	MAMADEIRA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LEITE	LANCHE	JANTAR	CEIA	LANCHE
Adulto feminino	-	x	-	x	-	x	x	-	-
0 a 04 meses	x	-	-	-	-	-	-	-	-
0 a 04 meses	-	x	x	x	x	x	x	x	x
5 a 12 meses	x	-	-	-	-	-	-	-	-
5 a 12 meses	-	x	x	x	x	x	x	x	x
01 a 02 anos	-	x	x	x	x	x	x	x	x
02 a 06 anos	-	x	x	x	-	x	x	x	-
07 a 11 anos	-	x	x	x	-	x	x	x	-
12 a 18 anos	-	x	x	x	-	x	x	x	-
Complementar 01*	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Complementar 02*	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Complementar 03*	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Complementar 04*	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Complementar 05*	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Complementar 06*	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* De acordo com a necessidade/dieta

3.6.3 - DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

3.6.3.1 - Dos horários de entrega da **Casa Abrigo Estadual**

HORÁRIOS	07:00h	11:00h	17:30h
Refeições	Desjejum Colação	Almoço Lanche	Jantar Ceia

3.6.4 - DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

3.6.4.1 - O cardápio do Almoço e do Jantar será elaborado pela CONTRATANTE baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes no ANEXO I-A.

3.6.4.2 - O Desjejum, Lanche da Tarde, Cardápio Festivo e Lanche de Emergência devem seguir o cardápio estabelecido nos **QUADROS** 01, 02, 03, 11 e 12, do ANEXO I-B, respectivamente.

3.6.4.3 - Em caso de ocorrência de fato imprevisível que inviabilize o fornecimento da preparação ou produto alimentício estabelecido no cardápio, a CONTRATADA deverá comunicar e justificar imediatamente o fato a CONTRATANTE. Quando autorizada a alteração, a preparação ou produto alimentício substituto ao estabelecido no cardápio deverá possuir valor monetário similar.

3.6.4.3.1 - Só poderão ser autorizadas quatro alterações de cardápio no mês, acompanhada de justificativa.

3.6.5 - DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS INFANTIS



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

3.6.5.1 - O cardápio será elaborado pela CONTRATADA baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes no ANEXO I-D.

3.6.5.2 - Os cardápios mensais destinados à alimentação infantil devem ser enviados para a CONTRATANTE até o décimo dia do mês anterior ao fornecimento, para avaliação e aprovação.

3.6.5.3 - Devem ser disponibilizados os seguintes utensílios:

Para cada Criança da Casa Abrigo:

02 mamadeiras - com disco de vedação eficiente, com frasco inquebrável em policarbonato livre de BPA, atóxico e inodoro, disco e tampas em polipropileno, bico ortodôntico em silicone, com válvula compensadora de pressão, uso em forno de microondas e lavadora de louças, com capacidade de 240 ml.

02 copos de treinamento (para as maiores de 01 ano) - com alças e anti-vazamento, copo livre de BPA, atóxico e inodoro, translúcido que permite ver o líquido, formato anatômico, com capacidade de 200 ml.

01 colher infantil - plástica atóxica, inodora, livre de BPA.

01 prato infantil - plástico atóxico, inodora, livre de BPA.

Para a Casa Abrigo:

01 caixa plástica transparente - de polipropileno ou polietileno de alta densidade, com capacidade de 11 a 15L, com tampa, para guarda dos utensílios.

3.6.5.4 - A CONTRATADA deverá substituir ou repor mediante solicitação da CONTRATANTE os utensílios disponibilizados na Casa Abrigo Estadual.

3.6.6 - DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

3.6.6.1 - Cabe à CONTRATADA porcionar e acondicionar as refeições observando o seguinte:

Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos (5 litros) e distintos para cada tipo de líquido (em cores diferentes), com capacidade adequada à quantidade a ser servida.

Pães: acondicionados em sacolas plásticas transparentes apropriadas e higienizadas e em número de 10 unidades por sacola.

Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipientes individuais de isopor (marmitex) nº.09, armazenados em caixas de polietileno totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, que deverão ter as seguintes medidas aproximadas: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna: - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm.

Saladas: porcionadas e acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa com capacidade de 300ml.

Frutas: acondicionadas em sacolas transparentes e armazenadas em caixas de polietileno brancas não vazadas com dimensões: **Parte Externa** - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. **Parte Interna** - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico. No caso de frutas pré-preparadas estas devem ser acondicionadas em recipientes individuais de material plástico tampa com capacidade de 300ml.

Sobremesa doce: embalada em recipiente individual descartável.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

Fórmulas lácteas: porcionadas e acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa com capacidade de 300ml.

Refeições Infantis: acondicionados em recipientes individuais de isopor (marmitex) MC 500, com capacidade de 500ml.

3.6.7 - DO TRANSPORTE

3.6.7.1 - O transporte de refeições deverá atender à Portaria Estadual 069-R/2007, bem como a RDC nº 216/2004.

3.6.7.2 - As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local (is) definido(s) pela CONTRATANTE. A distribuição ficará sob responsabilidade da CONTRATANTE.

3.6.7.3 - Os veículos para transporte das refeições deverão ser mantidos em número suficiente, higienizados diariamente e mantidos preventiva e corretivamente. Devem ser guardados registros destas operações nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição para disponibilização a CONTRATANTE quando solicitado.

3.6.7.4 - Os veículos de transporte da alimentação deverão chegar à unidade destinatária, em todas as refeições, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE, com as portas lacradas em todas as entregas. O lacre deverá conter numeração específica que será registrada na fatura da CONTRATADA.

3.6.7.5 - Nas etapas de transporte e entregas das refeições, serão supervisionados pela CONTRATANTE ou seu preposto o acondicionamento adequado, as condições de temperatura e a apresentação das refeições, bem como condições de higiene do veículo e do motorista e ajudante de motorista.

3.6.7.6 - As grandes refeições deverão ser entregues em caixas de polietileno totalmente fechadas nas laterais e abertas apenas na parte superior, que deverão ter as seguintes medidas: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna: - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm.

3.6.7.7 - Os veículos deverão ser regulados, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislações vigentes.

3.6.7.8 - Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem possuir licença sanitária concedida pela autoridade sanitária estadual e/ou municipal, devendo ser renovada anualmente.

3.6.7.9 - A fim de se evitar Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, e, considerando o tempo para distribuição das refeições dentro da Unidade, a CONTRATADA deverá assegurar-se de que o tempo de transporte da alimentação até a Unidade destinatária não ultrapasse o intervalo de uma hora e trinta minutos. Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA acerca do tempo máximo de seis horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60°C, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições.

3.6.7.10 - No caso de impossibilidade de atendimento ao prazo de entrega por motivo de caso fortuito ou força maior, deverá a CONTRATADA comunicar imediatamente a CONTRATANTE para análise da situação e deliberação.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2019 - CPP1

4 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

4.1 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1.1 - A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 142/98, Portaria M.S nº 326/97 - MBPF, RDC nº 216 - 09/04), pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte (Portaria 069-R de 26 de setembro de 2007) e entrega das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

4.2 - DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

4.2.1 - Dispor das instalações físicas e dependências para execução do objeto do contrato, de acordo com as exigências da legislação vigente.

4.3 - DA EQUIPE DE TRABALHO

4.3.1 - Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, no geral e nos detalhamentos.

4.3.2 - Observar e atender as normas de segurança.

4.3.3 - Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e disponibilizá-los à CONTRATANTE quando requisitado.

4.3.4 - Manter o profissional Nutricionista detentor de registro regularizado junto ao órgão fiscalizador, de acordo com as normas vigentes do CRN - 4ª Região, e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98. O número de nutricionistas deverá seguir o estabelecido na Resolução CFN nº 380/2005.

4.3.5 - Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e enviados à CONTRATANTE quando solicitados.

4.3.6 - Fornecer, quando solicitado, à CONTRATANTE a relação nominal de seus empregados encarregados de executar o objeto contratado, indicando o número de registro da Carteira de Trabalho, a data da contratação e o registro no Ministério do Trabalho, atualizando-a, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, no caso de substituição de qualquer empregado.

4.3.7 - Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

4.3.8 - A empresa CONTRATADA substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela CONTRATANTE, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal.

4.4 - DO PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

4.4.1 - Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

4.4.2 - Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste termo.

4.4.3 - Executar na íntegra o cardápio trimestral que será encaminhado quarenta e cinco dias antes de sua vigência pela CONTRATANTE.

4.4.4 - Executar em datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Festa Junina, Natal e Ano Novo) cardápios diferenciados conforme Quadro 11 do ANEXO I-B.

4.4.5 - Atender as solicitações de dietas especiais, realizadas com base na prescrição de Médicos/Enfermeiros e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, para todas as doenças que porventura surgirem nas pessoas sob proteção do Estado.

4.4.5.1 - As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a doença e às necessidades requeridas pelo (as) comensal. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritas no ANEXO I-C, porém não se limitam somente a estas podendo ser solicitada outros tipos.

4.4.5.2 - O fornecimento das dietas deverá ser realizado em recipiente isopor (marmitex) nº.09, descartáveis identificados - com etiqueta adesiva, na tampa do recipiente, contendo o nome do paciente e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da tarde, as dietas deverão ser fornecidas na forma de kits individuais embalados em sacolas transparentes que também deverão estar identificados.

4.4.5.3 - As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações. Portanto, para efeito de preços, serão praticados os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

4.4.6 - Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, através de coleta de amostras para análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, que deverá ocorrer após o envase de pelo menos 50% das refeições, às suas expensas.

4.4.6.1 - As amostras da alimentação preparada deverão ser devidamente acondicionadas e lacradas, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

4.4.7 - Acompanhar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e acompanhar a aceitação das refeições fornecidas.

4.4.8 - Manter as preparações quentes em temperatura superior a 60°C e as saladas e sobremesas frias entre 4 e 6°C.

4.4.9 - Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando as amostras para análises microbiológicas.

4.4.10 - Substituir o lote ou a unidade da refeição recusada pela CONTRATANTE, quando for constatada qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas, pela alimentação determinada no cardápio de emergência no prazo máximo de duas horas.

4.4.11 - Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que atenderem as determinações da legislação sanitária.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

4.4.12 - Todas as carnes deverão ser fornecidas pela CONTRATADA em preparações sem osso, fatiadas ou picadas, por motivo de segurança.

4.4.13 - Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, 01 (uma) refeições além do quantitativo solicitado, para análise qualitativa e quantitativa e guarda da amostra pela CONTRATANTE.

4.4.14 - Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

4.4.14.1 - Deverá ser arquivada por um período de 06 (seis) meses na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN da CONTRATADA onde serão preparadas as refeições objeto do contrato, cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas, para consulta da CONTRATANTE, caso se faça necessário.

4.4.15 - Trimestralmente ou quando solicitada pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá efetuar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela.

4.4.16 - Em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pela CONTRATANTE.

4.4.17 - Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do SIF, etc.

4.5 - DOS UTENSÍLIOS

4.5.1 - Responsabilizar pela aquisição e manutenção de todos os utensílios (mamadeiras, copos, canecas, pratos e colheres) utilizados nas refeições dos bebês e crianças da Casa Abrigo.

4.5.2 - A **CONTRATADA** será responsável em fornecer todos os utensílios (canecas, copos, pratos e talheres) necessários para que os comensais realizem as suas refeições. **Os utensílios devem ser de material autorizado pelo Coordenador da Casa Abrigo.**

4.6 - DA HIGIENIZAÇÃO

4.6.1 - Atender o que dispõe a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria Estadual 069-R de 26 de setembro de 2007 bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

4.7 - DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

4.7.1 - Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

4.7.2 - Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações.

4.7.3 - Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

4.8 - DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

4.8.1 - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

4.8.2 - Apresentar os esquemas alternativos de trabalho ou os planos de contingência formalmente à CONTRATANTE na assinatura do Contrato e quando sofrer alterações ou atualizações.

4.9 - SUPLEMENTARES

4.9.1 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

4.10 - DA RESPONSABILIDADE CIVIL

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

4.11 - DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

4.11.1 - DO USO RACIONAL DA ÁGUA

4.11.1.1 - Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

4.11.1.2 - Identificar pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água;

4.11.1.3 - Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, que a utilizam com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

4.11.2 - DA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

4.11.2.1 - A CONTRATADA, na execução do objeto, deverá observar as práticas de sustentabilidade e demais disposições do Decreto nº 2830-R, de 19 de agosto de 2011, bem como das demais normas e orientações quanto ao consumo sustentável.

4.11.3 - DA REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR PROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

4.11.3.1 - A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na execução dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia destes, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

5 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

5.1 - Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

5.2 - Elaborar cardápios a serem executados pela CONTRATADA, enviando para esta com 45 dias de antecedência ao início da execução.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

5.2.1 - O primeiro cardápio a ser executado pela CONTRATADA consta no ANEXO I-A do presente termo de referência.

5.3 - Receber e distribuir as refeições aos comensais.

5.4 - Em decorrência da variação diária das assistidas da Casa Abrigo Estadual, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas **pela Coordenadora da Casa Abrigo**, à CONTRATADA, por meio de e-mail ou fax, até às 17:00h.

5.4.1 - Caso ocorra ingresso de assistidas na Casa Abrigo Estadual no período matutino ou vespertino, o acréscimo de almoço e lanche da tarde poderá ser solicitado até às 09:00 horas e de jantar até às 14:00 horas.

5.5 - A Coordenação da Casa Abrigo Estadual diariamente atestará os controles de recebimentos referentes à prestação de serviço de nutrição e alimentação, e até o quinto dia útil do mês subsequente às enviará ao setor competente da SESP para fins de pagamento.

5.6 - No caso de ocorrência de irregularidades no fornecimento de refeições, deverão ser encaminhadas para a Gerência de Contratos e Convênios da SESP, comprovações destas, para compor processo de apuração, e o pagamento correspondente só se efetivará após a apuração do fato, se for devido.

5.7 - Quando ocorrer recusa de lote, decorrente de qualidade diferente dos pré-estabelecidos no 4.4.11, o controle de recebimento não será atestado.

5.8 - Em caso de implantação de sistema informatizado para controle do fornecimento de alimentação, a solicitação de refeições (5.5) e o registro de eventuais irregularidades (5.7) deverão também ser realizados via sistema.

6 - DAS VISITAS TÉCNICAS:

6.1 - A visita técnica por parte das empresas licitantes na Casa Abrigo Estadual é proibida em razão da especificidade do atendimento.

6.2 - A CONTRATANTE, antes da declaração de vencedor, realizará visita técnica às dependências da empresa onde serão preparadas as refeições objeto do contrato e promoverá as diligências necessárias destinadas a confirmar a veracidade da Declaração de Tempo de Transporte, bem como verificar as condições gerais da cozinha.

7 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.1 - A CONTRATADA deverá apresentar, após formalização do contrato, ao final do prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para mobilização:

- a) Cópia do Alvará Sanitário e Alvará de Funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto deste edital, protocolado junto à autoridade competente.
- b) Cópia da Licença Sanitária do(s) veículo(s) que atenderá (ão) à logística de distribuição entre na unidade do sistema SESP.
- c) Cópia do registro de calibração do(s) termômetro(s), ou da nota fiscal caso estejam no período de garantia, e formulários de registros necessários para controle da temperatura dos alimentos em todas as etapas do processo de produção.
- d) Declaração da Implantação do Programa de Boas Práticas de Fabricação e de Controle de Pragas, emitida por um Serviço Social Autônomo, da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATADA onde serão preparadas as refeições objeto do contrato Pragas (Portus/ MS nº 326/97).



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2019 - CPP1

- e) Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), em cumprimento às disposições da RDC nº 216 de 2004 da Anvisa.
- f) Declaração de possuir no seu quadro permanente número de profissionais de Nutrição em conformidade com a Resolução CFN N° 380/2005
- g) Comprovação de possuir em seu quadro permanente, profissional devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas - 4° Região e que seja detentor de atestado de responsabilidade técnica, conforme segue:
- g.1) O referido profissional poderá ocupar a posição de diretor, sócio ou integrar o quadro permanente da empresa licitante, na condição de empregado ou de prestador de serviços, devendo comprovar, obrigatoriamente, sua vinculação com a CONTRATADA, por meio de carteira de trabalho e previdência social (CTPS), contrato de prestação de serviços, ficha de registro de empregado ou contrato social, conforme o caso.
- g.2) O profissional indicado deverá participar da execução dos serviços, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela CONTRATANTE.

8 - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:

8.1 - O prazo de vigência contratual terá início no dia subsequente ao da publicação do resumo do contrato no Diário Oficial e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses.

Michelle Meira Costa
Gerente de Proteção à Mulher/SESP

Andrea Maris Machado Cruz Simonetti
Coordenadora Interna da CAES



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I-A

CARDÁPIO TRIMESTRAL

CARDÁPIO SEJUS - SIGLAS DAS UNIDADES PRISIONAIS															
MÊS: _____/Ano _____															
CARDÁPIO 01															
ALMOÇO						JANTAR									
DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA		
			ARROZ	FEIJÃO						ARROZ	FEIJÃO				
1	SEG	Frango Assado	Repolho Refogado	Simple	Simple	Vagem Cozida/Cenoura Cozida	Paçoca	1	SEG	Filé de Peixe Frito	Purê de Batata	Simple	Simple	Afaiçe/Tomate	Banana
2	TER	Isca de Boi Grelhada	Suflê de Legumes	Simple	Simple	Agrião/Beterraba Cozida	Banana	2	TER	Salsicha ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Arroz à Grega	Simple	Couve Flor /Brócolis	Pé de Moleque
3	QUAR	Pemil Grelhado	Jiló Refogado	Simple	Tutu	Couve/Vinagrete	Pé de Moleque	3	QUAR	Costela de Boi Assada	Mandioca Cozida	Simple	Simple	Agrião/Cenoura Ralada	Mamão
4	QUIN	Isca de Frango à Milanesa	Purê de Batata	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Cenoura Ralada	Mamão	4	QUIN	Ovos Cozidos	Seleta de Legumes	Simple	Simple	Acelga/Vinagrete	Bananada
5	SEX	Carne Bovina Moida	Angú ao Molho	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Bananada	5	SEX	Frango Assado	Macarrão Parafuso ao Molho	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/ Chuchu Cozido	Laranja
6	SAB	Feijoadá**	Farofa Dourada	Simple	**	Couve/Vinagrete	Laranja	6	SAB	Steak à Pizzaiolo	Inhame Ensopado	Simple	Simple	Afaiçe/Beterraba Cozida	Goiabada
7	DOM	Picadinho Bovino de Carne	Torta de Legumes	Simple	Simple	Afaiçe/Jiló Cozido	Goiabada	7	DOM	Bife Suíno Grelhado	Farofa de Cenoura	Simple	Simple	Couve/Vinagrete	Doce de Leite
8	SEG	Frango Frito	Couve Refogada	Simple	Tutu	Cenoura Ralada/ Couve Flor Cozida	Doce de Leite	8	SEG	Isca de Boi Acebolada	Batata Doce Frita	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Maça
9	TER	Carne Bovina de Panela	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Jiló Cozido	Goaiba	9	TER	Isca de Frango ao Molho	Polenta à Bolonhesa	Simple	Simple	Agrião/Cenoura Cozida	Geléia
10	QUAR	Omelete	Abóbora Acebolada	Arroz à Grega	Simple	Afaiçe/Tomate	Geléia	10	QUAR	Carne Assada Bovina ao Molho	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Vinagrete	Melancia
11	QUIN	Strogonoff de Frango	Batata Corada (Frita)	Simple	Simple	Cenoura Ralada/ Rabanete Ralado	Melancia	11	QUIN	Hamburguer à Parmegiana	Suflê de Couve Flor	Simple	Simple	Abobrinha Cozida/Berinjela Cozida	Paçoca
12	SEX	Bife de Boi à Milanesa	Purê de Cenoura	Simple	Simple	Batata Cozida/ Chuchu Cozido	Paçoca	12	SEX	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Parafuso com Salsicha	Simple	Simple	Agrião/Abóbora Cozida	Maça
13	SAB	Linguiça Toscana Assada	Farofa de Ovos	Simple	Simple	Pepino/ Vinagrete	Banana	13	SAB	Carne Bovina de Panela	Banana da Terra Frita	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Geléia
14	DOM	Frango Assado	Couve Flor à Milanesa	Simple	Simple	Couve/Quiabo	Pé de Moleque	14	DOM	Carne Seca Ensopada	Abóbora Acebolada	Simple	Simple	Afaiçe/ Batata Cozida	Melancia
15	SEG	Filé de Peixe (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Afaiçe/Tomate	Mamão	15	SEG	Isca de Frango à Milanesa	Purê Misto	Simple	Simple	Acelga/ Cenoura Ralada	Paçoca
16	TER	Carne de Boi Assada	Virado de Couve	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Jiló Cozido	Bananada	16	TER	Pemil Assado	Baroa Ensopada	Simple	Simple	Couve/Tomate	Laranja
17	QUAR	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Couve/Abobrinha Cozida	Laranja	17	QUAR	Cubos de Carne de Boi ao Molho	Repolho Refogado	Simple	Simple	Chuchu Cozido/ Cenoura Cozida	Doce de Leite
18	QUIN	Bife de Boi ao Molho	Jardineira de Legumes	Simple	Simple	Acelga/ Beterraba Ralada	Goiabada	18	QUIN	Frango Assado	Couve Flor à Milanesa	Simple	Simple	Pepino/ Tomate	Maça
19	SEX	Hamburguer de Boi à Pizzaiolo	Inhame Ensopado	Simple	Simple	Brócolis/Couve Flor Cozida	Doce de Leite	19	SEX	Carne Suína em Cubos ao Molho	Macarrão ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Geléia
20	SAB	Costela Bovina Assada	Couve Refogada	Simple	Simple	Chuchu Cozido/ Batata Baroa	Maça	20	SAB	Omelete	Farofa de Bacon	Arroz à Grega	Simple	Afaiçe/Couve Flor Cozida	Melancia
21	DOM	Cubo Suíno ao Molho	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Cenoura Cozida	Geléia	21	DOM	Strogonoff de Frango	Batatas Sautê	Simple	Simple	Acelga/Beterraba Ralada	Pé de Moleque
22	SEG	Bife de Boi Acebolado	Jiló Refogado	Simple	Simple	Afaiçe/Batata Baroa Cozida	Goaiba	22	SEG	Filé de Peixe Frito (Merluza)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Agrião/Tomate	Bananada
23	TER	Isca de Frango Acebolada	Mandioca Cozida	Simple	Simple	Tomate/Quiabo	Paçoca	23	TER	Carne Bovina Moida	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Cenoura Cozida/ Vagem Cozida	Mamão
24	QUAR	Mexido de Ovo	Torta Madalena (Legumes)	Simple	Simple	Acelga/ Beterraba Ralada	Banana	24	QUAR	Frango Frito	Tropeiro	Simple	Simple	Quiabo/ Jiló Cozido	Geléia
25	QUIN	Carne de Boi Assada	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Afaiçe/Berinjela	Pé de Moleque	25	QUIN	Pemil Assado	Couve Refogada	Simple	Tutu	Pepino/Cenoura Cozida	Goiabada
26	SEX	Steak à Parmegiana	Purê de Batata	Simple	Simple	Couve Flor /Brócolis	Mamão	26	SEX	Feijoadá**	Farofa Dourada	Simple	**	Couve/Vinagrete	Laranja
27	SAB	Filé de Peixe (Merluza)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Afaiçe/Tomate	Bananada	27	SAB	Carne de Boi Assada ao Molho	Cenoura Sautê	Simple	Simple	Couve Flor/ Brócolis	Paçoca
28	DOM	Isca Suína Acebolada	Taioba Refogada	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Laranja	28	DOM	Bife de Boi à Pizzaiolo	Mandioca Frita	Simple	Simple	Acelga/ Cenoura Ralada	Doce de Leite
29	SEG	Frango Assado	Macarrão Parafuso à Bolonhesa	Simple	Simple	Afaiçe/Chuchu Cozido	Goiabada	29	SEG	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Agrião/Tomate	Mamão
30	TER	Pemil Suíno Assado	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Beterraba Cozida	Doce de Leite	30	TER	Picadinho de Boi ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Cenoura Ralada/ Rabanete	Pé de Moleque
31	QUAR	Carne Seca Ensopada	Abóbora Acebolada	Simple	Simple	Agrião/Batata Cozida	Maça	31	QUAR	Frango Assado	Quiabo Refogado	Simple	Simple	Afaiçe/Couve Flor Cozida	Goaiba



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
 Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

CARDÁPIO SEJUS - SIGLAS DAS UNIDADES PRISIONAIS

MÊS: _____/Ano _____

CARDÁPIO 02

ALMOÇO							JANTAR						
DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA
			ARROZ	FEIJÃO						ARROZ	FEIJÃO		
1 QUN	Carne Bovina em Cubos	Purê de Batata	Simple	Simple	Acelga/Cenoura Cozida	Paçoca	1 QUN	Pernil Suíno Assado	Farofa Rica	Arroz à Grega	Simple	Beterraba Cozida/Agrião	Pé de Moleque
2 SEX	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão ao Sugo	Simple	Simple	Vagem Cozida/Beterraba Cozida	Geléia	2 SEX	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Alface/Vinagrete	Bananada
3 SÁB	Carne de Boi Assada	Tropeiro	Simple	Simple	Abobrinha/Tomate	Goiabada	3 SÁB	Carne Suína em Cubos	Canjiquinha	Simple	Simple	Couve Flor cozida/Couve	Mamão
4 DOM	Frango Cozido ao Molho	Torta de Sardinha	Simple	Simple	Brocolis Cozido/Pepino	Laranja/Mexerica	4 DOM	Costela de Boi Ensopada	Mandioca Frita	Simple	Tutu	Acelga/ Cenoura Ralada	Doce de leite
5 SEG	Isca Suína Grelhada	Cenoura Ensopada	Simple	Simple	Couve/Beterraba ralada	Doce de Leite	5 SEG	Frango Assado	Macarrão ao Sugo	Simple	Simple	Abobrinha Cozida/Repolho	Goiabada
6 TER	Omelete	Torta de Legumes	Simple	Simple	Alface/Berinjela	Maça	6 TER	Bife Bovino Acebolado	Batata Doce Sauté	Simple	Simple	Brócolis Cozido/Beterraba Cozida	Pé-de-moleque
7 QUAR	Carne Bovina de Panela	Macarrão à Bolonhesa	Simple	Simple	Cenoura cozida/Vinagrete	Geléia	7 QUAR	Steak ao Molho	Soufflé de Couve Flor	Simple	Simple	Agrião/Tomate	Goiaba
8 QUN	Carne de Boi Assada	Inhame Ensopado	Simple	Simple	Chuchu cozido/Tomate	Paçoca	8 QUN	Isca de Frango Acebolada	Torta de Legumes	Simple	Simple	Berinjela/Alface	Banana
9 SEX	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Brocolis Cozido/Couve Flor Cozida	Melancia	9 SEX	Bife Bovino à Milanesa	Mista de Legumes	Simple	Simple	Quiabo/Berinjela	Doce de leite
10 SÁB	Picadinho Bovino	Taioba Refogada	Simple	Tutu	Batata Cozida/Nabo Ralado	Bananada	10 SÁB	Carne Seca ao Molho	Espinafre Refogado	Simple	Tutu	Jiló Cozido/Vinagrete	Pé de moleque
11 DOM	Frango Assado	Couve Flor no Vapor	Arroz à Grega	Simple	Cenoura Cozida/Agrião	Mamão	11 DOM	Salsicha ao Molho	Macarrão Alho e Óleo	Simple	Simple	Vagem cozida/Alface	Geléia
12 SEG	Feijoad**	Banana da Terra Frita	Simple	**	Couve/Vinagrete	Laranja	12 SEG	Omelete	Seleta de Legumes	Simple	Simple	Abóbora Cozida/Alface	Goiaba
13 TER	Costela de Boi Assada	Farofa Agriodoce	Simple	Simple	Abobrinha/Chuchu Cozido	Doce de leite	13 TER	Frango Cozido ao Molho	Berinjela à Milanesa	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Maçã
14 QUAR	Isca Bovina Grelhada	Chuchu Cozida	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Vinagrete	Goiabada	14 QUAR	Pernil Assado	Banana Frita	Arroz à Grega	Simple	Brocolis cozido/Beterraba Cozida	Pé de moleque
15 QUN	Carne Suína em Cubos ao Molho	Farofa de Frutas	Simple	Simple	Batata Baroa/Alface	Paçoca	15 QUN	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão à Bolonhesa	Simple	Simple	Quiabo/Jiló	Mexerica/Laranja
16 SEX	Hambúrguer à Pizzaiolo	Purê de Batata	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Agrião	Maçã	16 SEX	Carne Suína ao Molho	Taioba Refogada	Simple	Simple	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Doce de leite
17 SÁB	Sobrecoxa Empanada	Torta de Repolho	Arroz à Grega	Simple	Vagem Cozida/Tomate	Goiabada	17 SÁB	Carne Bovina em cubos	Bolinho de Arroz	Simple	Simple	Berinjela Cozida/Acelga	Banana
18 DOM	Pernil Grelhado	Taioba Refogada	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Pepino	Melancia	18 DOM	Isca de Frango à Milanesa	Purê de Mandioca	Simple	Simple	Jiló Cozido/Cenoura Cozida	Laranja
19 SEG	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Alface/Vinagrete	Bananada	19 SEG	Carne Bovina Moida	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Berinjela	Goiabada
20 TER	Pernil Assado	Farofa Rica	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/Beterraba Cozida	Mamão	20 TER	Frango Assado	Brócolis Refogado	Simple	Tutu	Acelga/Vinagrete	Paçoca
21 QUAR	Stroganoff de Frango	Batata Inglesa Assada	Simple	Simple	Abobrinha/Couve	Geléia	21 QUAR	Carne Bovina Assada	Macarrão ao Sugo	Simple	Simple	Vagem Cozida/Tomate	Geléia
22 QUN	Lingüça Acebolada	Tropeiro	Simple	Simple	Brocolis/Couve	Bananada	22 QUN	Stroganoff de Frango	Batata Sauté	Simple	Simple	Cenoura Ralada/Beterraba Ralada	Melancia/Goiaba
23 SEX	Steak à Parmegiana	Purê Misto	Simple	Simple	Berinjela/Cenoura Ralada	Laranja	23 SEX	Carne Bovina de Panela	Torta de Apresuntado e Queijo	Simple	Simple	Quiabo/Jiló	Banana
24 SÁB	Filé de Frango Grelhado	Couve-flor à Milaneza	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Acelga	Doce de leite	24 SÁB	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Agrião/Tomate	Paçoca
25 DOM	Carne Bovina Moida	Macarrão ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Abobrinha Cozida/Cenoura Cozida	Mamão	25 DOM	Ovos Mexidos	Chuchu Cozido	Arroz à Grega	Simple	Couve Flor Cozida/ Vinagrete	Pé-de-moleque
26 SEG	Carne Seca ao Molho	Mandioca Frita	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Geleia	26 SEG	Hambúrguer à Parmegiana	Batata Baroa Ensopada	Simple	Simple	Alface/Brócolis Cozido	Maçã
27 TER	Filé de Frango Grelhado	Couve Refogada	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Alface Crespa	Melancia	27 TER	Feijoad**	Banana Frita	Simple	**	Couve/Cenoura Cozida	Bananada
28 QUAR	Bife Bovino à Pizzaiolo	Bolinho de Mandioca	Simple	Simple	Acelga/Tomate	Pé de Moleque	28 QUAR	Frango Frito	Purê Misto	Simple	Simple	Nabo Ralado/Tomate	Banana
29 QUN	Panqueca Recheada	Jardineira de Legumes	Arroz à Grega	Simple	Beterraba Cozida/Alface	Paçoca	29 QUN	Carne Bovina Assada	Tropeiro	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Pepino	Doce de Leite
30 SEX	Frango Frito	Quiabo Refogado	Simple	Tutu	Acelga/Cenoura Ralada	Laranja	30 SEX	Isca Bovina	Polenta à Baiana	Simple	Simple	Quiabo/Vinagrete	Goiabada



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
 Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2019 - CPP1

CARDÁPIO SEJUS - SIGLAS DAS UNIDADES PRISIONAIS

MÊS: _____/Ano

CARDÁPIO 03

ALMOÇO						JANTAR							
DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA
			ARROZ	FEIJÃO						ARROZ	FEIJÃO		
1 SAB	Bife de Boi à Pizzaiolo	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Agrião/Chuchu Cozido	Geléia	1 SAB	Isca de Frango à Milanesa	Torta de Legumes	Arroz à Grega	Simple	Alface/Baroa Cozida	Mamão
2 DOM	Salsicha ao Molho	Jardineira de Legumes	Simple	Tutu	Beterraba/Vagem Cozida	Doce de Leite	2 DOM	Carne Assada ao Molho	Farofa Rica	Simple	Simple	Quiabo/Jiló Cozido	Paçoca
3 SEG	Frango Cozido ao Molho	Canjiquinha	Simple	Simple	Couve/Abobrinha Cozida	Bananada	3 SEG	Cubo Suíno Acebolado	Banana da Terra Frita	Simple	Tutu	Tomate/Brócolis Cozido	Maçã
4 TER	Costela Bovina Ensopada	Baroa Ensopada	Simple	Simple	Rabanete/Cenoura Ralada	Melancia	4 TER	Omelete	Macarrão Parafuso à Bolonhesa	Simple	Simple	Cenoura/Berinjela Cozida	Goiabada
5 QUAR	Pemil Suíno Assado	Polenta ao Molho	Simple	Simple	Alface/Beterraba cozida	Pé de Moleque	5 QUAR	Bife de Boi Acebolado	Tropeiro	Simple	Simple	Vinagrete/Chuchu Cozido	Goiaba
6 QUN	Carne Bovina Moida	Panachê de Legumes	Simple	Simple	Acelga/Vinagrete	Laranja	6 QUN	Stroganoff de Frango	Batata Sautê	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Vagem Cozida	Geléia
7 SEX	Carne Suína em Cubo Acebolada	Couve Refogada	Simple	Simple	Tomate/Batata Inglesa Cozida	Paçoca	7 SEX	Filé de Peixe Assado (Pescada)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Couve Flor Cozida	Doce de leite
8 SAB	Carne Seca ao Molho	Mandioca Cozida	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Jiló cozido	Mamão	8 SAB	Isca de Boi Grelhado	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Berinjela/Abobrinha Cozida	Banana
9 DOM	Filé de Frango Grelhado	Torta de Legumes	Simple	Simple	Vinagrete/Brócolis Cozido	Doce de Leite	9 DOM	Carne Suína ao Molho	Batata Doce Sautê	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Bananada
10 SEG	Carne de Boi de Panela	Tropeiro	Simple	Simple	BeterrabaCozida /Chuchu Cozido	Melancia	10 SEG	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Torta de Repolho	Simple	Simple	Agrião/Cenoura Cozida	Pé de Moleque
11 TER	Frango Assado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Agrião/Tomate	Geléia	11 TER	Bife de Boi ao Molho	Farofa de Bacon	Simple	Simple	Alface/Beterraba Cozida	Maçã
12 QUAR	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Alface/Abobrinha Cozida	Goiaba	12 QUAR	Frango Frito	Jiló Refogado	Simple	Simple	Acelga/Batata Cozida	Paçoca
13 QUN	Bife de Boi à Milanesa	Puré de Batata	Simple	Simple	Jiló/Quiabo Cozido	Bananada	13 QUN	Panqueca Recheada	Abóbora Ensopada	Simple	Simple	Cenoura/Agrião	Mexeric/Laranja
14 SEX	Frango Frito	Berinjela Refogada	Simple	Simple	Alface/Vagem Cozida	Doce de Leite	14 SEX	Isca de Boi Acebolada	Vagem Refogada	Simple	Simple	Tomate/Abóbora cozida	Goiabada
15 SAB	Feijoada**	Banana da Terra Frita	Simple	**	Acelga/Couve Refogada	Laranja	15 SAB	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Agrião/Vagem cozida	Pé de Moleque
16 DOM	Bife de Boi Acebolado	Abobrinha Refogada	Arroz à Grega	Simple	Tomate/Cenoura cozida	Paçoca	16 DOM	Ovos Mexidos	Chuchu Refogado	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Quiabo cozido	Geléia
17 SEG	Isca de Frango Acebolada	Canjiquinha	Simple	Simple	Couve/Vinagrete	Pé de Moleque	17 SEG	Lingüiça Toscana Acebolada	Polenta à Bolonhesa	Simple	Simple	Vinagrete/Couve Flor Cozida	Mamão
18 TER	Carne de Boi Assada	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Laranja	18 TER	Steak à Parmegiana	Puré de Batata	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Jiló Cozido	Doce de Leite
19 QUAR	Bife Suíno Grelhado	Abóbora Ensopada	Simple	Tutu	Abobrinha/Berinjela Cozida	Goiabada	19 QUAR	Costela Bovina Ensopada	Tropeiro	Simple	Simple	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Banana
20 QUN	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Agrião/Tomate	Melancia	20 QUN	Frango Assado	Brócolis no Vapor	Arroz à Grega	Simple	Acelga/Batata Cozida	Pé de Moleque
21 SEX	Isca de Boi Grelhado	Puré Misto	Simple	Simple	Couve Flor/Vinagrete	Geléia	21 SEX	Pemil Suíno Assado	Canjiquinha	Simple	Simple	Alface/Agrião	Goiaba
22 SAB	Frango Assado	Macarrão com Salsicha	Simple	Simple	Vagem/Cenoura Cozida	Mamão	22 SAB	Carne Assada ao Molho	Farofa de Ovos	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Chuchu cozido	Paçoca
23 DOM	Lingüiça Toscana Assada	Sufê de Legumes	Simple	Simple	Quiabo/Jiló cozido	Bananada	23 DOM	Isca de Frango Acebolada	Abobrinha Refogada	Simple	Simple	Alface/Tomate	Maçã
24 SEG	Pemil Grelhado	Tropeiro	Simple	Simple	Acelga/Abóbora Cozida	Laranja	24 SEG	Salsicha ao Molho	Sufê de Legumes	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Cenoura Ralada	Goiabada
25 TER	Filé de Frango Grelhado	Polenta à Bolonhesa	Simple	Simple	Brócolis/Beterraba Cozida	Pé de Moleque	25 TER	Feijoada**	Farofa Dourada	Simple	**	Couve/Vinagrete	Banana
26 QUAR	Carne Suína ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Alface/Berinjela Cozida	Maça	26 QUAR	Frango Assado	Inhame Refogado	Simple	Tutu	Couve Flor Cozida/Vagem cozida	Geléia
27 QUN	Omelete	Babata Doce Sautê	Simple	Simple	Acelga/Cenoura Ralada	Paçoca	27 QUN	Carne Seca ao Molho	Abóbora Acebolada	Simple	Simple	Vinagrete/Couve refogada	Laranja
28 SEX	Isca de Frango à Milanesa	Quiabo Refogado	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Goiaba	28 SEX	Bife de Boi à Milanesa	Cenoura Sautê	Simple	Simple	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Bananada
29 SÁB	Steak à Pizzaiolo	Sufê de Legumes	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Alface	Goiabada	29 SÁB	Carne de Boi Moida	Couve-Flor no Vapor	Arroz à Grega	Simple	Cenoura Cozida/Baroa Cozida	Melancia
30 DOM	Carne Assada ao Molho	Torta à Madalena	Simple	Tutu	Abobrinha/Berinjela cozida	Doce de Leite	30 DOM	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Alface/Beterraba Cozida	Pé de Moleque
31 SEG	Ovos Mexidos	Taioba Refogada	Simple	Simple	Vinagrete/Alface	Mexeric/Laranja	31 SEG	Pemil Suíno Grelhado	Quiabo Refogados	Simple	Tutu	Acelga/Cenoura Cozida	Paçoca



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

Observação 01: A composição do cardápio e respectivas gramagens foi constituída a fim de atender as necessidades energéticas de uma pessoa adulta, conforme tabela abaixo:

IDADE	NECESSIDADES EM CALORIAS DIÁRIAS SEXO MASCULINO	NECESSIDADES EM CALORIAS DIÁRIAS SEXO FEMINO
Lactente - 0 a 6 meses	570	520
Lactente - 7 a 12 meses	743	676
1 a 2 anos	1.046	992
19 a 24 anos	3000 a 3067	2368 a 2403
25 a 50 anos	2740 a 2990	2186 a 2361
Acima de 50 anos	2240 a 2730	1833 a 2176

Cálculos efetuados com base nos dados do Institute of Medicina. Dietary Reference Intakes, de 2005.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I-B
DA GRAMAGEM E FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO BÁSICO

QUADRO 01 - GRAMAGEM DO CARDÁPIO DO DESJEJUM E DO LANCHE DA TARDE

PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	QUANTIDADE PREPARADA	
Pão francês ou doce (2 Unidades)	100g	100g
Fruta	1 unidade	1 unidade
Apresentado*	20g	20g
Mussarela*	20g	20g
Margarina*	10g	10g
Bolo	100g	100g
Café preto	100 ml	-
Suco	-	300 ml
Leite	200 ml	-

*Quantidade por pão.

QUADRO 02 - FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DO DESJEJUM

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
Bebida	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral
Pão/bolo	Pão francês c/ margarina	Bolo Simples Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/ margarina e queijo	Pão francês c/ margarina	Bolo Simples Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/ margarina e apresentado	Pão francês c/ margarina
Fruta	Mamão	Banana	Mamão	Maça	Mamão	Banana	Laranja

Observação 01: As frutas fornecidas diariamente devem seguir a incidência estabelecida no cardápio acima.

Observação 02: Nos dias em que houver bolo no cardápio, será fornecido apenas 1 (um) pão.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

QUADRO 03 - FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DO LANCHE DA TARDE

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
BEBIDA	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta
PÃO/BOLO	Bolo Simples Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/ margarina e queijo	Pão francês c/ margarina	Bolo Simples Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/margarina e Apresentado	Bolo Simples Pão Francês c/ margarina	Pão francês c/margarina e queijo

Observação 01: O suco deverá ser feito a partir da fruta in natura, da polpa natural de fruta ou concentrado líquido de fruta 100% natural, não sendo permitida a utilização de suco em pó ou qualquer uma outra forma diferente das especificadas.

QUADRO 04 - FREQUÊNCIA E GRAMAGEM DO CARDAPIO POR REFEIÇÃO

ALMOÇO E JANTAR	
ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO
Saladas	2 tipos
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo

QUADRO 05 - GRAMAGEM DO PRATO PROTÉICO DO ALMOÇO E JANTAR

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PERCAPTA FINAL COCCIONADO
CARNE BOVINA	Miolo de Pá	Bife	Grelhado	Acebolado	3	120g
				Molho		
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	3	
				Moída		
	Acém			Picadinho		
				Cubo		
	Fraldinha			Panela		
				Costela		



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
 Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

			Cozida			
	Chã de Fora	Inteira	Assado	Molho	2	
	Carne Seca	Picado	Cozido	Molho	1	
CARNE SUÍNA	Copa Lombo	Bife/Isca	Grelhado	Molho	2	
		Cubo	Cozido	Molho/Acebolado/Pan ela		
	Pertencentes para Feijoada	Fracionado	Feijoada		Orelha	1
					Paio	
					Charque	
					Bacon	
Pernil	Inteiro	Assado	Molho	2		
	Picado	Grelhado				
AVES	Frango: Sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	4	
			Frito	Empanado		
			Assado	-----		
	Filé de Peito	Sassami	Isca	Grelhado	Bife	4
					Milanesa	
					Strogonoff	
					Molho	
					Acebolado	
OVOS	Inteiro	Inteiro	Assado	Omelete	2	
			Cozido	Panqueca recheada		
			Frito	Mexido		
EMBUTIDOS	Lingüiça	Gomos	Assado (a)/ Frito (a)	Acebolado /Molho	3	
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo		
	Steak			À parmegiana/ao molho		
	Salsicha	Inteira/Picada	Cozida	Molho		
PEIXES	Filé de Pescada	Filé	Frito/Assado	Dorê/Milanesa	2	
	Filé de Merluza	Filé	Frito/ Assado	Dorê/Milanesa		

Observação 01: A gramagem da feijoada (120 – “gramas) é referente somente à carne, devendo ser acrescida a esta 100 gramas de feijão preto conforme estabelecido no quadro 08 deste item.

QUADRO 06 - GRAMAGEM DA GUARNIÇÃO POR REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA FINAL COCCIONADO
Massas	Macarrão	À bolonhesa/ Ao alho e óleo/ Ao sugo/ Com salsicha	6	100g
	Torta	Legumes/Sardinha/Salsicha/Apresuntado e queijo/Madalena/ Repolho		
Diversos	Purê	Mandioca/Cenoura/ Baroa/ Batata/Abóbora/ Misto		
	Ensopados	Chuchu/ Batata/ Cenoura/ Baroa/ Mandioca/ Abóbora/ Inhame/ Abobrinha		



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

	Jardineira de legumes/ Seleta de legumes/ Panachê de legumes	Legumes Diversos	16	
	Sautê	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce		
	Assada	Batata inglesa		
	Refogados	Jiló/ Chuchu/ Berinjela/ Couve/ Repolho/ Almeirão/ Quiabo/ Acelga/ Brócolis/ espinafre/ Vagem/ Taioba		
	À Milanesa	Couve-flor/ Banana/Berinjela		
	No Vapor	Brócolis/Couve-flor/ Vagem		
	Sufê	Chuchu/ Couve-flor/ Legumes		
	Fritos	Batata Inglesa/ Mandioca/ Batata Doce/ Banana		
Farináceos	Bolinho	Mandioca/ Arroz/ Cenoura/ Batata/ Espinafre	6	
	Angu/polenta	À baiana/ Ao molho/ À bolonhesa		
	Canjiquinha	_____		
	Pirão	Peixe		
	Farofa/Virado	Agridoce/ Frutas/ Cenoura/ Couve/ Dourada/ Rica/ Ovos/ Banana/ Bacon		
	Feijão Tropeiro	Feijão Preto acrescido de farinha de mandioca, paio, bacon, banana da terra, ovo e couve.	2	

QUADRO 07 - GRAMAGEM DA SALADA POR REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	QUANTIDADE DE SALADA TOTAL POR REFEIÇÃO
Folhosos	Picado Cru	Acelga	30	80g
		Agrião		
		Alface (crespa/americana/lisa)		
		Couve		
Legumes	Ralado Cru	Beterraba		
		Cenoura		
		Nabo		
		Pepino		
		Rabanete		
		Tomate		
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)		
	Picado Cozidos	Abóbora		
		Abobrinha		
		Baroa		
		Batata		



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

		Berinjela		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Jiló		
		Quiabo		
		Vagem		

Observação 01: Os legumes cozidos das saladas já devem ser fornecidos temperados, com exceção aos da dieta hipossódica ou mediante solicitação da SESP.

QUADRO 08 - GRAMAGEM DO ARROZ E FEIJÃO POR REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	QUANTIDADE COCCIONADA
Arroz	Parboilizado Tipo I ou Agulhinha Tipo I	Simples	27	250g
		Composto (à grega)	3	
Feijão	Preto Tipo I	Composto (Feijoada)	1	150g
	Carioquinha Tipo I	Simples	26	
		Tutu	3	

Observação 01: O almoço e jantar deverão conter o mínimo de 700g (setecentas gramas) e as carnes deverão conter o mínimo de 120g (cento e vinte gramas).

Observação 02: Será aceita a variação de 5% no peso do almoço e jantar ou de algum de seus componentes individualmente.

QUADRO 09 - GRAMAGEM DAS FRUTAS DO DESJEJUM

DENOMINAÇÃO	TIPO	QUANTIDADE
Fruta da Época	Laranja / Mexerica	200g
	Banana	140g
	Mamão	120g
	Maça	140g

Observação 01: O mamão quando servidos devem ser cortados e embalados em descartáveis.

Observação 02: Quando for fornecida laranja, esta deve estar descascada e partida ao meio.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

QUADRO 10 - GRAMAGEM DAS SOBREMESAS

DENOMINAÇÃO	TIPO	QUANTIDADE	INCIDÊNCIA MENSAL
Fruta da Época	Laranja / Mexerica	200g	12
	Banana	140g	
	Maça	140g	
	Melancia	180g	
	Mamão	120g	
	Goiaba	190g	
Doce	Bananada	20g	18
	Goiabada		
	Doce de Leite		
	Pé-de-Moleque		
	Geléia		
	Paçoca		

Observação 01: O mamão e a melancia quando servidos devem ser cortados e embalados em descartáveis.

Observação 02: Tanto as frutas como os doces devem ser variados durante o mês, não devendo ultrapassar a incidência de 03 (três) vezes cada por refeição.

Observação 03: Quando for fornecida laranja, esta deve estar descascada e partida ao meio.

QUADRO 11 - CARDÁPIO DAS DATAS COMEMORATIVAS

EVENTO	PREPARAÇÕES	QUANTIDADE
Domingo de Páscoa ALMOÇO	Arroz à grega	250g
	Feijão simples	150g
	Sobrecoca de Frango Empanada	120g
	Legumes souteé	100g
	Salada: Vagem com Cenoura Cozida em cubos	80g
	Sobremesa: Salada de Fruta	250g
	Refrigerante	300 ml
Festa Junina LANCHE	Broa de Fubá	200g
	Cachorro Quente	1 unidade
	Refrigerante	300 ml
Dia das Mães ALMOÇO	Arroz colorido	250g
	Feijão simples	150g
	Frango assado ao molho laranja	120g



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

	Feijão Tropeiro Salada: Couve com Vinagrete Sobremesa: Salada de Fruta Refrigerante	100g 80g 250g 300 ml
Natal ALMOÇO 25/dez	Arroz colorido Feijão Simples Carne assada ao molho madeira Batatinha a dorê Salada: Cenoura à Palito com Brócolis Sobremesa: Doce de Leite em Pasta Refrigerante	250g 150g 120g 100g 80g 80g 300 ml
Ano Novo ALMOÇO 01/jan	Arroz a grega Feijão simples Pernil assado Farofa de bacon Salada: Mista de Legumes (Batata, Cenoura e Vagem) Sobremesa: Salada de Frutas Refrigerante	250g 150g 120g 100g 80g 250g

QUADRO 12 - CARDÁPIO DE EMERGÊNCIA

lanche	02 sanduíches com recheio protéico de apresuntado e queijo mussarela 01 suco de fruta ou achocolatado ou refrigerante (300ml) 01 Fruta
--------	--



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

**ANEXO I-C
DAS DIETAS**

Descrição de dietas mais frequentes

Substituição de	por	Restrições	Inclusões na Dieta
HIPOSSÓDICA			
-	-	Embutidos e carnes salgadas	-
-	-	Sal de Cocção*	-
HIPOGLICÍDICA			
Açúcar	Adoçante em sachê	-	Complementar 01 + Complementar 03
Leite integral	Leite desnatado	-	
Arroz Branco	Arroz Integral	-	
Sobremesas doces	Fruta da época com baixo índice glicêmico	-	
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes e/ou folhosos	Batata, Baroa, Inhame e Mandioca.	
HIPOCALÓRICA			
Leite integral	Leite desnatado	-	-
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes e/ou folhosos	-	-
Sobremesas doces	Fruta da época	-	-
LAXATIVA			
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes crus e/ou folhosos	-	Complementar 02 + Complementar 03
Sobremesa doce	<i>Fruta rica em fibras</i>	-	
HIPOLIPÍDICA			
Preparações fritas	Preparações cozidas ou grelhadas	-	-
Leite integral	Leite desnatado	-	-

* O sal de cocção deve ser diminuído nas preparações das dietas hipossódicas.

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR	
Tipo	Composição
Complementar 01	01 fruta na colazione e 01 fruta e 300ml de leite integral/desnatado na ceia.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

Complementar 02	01 fruta na colação e 01 fruta na ceia.
Complementar 03	30g de Farelo de Trigo no almoço embalado individualmente.
Complementar 04	Per capita do prato proteico das refeições (Almoço e Jantar) de 200g 300ml de leite integral/desnatado na ceia.
Complementar 05	Acréscimo de mais uma porção de guarnição à base de farináceos nas grandes refeições (almoço e jantar)
Complementar 06	Fórmulas para nutrição oral e/ou enteral

Observação 01: Além das dietas elencadas acima, poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE outros tipos de dieta como: dietas para gastrite, intolerância a lactose, intolerância a glúten, para preparação de exames, dietas com mudança de consistência, entre outras que deverão ser executadas pela CONTRATADA.

Observação 02: Os cardápios das dietas com mudança de consistência deverão ser elaborados pelas nutricionistas da CONTRATADA tomando por base as gramagens e cardápio da alimentação normal. O mesmo deverá ser enviado de imediato para conhecimento e aprovação da CONTRATANTE.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I-D

DA COMPOSIÇÃO E GRAMAGEM DAS REFEIÇÕES INFANTIS

FAIXA ETÁRIA A (0 A 4) MESES

Faixa Etária A (0 - 4 MESES)			
PREPARAÇÃO	IDADE	GRAMAGEM POR MAMADEIRA	FREQÜÊNCIA
Fórmula Láctea em Pó	0 a 1 mês	18g	8 x ao dia
	2 meses	22 g	5 x ao dia
	3 a 4 meses	27g	5 x ao dia
Água Mineral	0 a 1 mês	120 ml	8 x ao dia
	2 meses	150 ml	5 x ao dia
	3 a 4 meses	180 ml	5 x ao dia

Observação 01: A Fórmula Láctea a ser enviada deve ser específica para a faixa etária sendo que as especificações da mesma serão solicitadas pela CONTRATANTE baseada na necessidade do lactente. São exemplos de fórmulas que podem ser prescritas: Padrão, Hipoalergênicas, Anti constipantes, Anti diarreicas, sem lactose, para Intolerância, entre outras.

FAIXA ETÁRIA B (4 A 6) MESES

Faixa Etária B (4MESES - 6 MESES)					
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONSISTÊNCIA	INCIDÊNCIA MENSAL	HORÁRIOS
Desjejum	Leite	Fórmula Láctea Infantil Água Mineral	Líquido	30	07:00 horas
Colação	Papa de Fruta	Frutas diversas	Pastosa	30	09:00 horas
Almoço	Papa Salgada	Carne (1 tipo) + Tubérculo (1 tipo)+ Hortaliças (1 Legume + 1 Folhoso)	Pastosa	30	11:00 horas
Lanche da Tarde I	Leite	Fórmula Láctea Infantil Água Mineral	Líquido	30	13:00 horas
Lanche da Tarde II	Papa de Fruta	Frutas diversas	Pastosa	30	15:00 horas



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

Jantar	Papa Salgada	Carne (1 tipo) + Tubérculo (1 tipo) + Hortaliças (1 Legume + 1 Folhoso)	Pastosa	30	17:00 horas
Ceia	Leite	Fórmula Láctea Infantil Água Mineral	Líquido	30	19:00 horas
Lanche Noturno	Leite	Fórmula Láctea Infantil Água Mineral	Líquido	30	21:00 horas

Observação 01: Deverá ser acrescido as papas salgadas 01 (uma) colher de sobremesa de óleo vegetal ou utilizar essa medida no preparo dos alimentos que irão compor a papinha.

Observação 02: As papas salgadas devem ser fornecidas em consistência pastosa, sendo peneiradas, não contendo resíduos sólidos.

Observação 03: As papas salgadas devem vir com nome e descrição de ingredientes colocados na mesma.

Observação 04: As frutas utilizadas para elaboração das papas de fruta devem ser diversificadas durante o dia.

Observação 05: As frutas deverão ser enviadas a Casa Abrigo Estadual sob a forma "in natura" levando-se em consideração que as papas de frutas serão preparadas no Abrigo Estadual.

TABELAS DE INGREDIENTES PARA A CONFEÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS

FAIXA B

DESJEJUM, LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DE LEITE	PER CAPTA DE ÁGUA MINERAL	PER CAPITA DO INGREDIENTE FINAL
LEITE	Leite	Fórmula Láctea Infantil	31g	210ml	240 ml

REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
CARNE BOVINA	Acém	Moída	Liquidificação e coados após cocção	40g	15
	Músculo	Moída	Liquidificação e coados após cocção	40g	
CARNE DE FRANGO	Filé de Peito	Sassami	Liquidificação e coados após cocção	40g	15



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
TUBERCULOS	Batata	Liquidificação e coados após cocção	50g	9
	Baroa	Liquidificação e coados após cocção	50g	2
	Inhame	Liquidificação e coados após cocção	50g	9
	Mandioca	Liquidificação e coados após cocção	50g	10

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO	QUALIDADE DOS DOIS COMPONENTES
Folhosos	Liquidificação e coados após cocção	Acelga	30	20g
		Agrião		
		Alface (crespa/americana/lisa)		
		Couve		
Legumes	Liquidificação e coados após cocção	Abóbora	30	50g
		Abobrinha		
		Beterraba		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Vagem		

COLAÇÃO/LANCHE DA TARDE

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDENCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
FRUTAS	Liquidificação e coados	Banana	70g	30
		Maça	70g	
		Mamão	70g	
		Pêra	70g	



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

FAIXA ETÁRIA C (6 A 12) MESES

Faixa Etária C (6 a 12 meses)					
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO	CONSISTÊNCIA	INCIDÊNCIA MENSAL	HORÁRIOS
Desjejum	Mingau	Cereal em Pó Pré Cozido Fórmula Láctea Infantil Água Mineral	Pastosa	30	07:00h
Colação	Fruta	Fruta da época	In natura	30	09:00h
Almoço	Refeição	Carne (1 tipo) + Tubérculo (1 tipo) + Hortaliças (2 tipos - 1 Legume + 1 Folhoso) + Leguminosa (1 tipo)	Branda	30	11:00h
Leite	Leite Integral	Líquido	30	30	13:00h
Lanche da tarde	Fruta	Fruta da época	In natura	30	15:00h
Jantar	Refeição	Carne (1 tipo) + Tubérculo (1 tipo) + Hortaliças (2 tipos - 1 Legume + 1 Folhoso) + Leguminosa (1 tipo)	Branda	30	17:00h
Ceia	Leite	Fórmula Láctea Infantil Água Mineral	Líquido	30	19:00h
Lanche Noturno	Leite	Fórmula Láctea Infantil Água Mineral	Líquido	30	21:00h

Observação 01: Deverá ser acrescido as papas salgadas 01 (uma) colher de sobremesa de óleo vegetal ou utilizar essa medida no preparo dos alimentos que irão compor a papinha.

Observação 02: As refeições devem ser fornecidas com ingredientes bem cocionados e amassados. Não liquidificar.

Observação 03: As refeições devem vir com nome e descrição de ingredientes colocados na mesma.

Observação 04: As frutas enviadas devem ser diversificadas durante o dia.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

**TABELAS DE INGREDIENTES PARA A CONFEÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS
CRIANÇAS FAIXA C**

DESJEJUM

Preparação	Ingredientes	PER CAPITA DO INGREDIENTE	Consistência da preparação	Per capita Final
MINGAU (Milho, Arroz ou Aveia)	Fórmula Láctea Infantil	25 g	Pastosa	220g
	Cereal em Pó Pré Cozido	21 g		
	Água Mineral	170 ml		

COLAÇÃO/LANCHE DA TARDE

DENOMINAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDENCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
FRUTAS	Banana	70g	30
	Maça	70g	
	Mamão	70g	
	Pêra	70g	

REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
TUBÉRCULOS	Batata	Amassadas	50g	10
	Baroa	Amassadas	50g	10
	Inhame	Amassadas	50g	10
	Mandioca	Amassadas	50g	10

DENOMINAÇÃO	TIPO	FORMA DE PREPARAÇÃO	PER CAPITA DO INGREDIENTE COCCIONADO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
HORTALIÇAS*	Legumes	Amassadas	50g	30
	Folhosos	Liquidificada	20g	30



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO	QUALIDADE DOS DOIS COMPONENTES
Folhosos	Liquidificados	Acelga	30	20g
		Agrião		
		Alface (crespa/americana/lisa)		
		Couve		
Legumes	Purê	Abóbora	30	50g
		Abobrinha		
		Beterraba		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Vagem		

Denominação	Tipo de Carne	Tipo de Corte	Forma de Preparação	Per capita do Ingrediente coccionado	Incidência Mensal por Refeição
Carne Bovina	Acém	Cubos	Moída ou Desfiado	40g	07
	Músculo	Cubos	Moída ou Desfiado	40g	07
Carne de Frango	Filé de Peito	Sassami	Desfiado	40g	16

Denominação	Tipo	Forma de Preparação	Per capita do Ingrediente coccionado	Incidência Mensal por Refeição
Leguminosas	Feijão	Liquidificado	40g	30

LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DE LEITE	PER CAPTA DE ÁGUA MINERAL
LEITE	Leite Integral	Fórmula Láctea Infantil	34g	210ml



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1
FAIXA ETÁRIA D (01 a 02 ANOS)

Faixa Etária D (1 a 2 anos)					
Refeição	Preparação	Especialização	Consistência	Incidência Mensal	Horários
Desjejum	Biscoito, pão doce ou bolo	Maria	Normal	30	07:00h
		Maisena			
		Cream cracker			
		Água e sal			
		Pão doce			
		Bolo Simples			
	Leite com achocolatado	Leite em Pó Integral Achocolatado em pó			
OU					
Desjejum	Mingau (Milho, Arroz ou Aveia)	Leite em Pó Integral	Pastosa	30	07:00h
		Cereal em Pó Pré Cozido			
Colação	Fruta	Fruta da época	Normal	30	09:00h
Almoço	Refeição	Prato Principal (1 tipo)	Normal	30	11:00h
		Arroz (1 tipo)			
		Feijão (1 tipo)			
		Salada (2 componentes)			
Lanche da tarde	Fruta	Fruta da época	Normal	30	14:30h
Jantar	Refeição	Prato Principal (1 tipo)	Normal	30	17:00h
		Arroz (1 tipo)			
		Feijão (1 tipo)			
		Salada (2 componentes)			
Ceia	Leite	Leite em Pó Integral	Normal	30	19:30h
Lanche noturno	Leite	Leite em Pó Integral	Normal	30	21:30h

Observação 01: As refeições devem ser enviadas em consistência normal.

Observação 02: O desjejum a ser fornecido será determinado pela CONTRATANTE, baseado na necessidade nutricional e preferência alimentar da criança.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

**TABELAS DE INGREDIENTES PARA A CONFEÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS
CRIANÇAS FAIXA D**

DESJEJUM

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita Final das Preparações	Incidência Mensal
Biscoito ou Pão	Doce ou Salgado	Água e sal	Consistência normal sem recheio	12g (2 unidades)	05
		Crem-Cracker		12g (2 unidades)	05
		Maria		18g (3 unidades)	05
		Maisena		18g (3 unidades)	05
	Pão Doce	Pão Doce		25g (1/2 unidade)	05
	Bolo	Sabores diversos		30g (1 fatia pequena)	05
Leite com Achocolatado	Leite em pó Integral com achocolatado em pó	-----	Consistência Normal	200 mL	30

OU

Preparação	Ingredientes	PER CAPITA DO INGREDIENTE	Consistência da preparação	Per capita Final	Incidência Mensal
MINGAU (Milho, Arroz ou Aveia)	Leite em Pó Tipo C	0,029	Pastosa	350g	30
	Cereal em Pó Pré Cozido	0,023			
	Água Mineral	0,2			

REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO	PER CAPTA FINAL COCCIONADA
CARNE BOVINA	Miolo de Pá	Bife	Grelhado	Cebolado	4	80g
				Molho		
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
				Isca		
	Músculo	Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	4	
Acém	Moida					



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

	Fraldinha			Picadinho	4	
				Cubo		
				Rolê		
				Panela		
Chã de Fora	Inteira	Assado	Molho			
AVES	Frango: Sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	4	
			Frito	-----		
			Assado	-----		
	Filé de Peito	Sassami	Isca	Grelhado	Bife	8
					Milanesa	
					Strogonoff	
					Molho	
			Cebolado			
OVOS	Inteiro	Inteiro	Assado	Omelete	2	
			Cozido	Panqueca recheada		
			Frito	Mexido		
VÍCERAS	Fígado Bovino	Isca	Grelhado	Acebolado	4	

Observação 01: Os ovos devem ser bem coccionados.

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita do Ingrediente Coccionado	Incidência Mensal
Arroz	Agulhinha tipo 1	Simple	Normal	50g	26
		Composto	Normal	50g	04

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita Preparações	Incidência Mensal
Feijão	Carioquinha	Simple	Normal	40 g	30

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO	QUALIDADE DOS COMPONENTES
Folhosos	Picado Cru	Acelga	30	30g
		Agrião		
		Alface (crespa/americana/lisa)		
		Couve		
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	30	50g
		Cenoura		



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

		Pepino		
		Tomate		
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)		
	Picado Cozidos	Abóbora		
		Abobrinha		
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Inhame		
		Mandioca		
		Vagem		

COLAÇÃO/LANCHE DA TARDE

DENOMINAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDENCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
FRUTAS	Banana	140g	30
	Maça	140g	
	Mamão	140g	
	Pera	140g	

*As frutas da Colação e Lanche da tarde devem ser diferentes.

LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DE LEITE	PER CAPTA DE ÁGUA MINERAL	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
LEITE	Leite Integral	Leite em pó Integral	34g	210 ml	30



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

**TABELAS DE INGREDIENTES PARA A CONFEÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS
CRIANÇAS FAIXA ETARIA**

FAIXA ETARIA E (A PARTIR DE 02 a 6 ANOS)

Faixa Etária E (a partir de 2 a 6 anos)					
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO	CONSISTÊNCIA	INCIDÊNCIA MENSAL	HORÁRIOS
Desjejum	Biscoito, pão doce ou bolo	Maria	Normal	30	07:00h
		Maisena			
		Cream cracker			
		Água e sal			
		Pão Doce/ Pão Francês			
	Bolo Simples				
	Leite com achocolatado	Leite em Pó Integral Achocolatado em pó			
OU					
Desjejum	Mingau (Milho, Arroz ou Aveia)	Leite em Pó Integral	Líquida	30	07:00h
		Cereal em Pó Pré Cozido			
Colação	Fruta	Fruta da época	Normal	30	09:00h
Almoço	Refeição	Prato Principal (1 tipo)	Normal	30	11:00h
		Guarnição (1 tipo)			
		Arroz (1 tipo)			
		Feijão (1 tipo)			
		Salada (2 componentes)			
Sobremesa (fruta)					
Lanche da tarde	Suco de fruta	Suco de fruta (200ml)	Normal	30	14:00h
	Pão com recheio	Pão francês			
		Pão doce			
		Mussarela*			
		Margarina*			



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

OU					
Lanche da tarde	Suco de fruta	Suco de fruta (200ml)	Normal	30	14:00h
	Bolo	Bolo simples			
Jantar	Refeição	Prato Principal (1 tipo)	Normal	30	17:00h
		Guarnição (1 tipo)			
		Arroz (1 tipo)			
		Feijão (1 tipo)			
		Salada (2 componentes)			
Sobremesa (fruta)					
Ceia	Leite	Leite em Pó Integral	Normal	30	19:30h

Observação 01: As refeições devem ser enviadas em consistência normal.

Observação 02: O desjejum a ser fornecido será determinado pela CONTRATANTE, baseado na necessidade nutricional e preferência alimentar da criança.

FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DO LANCHE DA TARDE

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
BEBIDA	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta
PÃO / BOLO	Bolo Simples	Pão doce c/ margarina e queijo	Pão francês c/ margarina	Bolo Simples	Pão doce c/margarina	Bolo Simples	Pão francês c/ margarina e queijo

Observação 01: O suco deverá ser feito a partir da fruta in natura, da polpa natural de fruta ou concentrado líquido de fruta 100% natural, não sendo permitida a utilização de suco em pó ou qualquer uma outra forma diferente das especificadas.

DESJEJUM

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita Final das Preparações	Incidência Mensal
Biscoito ou Pão	Doce ou Salgado	Água e sal	Consistência normal sem recheio	32g (4 unidades)	05
		Crem-Cracker		32g (4 unidades)	05
		Maria		30g (5 unidades)	05
		Maisena		30g (5 unidades)	05



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

	Pão Doce/ Pão Frances	Pão Doce/ Pão Francês		50g (1 unidade)	05
	Bolo	Sabores diversos		50g (1 fatia média)	05
Leite com Achocolatado	Leite em pó Integral com achocolatado em pó	-----	Consistência Normal	300 ml	30

OU

Preparação	Ingredientes	PER CAPITA DO INGREDIENTE	Consistência da preparação	Per capita Final	Incidência Mensal
MINGAU (Milho, Arroz ou Aveia)	Leite em Pó Tipo C	0,029	Pastosa	350g	30
	Cereal em Pó Pré Cozido	0,014			
	Água Mineral	0,3			

COLAÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDENCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
FRUTAS	Banana	140g	30
	Maça	140g	
	Mamão	140g	
	Pera	140g	

Observação 01: As frutas da Colação e Sobremesa devem ser diferentes.

REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PERCAPTA FINAL COCCIONADO
CARNE BOVINA	Miolo de Pá	Bife	Grelhado	Cebolado	3	80g
				Molho		



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
 Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

				Pizzaiolo		
				Milanesa		
				Isca		
	Músculo	Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	3	
	Acém			Moída		
				Picadinho		
	Fraldinha	Cubo				
		Rolê				
		Panela				
	Costela	Sem osso	Assada/Ensopada/ Cozida	Molho	1	
	Chã de Fora	Inteira	Assado	Molho	2	
	Carne Seca	Picado	Cozido	Molho	1	
CARNE SUÍNA	Copa Lombo	Bife/Isca	Grelhado	Molho	2	
		Cubo	Cozido	Molho/Acebolado/Panela		
	Pernil	Inteiro	Assado	Molho	2	
		Picado	Grelhado			
AVES	Frango: Sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	4	
			Frito	Empanado		

	Assado	-----				
	Filé de Peito	Sassami	Grelhado	Bife	4	
			Isca	Milanesa		
				Strogonoff		
				Molho		
Cebolado						
OVOS	Inteiro	Assado	Omelete	2		
		Cozido	Panqueca recheada			
		Frito	Mexido			



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

EMBUTIDOS	Lingüiça	Gomos	Assado (a)/Frito (a)	Cebolado/Molho	3
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	
	Steak			À parmegiana/ao molho	
	Salsicha	Inteira	Cozida	Molho	
PEIXES	Filé de Pescada	Filé	Frito/Assado	Dorê/Milanesa	2
	Filé de Merluza	Filé	Frito/ Assado	Dorê/Milanesa	
VÍCERAS	Fígado Bovino	Isca	Grelhado	Acebolado	4

Observação 01: Os ovos devem ser bem coccionados.

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA FINAL COCCIONADO
Massas	Macarrão	À bolonhesa/ Ao alho e óleo/ Ao sugo/ Com salsicha	6	50g
	Torta	Legumes/Sardinha/Salsicha/Apresuntado e queijo/Madalena/ Repolho		
Diversos	Purê	Mandioca/Cenoura/ Baroa/ Batata/Abóbora/ Misto	16	
	Ensopados	Chuchu/ Batata/ Cenoura/ Baroa/ Mandioca/ Abóbora/ Inhame/ Abobrinha		
	Jardineira de legumes/ Seleta de legumes/ Panaché de legumes	Legumes Diversos		
	Sautê	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce		
	Assada	Batata inglesa		
	Refogados	Jiló/ Chuchu/ Berinjela/ Couve/ Repolho/ Almeirão/ Quiabo/ Acelga/ Brócolis/ espinafre/ Vagem/ Taioba		
	À Milanesa	Couve-flor/ Banana/Berinjela		
	No Vapor	Brócolis/Couve-flor/ Vagem		
Suflê	Chuchu/ Couve-flor/ Legumes			



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

	Fritos	Batata Inglesa/ Mandioca/ Batata Doce/ Banana		
Farináceos	Bolinho	Mandioca/ Arroz/ Cenoura/ Batata/ Espinafre	8	
	Angu/ polenta	À baiana/ Ao molho/ À bolonhesa		
	Canjiquinha	_____		
	Pirão	Peixe		
	Farofa/Virado	Agridoce/ Frutas/ Cenoura/ Couve/ Dourada/ Rica/ Ovos/ Banana/ Bacon		

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita do Ingrediente Coccionado	Incidência Mensal
Arroz	Agulhinha tipo 1	Simples	Normal	80g	26
		Composto	Normal	80g	04

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita Preparações	Incidência Mensal
Feijão	Carioquinha	Simples	Normal	50g	30

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO	QUALIDADE DOS DOIS COMPONENTES
Folhosos	Picado Cru	Acelga	30	30g
		Agrião		
		Alface (crespa/americana/lisa)		
		Couve		
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	30	50g
		Cenoura		
		Pepino		
		Tomate		
		Vinagrete (Tomate, cebola e		



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

Picado Cozidos	pimentão)		
	Abóbora		
	Abobrinha		
	Baroa		
	Batata		
	Beterraba		
	Cenoura		
	Chuchu		
	Inhame		
	Mandioca		
	Vagem		

LANCHE DA TARDE

PEQUENAS REFEIÇÕES	LANCHE
Pão francês ou doce (1Unidade)	50g
Mussarela	10g
Margarina	5g
Bolo	50g

LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DE LEITE	PER CAPTA DE ÁGUA MINERAL	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
LEITE	Leite Integral	Leite em pó Integral	34g	210 ml	30

FAIXA ETÁRIA F (7 a 11 anos)
CARDAPIO SEMANAL - Opcional
Desjejum, Colação e Lanche da tarde



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
7:00 h DESJEJUM	Suco de goiaba com biscoito de aveia e mel	Vitamina de frutas com pão francês com peito de peru e queijo branco	Suco de abacaxi com pão doce com mussarela	Leite com mamão e bolo de fubá	Suco de laranja com pão doce com margarina	logurte com leite e mel; pão integral com presunto	Leite com cereal (aveia, flocos de milho com, pão de sal com margarina ou mel
09:00 h COLAÇÃO	Vitamina (mamão, cenoura e laranja)	Maçã	Mamão	Suco de fruta da época	Goiaba	Pêra	Vitamina (mamão, cenoura e laranja)
15:00 h LANCHE DA TARDE	Suco de abacaxi e mini pizza	Suco de manga e bolo formigueiro	Leite com achocolatado e bolo de fubá	Suco de maracujá e bolo de laranja	Suco de caju e pão francês com peito de peru e queijo branco	Leite com achocolatado e bolo de fubá	Leite com achocolatado e rosquinha de coco

CARDAPIO SEMANAL - Opcional

ALMOÇO E JANTAR

SEM.		PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	SALADA	SOBREMESA
SEG	A	bife cebolado	chuchu refogado com ovos	cenoura / alface	paçoca
	J	frango frito	inhame com tempero verde	couve-flor / tomate	maçã
TER	A	filé de peixe frito	pirão	beterraba / alface	doce de leite
	J	carne moida	espaguete alho e óleo	tomate/alface	tangerina
QUA	A	bife à rolê	farofa	chuchu / tomate	banana caramelada
	J	omelete com espinafre	espaguete ao sugo	cenoura / alface	abacaxi
QUI	A	frango frito	moranga acebolada	vagem / repolho	salada de frutas
	J	carne em cubos	mandioca ensopada	tomate / alface	mamão
SEX	A	lagarto assado	virado de vagem	couve-flor / rúcula	doce de frutas
	J	moela ao molho	polenta ao molho	cenoura / rabanete	manga
SAB	A	costela de boi	batata sauté	vinagrete	laranja



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

	J	moidinha com milho	batata doce frita	agrião / repolho	paçoquinha
DOM	A	bife de molho	purê de batata	beterraba / alface	bombom serenata
	J	frango em cubos	sufê/torta de legumes	couve-flor /cenoura crua	salada de frutas

FAIXA ETÁRIA G

12 a 18 anos (Adolescentes)

ALMOÇO

Especificação	Composição
Salada	2 componentes
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo
Bebida	Suco concentrado 1 tipo

JANTAR

Especificação	Composição
Salada	2 componentes
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo
Bebida	Suco concentrado 1 tipo

DESJEJUM

ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Queijo	Tipo Mussarela
Apresentado	Cozido sem capa de gordura
Bolo	Simples/Fubá/Coco ou Chocolate
Bebidas	Café preto, café com leite, café com chocolate ou suco
Frutas	In natura

Observação 01: Os sucos serão do tipo concentrado, conforme determinação do fabricante, com frutas em geral.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

LANCHE TARDE DIÁRIO

Especificação	Composição
Pão	francês/doce
Bolo	Sabores diversos
Margarina	Vegetal
Apresentado	Cozido sem capa de gordura
Queijo	Tipo Mussarela
Fruta	In Natura
Bebida	Suco concentrado 1 tipo

GRAMAGEM DO CARDÁPIO DO CAFÉ DA MANHÃ E DO LANCHE DA TARDE

PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
Alimentos e/ou Preparações	Quantidade Preparada	
Pão de sal ou doce (2 Unidades)	100g	100g
Fruta	1 unidade	
Margarina ou Margarina e Queijo ou Apresentado ou Bolo	13g	13g
	13g e 15g	13g e 15g
	50g	50g
Café com leite ou leite com chocolate ou café preto ou	300 ml	300 ml
Suco	300 ml	300 ml

Observação 01: O leite deverá ser pasteurizado tipo C homogeneizado e servido em garrafas térmicas. A Contratada fica responsável por providenciar utensílios para que o leite e o café sejam servidos separadamente. A temperatura do leite de qualquer um dos lanches deverá ser servida a todos os adolescentes.

Observação 02: O suco concentrado e o leite com achocolatado deverão ser preparados conforme a indicação da diluição do fabricante.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR

Denominação	Tipo de Carne	Tipo de Corte	Preparação	Especificação	Incidência	Percapta Final Coccionado	
Came Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado	Cebolado	4	100g	
				Molho			
				Pizzaiolo			
				Milanesa			
				Isca			
	Musculo	Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	4		
	Acém			Bife de Palma			
	Fraldinha			Picadinho			
	Costela	Sem osso	Assada/ ensopada/ cozida	Molho	1		
	Chã de fora	Inteira	Assado	Molho	2		
Came Suína	Copa Lombo	Bife /isca	Grelhado	Molho	2	100g	
		Cubo	Cozido	Molho/acebolado/panela			
	Pertences para Feijoada	Fracionado	Feijoada	Orelha	1	100g	
				Pé			
				Paio			
				Charque			
				Bacon			
	Pemil	Inteiro	Assado	Molho	1	100g	
	Picado	Grelhado					
	Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada c/ osso	Cozido	Molho	3	140g
Frito				---			
Assado				---			
Filé de Peito		Sassami	Isca	Grelhado	Bife	4	100g
				Milanesa			100g
				Strogonoff			
				Molho			
			Espetinho				
			Cebolado				
Ovo	Inteiro	Inteiro	Assado	Omelete	2	100g	
			Cozido	Panqueca recheada			
			Frito	Mexido			
Embutidos	Lingüiça	Gomos	Assado (a); Frito (a)	Cebolado/Molho	4	100g	
	Hamburguer			à cavalo/à pamegiana/ à pizzaiolo			
	Steak			à pizzaiolo/ao molho			
	Almôndega			ao molho			
Peixes	Filé de Merluza	Filé	Frito/ Assado	Dorê/ milanesa	2	100g	



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

SALADA ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade dos dois Componentes (em Kg)	
Folhosos	Picado Cru	Acelga	30	30g	
		Agrião			
		Alface (crespa/americana/lisa)			
		Almeirão			
		Chicória			
		Couve			
		Mostarda			
		Repolho (Híbrido/Roxo)			
		Rúcula			
Legumes	Ralado cru	Beterraba	30	40g	
	Picado Cru	Cenoura		Jiló	60g
		Nabo			
		Pepino			
		Rabanete			
		Tomate			
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)			
	Picados Cozidos	Abóbora		45g	
		Abobrinha			
		Baroa			
		Batata			
		Berinjela			
		Beterraba			
		Brócolis			
		Cenoura			
		Chuchu			
		Couve-flor			
		Ervilha			
		Espinhafre			
		Jiló			
Milho verde					
Vagem					
Frutas	Descascadas e picadas	Laranja	45g		
		Melancia			
		Macarronese			
Compostas	-----	Salpicão	80g		
		Maionese			
		Tabule			

Observação 01: No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio. Cebola, cheiro verde e pimentão não serão considerados componentes de salada.

Observação 02: Os sachês de sal deverão ser fornecidos todos os dias no almoço e jantar para temperar as saladas.

Observação 03: O sal hipossódico em sache, deverá ser fornecido para as dietas, quando necessário.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

GUARNIÇÃO ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Per capita final Coccionado
Massas	Macarrão	À bolonhesa/ao alho e óleo/à parisiense/ aos quatro queijos/ ao sugo/ com salsicha	8	120g
	Lasanha	À bolonhesa/ de presunto/ aos quatro queijos/ de frango		
	Torta	Legumes/ Sardinha/ Salsicha/ Apresentado e queijo/ Madalena		
Diversos	Purê	Mandioca/ Cenoura/ Baroa/ Bata/ Moranga/ Misto	14	100g
	Ensopados	Chuchu/ Batata/ Cenoura/ Baroa/ Mandioca/ Moranga/ Inhame/ Abobrinha		
	Jardineira de Legumes/ Seleta de Legumes/ Panachê de Legumes	Legumes Diversos		
	Sautê	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce		
	Assada	Batata Inglesa		
	Refogados	Jiló/ Chuchu/ Berinjela/ Couve/ Repolho/ Almeirão/ Quiabo/ Acelga/ Mostarda/ Brócolis/ Espinafre/ Vagem/ Taioba		
	À Milanesa	Couve-Flor/ Banana/ Berinjela		
	No vapor	Brócolis/ Couve-Flor/ Vagem		
	Creme	Molho/ Espinafre/ Inhame/ Cenoura/ Batata/ Mandioca/ Baroa/ Legumes Diversos		
	Sufê	Chuchu/ Couve-flor/ Legumes		
Fritos	Batata Inglesa/ Mandioca/ Batata Doce/ Banana	80g		
Farináceos	Bolinho	Mandioca/ Arroz/ Cenoura/ Batata/ Espinafre	8	100g
	Angu/ polenta	À baiana/ Ao molho/ À bolonhesa		
	Canjiquinha	----		
	Pirão	Peixe		80g
	Farofa	Agridoce/ Frutas/ Cenoura/ Couve/ Dourada/ Rica/ Ovos/ Banana/ Bacon		
	Virado	Couve-Flor/ Cenoura/ Vagem /Almeirão /Abobrinha		



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ARROZ E FEIJÃO ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência Mensal	Quantidade Coccionada
Arroz	Parboilizado Tipo I ou Aguhinha Tipo I	Simples	26	250g
		Composto (à grega, risoto, carreiro, ao forno)	4	
Feijão	Preto Tipo I	Composto	1	150g
	Carioquinha Tipo I	Simples	27	
		Tropeiro	1	
		Tutu	1	

Observação 01: As refeições diárias para almoço e jantar, deverão conter o mínimo de 700g (setecentos grama) e as saladas cruas deverão conter o mínimo de 50g (cinquenta grammas).

GRAMAGEM DAS FRUTAS DESJEJUM E ALMOÇO

Denominação	Tipo	Quantidade	Incidência Mensal
Fruta da Época	Laranja	1 unidade	18
	Banana		
	Maça		
	Melancia	240g	
	Mamão	120g	
	Mexerica	1 unidade	
	Goiaba		
Doce	Bananada	20g	32
	Goiabada		
	Crocante		
	Pé- de- moleque		
	Paçoca		
	Gelatina	80g	10
	Arroz doce		
	Pudins		
Sagu			

Observação 01: As frutas do desjejum deverão ser fornecidas todos os dias;

Observação 02: As sobremesas do almoço serão fornecidas todos os dias, 3(três) vezes na semana as frutas e 4(quatro) vezes na semana os doces.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

SUGESTÃO DE ITENS PARA CONFEÇÃO DA SALADA

“Folhosos”:	“Legumes”:	
Acelga	Abóbora	Cará/Inhame
Agrião	Jiló	Tomate
Alface	Mandioca	Cenoura
Almeirão	Batata Inglesa	Vagem
Chicória	Batata Doce	Macarrão
Couve	Nabo	Chuchu
Espinafre	Berinjela	Vagem Manteiga
Mostarda	Pepino	Couve – Flor
Repolho Híbrido	Beterraba	
Repolho Roxo	Quiabo	
Rúcula	Brócolis	
Taioba	Rabanete	



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I-E
DA QUANTIDADE DO ÓRGÃO GESTOR - SESP

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - desjejum.	diária	06
02	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - almoço.	diária	06
03	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - lanche da tarde.	diária	06
04	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - jantar.	diária	06
05	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - mamadeiras.	diária	01
06	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - desjejum.	diária	01
07	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - colação.	diária	01
08	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - almoço.	diária	01
09	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - leite.	diária	01
10	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche da tarde.	diária	01
11	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - jantar.	diária	01
12	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - ceia.	diária	01
13	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche noturno.	diária	01
14	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - mamadeira.	diária	02
15	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - desjejum.	diária	02
16	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - colação.	diária	02
17	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - almoço.	diária	02
18	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - leite.	diária	02
19	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche da tarde.	diária	02
20	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - jantar.	diária	02
21	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - ceia.	diária	02
22	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	02
23	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - desjejum.	diária	03
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - colação.	diária	03
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - almoço.	diária	03
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - leite.	diária	03
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche da tarde.	diária	03
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - jantar.	diária	03
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - ceia.	diária	03
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche noturno.	diária	03
31	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - desjejum.	diária	03
32	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - colação.	diária	03
33	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - almoço.	diária	03
34	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - lanche da tarde.	diária	03
35	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - jantar.	diária	03
36	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - ceia.	diária	03
37	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - desjejum.	diária	02
38	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - colação.	diária	02
39	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - almoço.	diária	02
40	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - lanche da tarde.	diária	02
41	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - jantar.	diária	02
42	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - ceia.	diária	02
43	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - desjejum.	diária	01
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - colação.	diária	01
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - almoço.	diária	01
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - lanche da tarde.	diária	01
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - jantar.	diária	01
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - ceia.	diária	01



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

49	Alimentação complementar 01 - 01 fruta na colação, 01 fruta e 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02
50	Alimentação complementar 02 - 01 fruta na colação, 01 fruta na ceia.	diária	02
51	Alimentação complementar 03 - 30g farelo de trigo no almoço, embalada individualmente.	diária	02
52	Alimentação complementar 04 - per capita do prazo proteico das refeições (almoço e jantar) de 200g 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02
53	Alimentação complementar 05 - acréscimo de mais uma porção de guarnição a base de farináceos nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	02
54	Alimentação complementar 06 - fórmulas para nutrição oral e/ou enteral.	diária	02



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I-F
DA QUANTIDADE DO ÓRGÃO PARTICIPANTE - PCES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - desjejum.	diária	10
02	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - almoço.	diária	10
03	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - lanche da tarde.	diária	10
04	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - jantar.	diária	10
05	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - mamadeiras.	diária	0
06	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - desjejum.	diária	0
07	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - colação.	diária	0
08	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - almoço.	diária	0
09	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - leite.	diária	0
10	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche da tarde.	diária	0
11	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - jantar.	diária	0
12	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - ceia.	diária	0
13	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche noturno.	diária	0
14	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - mamadeira.	diária	0
15	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - desjejum.	diária	0
16	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - colação.	diária	0
17	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - almoço.	diária	0
18	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - leite.	diária	0
19	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche da tarde.	diária	0
20	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - jantar.	diária	0
21	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - ceia.	diária	0
22	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	0
23	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - desjejum.	diária	0
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - colação.	diária	0
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - almoço.	diária	0
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - leite.	diária	0
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche da tarde.	diária	0
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - jantar.	diária	0
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - ceia.	diária	0
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche noturno.	diária	0
31	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - desjejum.	diária	0
32	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - colação.	diária	0
33	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - almoço.	diária	0
34	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - lanche da tarde.	diária	0
35	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - jantar.	diária	0
36	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - ceia.	diária	0
37	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - desjejum.	diária	0
38	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - colação.	diária	0
39	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - almoço.	diária	0
40	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - lanche da tarde.	diária	0
41	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - jantar.	diária	0
42	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - ceia.	diária	0
43	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - desjejum.	diária	0
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - colação.	diária	0
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - almoço.	diária	0
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - lanche da tarde.	diária	0
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - jantar.	diária	0
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - ceia.	diária	0



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

49	Alimentação complementar 01 - 01 fruta na colação, 01 fruta e 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	0
50	Alimentação complementar 02 - 01 fruta na colação, 01 fruta na ceia.	diária	0
51	Alimentação complementar 03 - 30g farelo de trigo no almoço, embalada individualmente.	diária	0
52	Alimentação complementar 04 - per capita do prazo proteico das refeições (almoço e jantar) de 200g 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	0
53	Alimentação complementar 05 - acréscimo de mais uma porção de guarnição a base de farináceos nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	0
54	Alimentação complementar 06 - fórmulas para nutrição oral e/ou enteral.	diária	0



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I-G

REGRAS SOBRE FATURAMENTO E ISENÇÃO DO ICMS

1 - De acordo com o disposto no artigo 5º, inciso CIII do Regulamento de ICMS do Estado do Espírito, o licitante estará isento de ICMS nas operações de venda de refeição coletiva para a Administração Estadual.

2 - De acordo com o disposto no artigo 5º, inciso CIII, alíneas “a” e “b” do Regulamento de ICMS do Estado do Espírito Santo, o licitante apenas terá direito à isenção prevista no tópico anterior se demonstrar o cumprimento das seguintes obrigações acessórias, que são cumulativas:

2.1 - Durante o certame, deduzir de sua proposta comercial, o “valor do benefício”;

2.2 - Se restar vencedor do certame, demonstrar e abater, do preço da mercadoria, o “valor do benefício”, indicando-o expressamente no documento fiscal.

Parágrafo Único. Uma vez celebrado o contrato, a obrigação acessória descrita no item 2.2 passa a ser considerada como obrigação contratual inescusável.

3 - O “valor do benefício” é correspondente ao valor que o Estado receberia a título de ICMS, caso a licitante não fosse submetida à isenção tributária mencionada no item 1.

4 - A fim de calcular o “valor do benefício”, o licitante deverá adotar a alíquota aplicável ao seu respectivo regime de tributação, observando-se os seguintes parâmetros:

4.1 - Caso a licitante esteja submetida ao regramento ordinário de apuração e recolhimento do ICMS, logo, deverá adotar a alíquota de 17% (dezessete por cento) para fins de cálculo do “valor do benefício”

4.2 - Caso a licitante esteja submetida ao regramento especial previsto na Lei Complementar nº 123/2006 (Simples Nacional), deverá consultar a tabela de alíquotas constante do Anexo daquela Lei, para fins de identificar a alíquota de ICMS que lhe é aplicável, de modo que lhe seja possível, então, calcular o “valor do benefício”.

Parágrafo Primeiro. O licitante poderá demonstrar, motivadamente, que está submetido a outro regramento especial que não aquele previsto no tópico 4.2, hipótese em que o Pregoeiro examinará a documentação apresentada pela interessada e proferirá decisão, podendo, para tanto, consultar a Procuradoria Geral do Estado e a Secretaria de Estado de Controle e Transparência, caso julgue necessário.

Parágrafo Segundo. Sem prejuízo para o disposto no parágrafo anterior, as licitantes declaram estar cientes, desde já, que as operações de venda de refeição coletiva destinadas ao consumo pela Administração Estadual não são submetidas ao regramento especial denominado “COMPETE”, pelo que não é aplicável a alíquota de 3,2% (três inteiros e dois décimos por cento) prevista no artigo 530 L-R-F do RICMS.

Parágrafo Terceiro. É obrigatório o cálculo do “valor do benefício”, adotando-se alíquota que seria aplicável segundo o peculiar regramento ao qual se submete o licitante. O licitante não deve indicar, em sua proposta comercial, que está submetido à alíquota zero, fazendo com que o “valor benefício” seja igual a zero.

5 - Para os fins desta licitação, "preço líquido" corresponde ao resultado aritmético do preço bruto, subtraído do "valor do benefício" de ICMS, ou seja:

$$\text{PREÇO LÍQUIDO} = (\text{PREÇO BRUTO}) - (\text{VALOR DO BENEFÍCIO DE ICMS})$$



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

6 - Efetuada a classificação das propostas, a licitante reputada como primeira colocada deverá apresentar sua proposta por escrito, observando os critérios previstos no item 16 do Edital e indicando, tanto o seu preço bruto, como o seu preço líquido, geral e unitário, acompanhado da devida memória de cálculo.

Parágrafo Primeiro. Para fins de cálculo do preço bruto, a licitante deve considerar a alíquota de ICMS que lhe é aplicável, segundo seu peculiar regramento, observando que é obrigatório adotar a técnica do "cálculo por dentro".

9 - Quando da emissão do documento fiscal de cobrança, a licitante contratada deverá indicar o preço bruto, abater o valor do benefício conforme regras de cálculo acima descritas e, ao final, informar o preço líquido.

10 - As providências orçamentário-financeiras, inclusive o pagamento, da Contratante considerará o preço líquido.

11 - O descumprimento das presentes regras relativas ao documento fiscal de cobrança impedirá a efetivação do pagamento, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante."



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO I-H
DISPOSIÇÕES FINAIS

1 - DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

1.2 - O fornecedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade máxima estimada de fornecimento estabelecida neste Edital.

1.3 - A adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos e entidades que não tenham participado do certame dependerá, além de autorização do órgão gerenciador, da observância dos limites previstos na legislação vigente e da aceitação de fornecimento pelo particular, do cumprimento dos seguintes critérios:

- a) Os quantitativos fixados pelos órgãos e entidades que não tenham participado do certame não serão computados no quantitativo máximo fixado originariamente;
- b) Ao órgão ou entidade que não tenha participado do certame fica vedada a fixação de suas respectivas quantidades em montante superior ao máximo estabelecido.
- c) Não será admitida a adesão de órgãos e entidades que não tenham participado do certame, na hipótese de risco de prejuízo para as obrigações anteriormente assumidas, o que será aferido pelo órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada.

3 - FORMA DE PAGAMENTO:

3.1 - O pagamento se dará na forma da Cláusula Quinta da Ata de Registro de Preços.

4 - DA QUANTIDADE MÍNIMA DE ITENS A SEREM COTADOS

4.1 - Não será admitida cotação inferior à quantidade máxima prevista.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO II
PROPOSTA COMERCIAL

Empresa: _____ (Nome da Empresa) _____

À SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 014/2019 - Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação termicamente acondicionadas para as refeições básicas e materiais tipo gêneros alimentícios para ceias, visando atender unidade da SESP.

Prezados Senhores,

1 - Compõem nossa Proposta os seguintes anexos:

- 1.1 - Proposta Comercial Detalhada, com a indicação do preço unitário de cada item e do preço global.
- 1.2 - Documentos exigidos para Habilitação (conforme Anexo III do Edital).
- 1.3 - Declaração de Atendimento ao inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.
- 1.4 - Declaração de Fato Impeditivo da Lei Complementar nº 123/2006.
- 1.5 - Dados Complementares para Assinatura do Contrato.

2 - O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data limite para o acolhimento da mesma.

3 - Os preços ora propostos incluem todas as despesas diretas, indiretas, benefícios, tributos, contribuições, seguros e licenças de modo a se constituírem à única e total contraprestação pelo fornecimento dos itens.

4 - Indicação da modalidade de garantia de contrato nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666/93.

OBSERVAÇÕES:

a) Será desclassificada a proposta que contiver preço unitário ou preço global do Lote superior ao máximo admitido neste Edital.

b) Quando do lançamento da proposta no SIGA, a empresa licitante deverá respeitar o valor unitário do item descrito no respectivo lote.

c) A empresa licitante, ao elaborar sua proposta comercial, deverá efetuar-la de forma LINEAR para todos os itens, ou seja, o desconto dado a um item deverá, necessariamente, ser na mesma porcentagem dos demais descontos oferecidos aos outros itens.

d) A oferta de preços acima do parâmetro estabelecido no item anterior importará em desclassificação do licitante.

e) O Licitante estará isento de ICMS nas operações de venda de refeição coletiva para a Administração Estadual, conforme Anexo I-G.

Local e Data _____

Identificação e Assinatura _____



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO III

EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

Para habilitar-se no certame, após a fase de disputa, o licitante deverá apresentar a seguinte documentação:

1 - DA HABILITAÇÃO

Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade, e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou por servidor da unidade que realizará o Pregão, ou publicação em órgãos da imprensa oficial, não sendo aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos neste edital.

Deverá estar prevista no Estatuto ou Contrato Social da licitante a autorização para empreender atividades compatíveis com o objeto desta Licitação.

1.1 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1.1 - Registro comercial, no caso de empresa individual;

1.1.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores;

1.1.3 - Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de documentação que identifique a Diretoria em exercício;

1.1.4 - 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.

1.2 - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

1.2.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

1.2.3 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado).

1.2.4 - Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante.

1.2.5 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

1.2.6 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

1.2.6.1 - Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.

1.2.6.2 - Nos casos de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, não se exige comprovação de regularidade fiscal e trabalhista para fins de habilitação, mas somente para formalização da contratação, observadas as seguintes regras:

1.2.6.2.1 - A licitante deverá apresentar, à época da habilitação, todos os documentos exigidos para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição;

1.2.6.2.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, é assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

1.2.6.2.3 - O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período;

1.2.6.2.4 - Em caso de atraso por parte do órgão competente para emissão de certidões comprobatórias de regularidade fiscal e trabalhista, a licitante poderá apresentar à Administração outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente, nos termos dos arts. 156 e 151 do Código Tributário Nacional, acompanhado de prova do protocolo do pedido de certidão;

1.2.6.2.5 - Na hipótese descrita no inciso anterior, a licitante terá o prazo de 10 (dez) dias, contado da apresentação dos documentos a que se refere o parágrafo anterior, para apresentar a certidão comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista;

1.2.6.2.6 - O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período, uma única vez, se demonstrado pela licitante a impossibilidade de o órgão competente emitir a certidão;

1.2.6.2.7 - A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.3 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

1.3.1 - Comprovação de que o licitante prestou, sem restrição, serviço igual ou semelhante ao indicado no Anexo I do edital. A comprovação será feita por meio de apresentação de no mínimo 1 (um) atestado, devidamente assinado, carimbado e em papel timbrado da empresa ou órgão tomador do serviço.

1.3.2 - **A CONTRATADA deverá apresentar, após formalização do contrato**, ao final do prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para mobilização:



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

- a) Cópia do Alvará Sanitário e Alvará de Funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto deste edital, protocolado junto à autoridade competente.
- b) Cópia da Licença Sanitária do(s) veículo(s) que atenderá (ão) à logística de distribuição entre na unidade do sistema SESP.
- c) Cópia do registro de calibração do(s) termômetro(s), ou da nota fiscal caso estejam no período de garantia, e formulários de registros necessários para controle da temperatura dos alimentos em todas as etapas do processo de produção.
- d) Declaração da Implantação do Programa de Boas Práticas de Fabricação e de Controle de Pragas, emitida por um Serviço Social Autônomo, da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATADA onde serão preparadas as refeições objeto do contrato Pragas (Portisus/ MS nº 326/97).
- e) Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), em cumprimento às disposições da RDC nº 216 de 2004 da Anvisa.
- f) Declaração de possuir no seu quadro permanente número de profissionais de Nutrição em conformidade com a Resolução CFN Nº 380/2005
- g) Comprovação de possuir em seu quadro permanente, profissional devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas - 4º Região e que seja detentor de atestado de responsabilidade técnica, conforme segue:
- h) O referido profissional poderá ocupar a posição de diretor, sócio ou integrar o quadro permanente da empresa licitante, na condição de empregado ou de prestador de serviços, devendo comprovar, obrigatoriamente, sua vinculação com a CONTRATADA, por meio de carteira de trabalho e previdência social (CTPS), contrato de prestação de serviços, ficha de registro de empregado ou contrato social, conforme o caso.
- i) O profissional indicado deverá participar da execução dos serviços, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela CONTRATANTE.

1.4 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

1.4.1 - Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis referentes ao último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

1.4.1.1 - No caso de sociedade anônima e de outras empresas obrigadas à publicação, deverá ser apresentada a cópia da publicação, na imprensa oficial, do Balanço e das Demonstrações Contábeis, além da ata de aprovação devidamente registrada na Junta Comercial.

1.4.1.2 - Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço e das Demonstrações Contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis dessas peças, bem como dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário, registrado na Junta Comercial ou no órgão competente.

1.4.1.3 - No caso de Livro Diário expedido através do Sistema Público de Escrituração Digital - SPED, deverá ser apresentado além do Balanço e das Demonstrações Contábeis, registrado no órgão competente, o termo de abertura e de encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital emitido pelo referido sistema.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

1.4.1.4 - Consideram-se “já exigíveis” as Demonstrações Contábeis e o Balanço Patrimonial referentes ao exercício social imediatamente antecedente ao ano da licitação, quando a data de apresentação dos documentos de habilitação ocorrer a partir de 01 de maio (art. 1.078, I, do Código Civil), mesmo no caso de licitantes obrigados ao SPED, devendo ser desconsiderado prazo superior para transmissão das peças contábeis digitais estabelecido por atos normativos que disciplinam o citado SPED (conforme entendimento do TCU, Acórdãos 1999/2014 e 119/2016, ambos do Plenário).

1.4.1.5 - Empresa que, de acordo com a legislação, não tenha apurado as demonstrações contábeis referentes ao seu primeiro exercício social, deverá apresentar balanço de abertura, levantado na data de sua constituição, conforme os requisitos de legislação societária e comercial.

1.4.2 - Para ser habilitado o Licitante deverá alcançar o Índice de Liquidez Geral - ILG, o Índice de Solvência Geral – ISG e o Índice de Liquidez Corrente – ILC igual ou maior do que 1,00 (um), apurados a partir dos dados expressos no Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, pelas fórmulas seguintes:

$$ILG = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE\ (AC) + REALIZÁVEL\ A\ LONGO\ PRAZO\ (RLP)}{PASSIVO\ CIRCULANTE\ (PC) + PASSIVO\ NÃO\ CIRCULANTE\ (PNC)}$$

$$ISG = \frac{ATIVO\ TOTAL\ (AT)}{PASSIVO\ CIRCULANTE\ (PC) + PASSIVO\ NÃO\ CIRCULANTE\ (PNC)}$$

$$ILC = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE\ (AC)}{PASSIVO\ CIRCULANTE\ (PC)}$$

1.4.2.1 - As memórias de cálculo de cada índice devem ser anexadas pelo licitante à documentação relativa à qualificação econômico-financeira.

1.4.2.2 - Os licitantes que apresentarem resultado menor do que 1,00 (um) em qualquer dos índices referidos serão considerados habilitados se, conjuntamente com os documentos de habilitação, comprovarem patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) ou prestarem garantia equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, considerado o período de doze meses.

1.4.3 - Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, observada a data de validade definida no instrumento.

1.4.3.1 - No caso de silêncio do documento a respeito de sua validade, a certidão deverá apresentar data de emissão de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação.

1.4.3.2 - Caso a licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada, por meio da documentação apropriada, a sentença homologatória do plano de recuperação judicial, além do cumprimento dos demais requisitos de habilitação constantes neste Edital.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

1.5 - DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ART. 7º, DA CF

1.5.1 - Declaração de que inexistente, no quadro funcional da empresa, menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menor de dezesseis anos executando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos (Lei 9.854/1999), conforme modelo constante no Anexo IV do Edital.

2 - DAS REGRAS RELATIVAS AO CRC/ES

2.1 - Os licitantes que desejarem se cadastrar perante o Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo (CRC/ES) deverão seguir as regras estabelecidas pelo Decreto Estadual nº 2.394-R/2009 e demais normas complementares.

2.2 - Os licitantes cadastrados no CRC/ES poderão deixar de apresentar a documentação exigida nos itens 1.1 e 1.2.

2.3 - Somente serão dispensados os documentos exigidos no item 1.2, que se encontrarem dentro do prazo de sua validade.

2.4 - Caso algum documento apresentado junto ao CRC/ES já esteja vencido, esse deverá ser apresentado junto ao Pregoeiro para fins de comprovar sua regularidade habilitatória.

2.5 - O CRC/ES não exige os interessados de apresentar a documentação relativa à qualificação técnica (item 1.3) exigida, salvo se previamente encaminhada ao Núcleo de Cadastro e devidamente cadastrada.

2.6 - Em todo o caso, fica o licitante - cadastrado ou habilitado parcialmente - obrigado a declarar, sob as penalidades legais, a eventual ocorrência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação.

2.7 - Declarando o licitante que possui cadastro no CRC/ES, competirá ao Pregoeiro verificar a veracidade da afirmação por meio de consulta ao referido Sistema, devendo ser juntados aos autos os comprovantes da consulta.

3 - DA COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADAS

3.1 - Os licitantes que invocarem a condição de microempresas ou empresas de pequeno porte para fins de exercício de quaisquer dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e reproduzidos neste edital, deverão apresentar ainda os seguintes documentos.

3.2 - Licitantes optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação, regido pela Lei Complementar nº 123/2006:

3.2.1 - Comprovante de opção pelo Simples obtido no site do Ministério da Fazenda, (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/Aplicacoes/ATBHE/ConsultaOptantes.app/ConsultarOpcao.aspx>) ou do site do SINTEGRA (<http://www.sintegra.gov.br>), desde que o comprovante de fato ateste a opção pelo Simples.

3.2.2 - Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos do § 4º do art. 3º da LC nº 123/2006.

3.3 - Licitantes não optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

3.3.1 - Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício – DRE comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do Art. 3º da LC nº 123/06;

3.3.2 - Cópia da Declaração de Informação Econômico-Fiscais da Pessoa Jurídica – DIPJ e respectivo recibo de entrega, em conformidade com o Balanço e a DRE;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

3.3.3 - Comprovante de inscrição e situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

3.3.4 - Cópia do contrato social e suas alterações; e

3.3.5 - Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do art. 3º da LC nº 123/06.

3.4 - Os documentos aos quais se refere este item somente deverão ser apresentados após a convocação para assinar o contrato, ainda que as microempresas, e pequenas empresas ou equiparadas não optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação possuam habilitação parcial no CRC/ES.

3.5 - O licitante que invocar a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte e não apresentar os documentos comprobatórios respectivos ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado do Espírito Santo, e será descredenciado do CRC/ES, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas fixadas neste edital e das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no art. 93 da Lei 8.666/1993, quando for o caso.

3.6 - Em caso de empresário ou sociedade empresária submetida ao registro obrigatório na Junta Comercial, fica dispensada a apresentação da cópia do contrato social e suas alterações, desde que seja apresentada a Certidão Simplificada da Junta Comercial da qual conste o enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, expedida em prazo não superior a 15 dias da data marcada para a abertura das propostas.

3.7 - A licitante Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP optante pelo Simples Nacional que porventura venha a ser contratada deverá atender ao que dispõem os arts. 17, inciso XII, 30, inciso II e § 1º e 31, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, comunicando à Receita Federal, sendo o caso, no prazo legal, sua exclusão do Simples Nacional, sob pena de aplicação das sanções contratuais previstas e retenção na fonte de tributos e contribuições sociais, na forma da legislação em vigor.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO

AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: empregamos menores, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendizes ().

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Vitória, ____ de _____ de ____.

Licitante interessado



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

(Papel Timbrado da Empresa Licitante)

LOCAL E DATA

À SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL

D E C L A R A Ç Ã O

A empresa _____ (Nome da Empresa) _____, estabelecida à _____ (Endereço Completo) _____, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, declara sob as penalidades cabíveis a inexistência dos impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

(nome e identificação do representante legal)



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO VI

DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DO CONTRATO/ORDEM DE FORNECIMENTO

NOME:
Nº DE IDENTIDADE:
ÓRGÃO EMISSOR:
CPF:
ENDEREÇO COMPLETO DA PESSOA JURÍDICA:
E-MAIL:
TELEFONE:
MODALIDADE GARANTIA CONTRATUAL:

Vitória, ____ de _____ de 2019.

Assinatura e Carimbo



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços nº ____/2019

Pregão Eletrônico nº 014/2019

Processo nº 85393177/2019

Pelo presente instrumento, o **ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL - SESP**, órgão da Administração Direta do Poder Executivo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 27.142.025/0001-86, com sede na Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2.355, representada legalmente pelo seu Subsecretário de Estado de Gestão Administrativa, Senhor **VINÍCIUS XAVIER TEIXEIRA**, brasileiro, portador do RG nº 1.464.161 - SSP/ES e inscrito no CPF/MF nº 088.758.727-59, conforme a delegação de competência conferida pela Portaria-SESP nº 3-R de 18/01/2019, publicada em 22/01/2019, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico para o **Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação termicamente acondicionadas para as refeições básicas e materiais tipo gêneros alimentícios para ceias, visando atender unidade da SESP**, sob nº 0142019, publicada no DOES do dia ____/____/2019 bem como, a classificação das propostas publicada no DOES de ____/____/2019, e a respectiva homologação conforme fls. ____, do **Processo 85393177/2019** RESOLVE registrar os preços da empresa _____, doravante denominada CONTRATADA, com sede à Rua _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada pelo (a) Senhor (a) _____, inscrito (a) no CPF sob o nº _____, estado civil _____, profissão _____, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por ela alcançada por item, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, e regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto Estadual nº 2.458-R, publicado em 5 de fevereiro de 2010, pelo Decreto Estadual nº 1.790/-R/2007, de 24 de janeiro de 2007, pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e em conformidade com as disposições a seguir.

1 - DO OBJETO

1.1 - A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação termicamente acondicionadas para as refeições básicas e materiais tipo gêneros alimentícios para ceias, visando atender unidade da SESP**, conforme Anexo I do Edital.

1.2 - Participam, ainda, deste certame os seguintes órgãos da Administração Pública Estadual: **PCES**.

2 - DO PREÇO

21.1 - Os preços a serem pagos coincidem com os preços definidos no Anexo desta Ata, e nele estão inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, material, mão de obra e quaisquer despesas inerentes ao serviço.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

21.2 - Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza (inclusive ICMS e/ ou DESONERAÇÃO) e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação do objeto da presente Ata.

21.3 - Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, ressalvado o disposto no item 3 deste instrumento.

21.4 - A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei 8.666/1993, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3 - DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

3.1 - Quando, por motivo superveniente, o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado pelo mercado, o órgão gerenciador deverá:

3.1.1 - Convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

3.1.2 - Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido;

3.1.3 - Convocar os demais fornecedores para conceder igual oportunidade de negociação.

3.2 - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante oferta de justificativas comprovadas, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

3.2.1 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de sanção administrativa, desde que as justificativas sejam motivadamente aceitas e o requerimento ocorra antes da emissão de ordem de fornecimento;

3.2.2 - Convocar os demais fornecedores para conceder igual oportunidade de negociação.

3.3 - Não logrando êxito nas negociações, o órgão gerenciador deve proceder à revogação da Ata de Registro de Preços e à adoção de medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

3.4 - Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, será adotado o critério de revisão, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

3.5 - A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo da vigência da Ata, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração ou minoração de seus encargos.

3.5.1 - Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.

3.5.2 - Dentre os fatos ensejadores da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento, modalidade que não será admitida neste registro de preços, posto que a sua vigência não supera o prazo de um ano.

3.5.3 - Não será concedida a revisão quando:

3.5.3.1 - Ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

3.5.3.2 - O evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência da Ata;

3.5.3.3 - Ausente o nexo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;

3.5.3.4 - A parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito, a previsibilidade da ocorrência do evento.

3.5.4 - Em todo o caso, a revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise pela Secretaria de Estado de Controle e Transparência e Procuradoria Geral do Estado, e não poderá exceder o preço praticado no mercado.

4 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - O preço registrado poderá ser cancelado nas seguintes hipóteses:

4.1.1 - Pela Administração, quando houver comprovado interesse público, ou quando o fornecedor:

4.1.1.1 - Não cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços;

4.1.1.2 - Não formalizar contrato decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

4.1.1.3 - Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de se tornar este superior aos praticados no mercado;

4.1.1.4 - Incorrer em inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços.

4.1.2 - Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação formal e expressa, comprovar a impossibilidade, por caso fortuito ou força maior, de dar cumprimento às exigências do instrumento convocatório e da Ata de Registro de Preços.

4.2 - O cancelamento do registro de preços por parte da Administração, assegurados a ampla defesa e o contraditório, será formalizado por decisão da autoridade competente.

4.2.1 - O cancelamento do registro não prejudica a possibilidade de aplicação de sanção administrativa, quando motivada pela ocorrência de infração cometida pelo particular, observados os critérios estabelecidos na cláusula décima primeira deste instrumento.

4.3 - Da decisão da autoridade competente se dará conhecimento aos fornecedores, mediante o envio de correspondência, com aviso de recebimento.

4.4 - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será efetivada através de publicação na imprensa oficial, considerando-se cancelado o preço registrado, a contar do terceiro dia subsequente ao da publicação.

4.5 - A solicitação, pelo fornecedor, de cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, instruída com a comprovação dos fatos que justificam o pedido, para apreciação, avaliação e decisão da Administração.

5 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 - As condições de pagamento constam do termo de contrato.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

6 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA E DOS CONTRATOS

6.1 - O prazo de vigência dessa Ata de Registro de Preços é de 06 (seis) meses, contado do dia posterior à data de sua publicação no Diário Oficial, podendo ser prorrogado por igual período.

6.2 - O prazo de vigência das contratações decorrentes desse registro de preços seguirá o que consta do termo de contrato.

7.1 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 - As despesas inerentes a esta Ata de Registro de Preços nº ____/2019 correrão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta que participarem ou aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da contratação.

7.2 - As despesas decorrentes da SESP, para o exercício de 2019, correrão à conta do **Projeto - 45.101.064210010.6731 - Manutenção da Casa Abrigo Estadual para Mulheres e Filhos Vítimas de Violência, Fonte 0101, Natureza de Despesa 3.3.90.30.00.**

8 - DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

8.1 - Quando houver necessidade de contratação dos serviços com preços registrados nesta Ata por algum dos órgãos participantes da Ata ou aderentes, o fornecedor será convocado para assinar o Contrato, devendo comparecer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

8.2 - A Administração poderá prorrogar o prazo fixado no item anterior, por igual período, nos termos do art. 64, § 1º, da Lei 8.666/1993, quando solicitado pelo interessado, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

8.3 - Se o fornecedor se recusar a assinar o contrato poderão ser convocados os demais proponentes classificados, negociando-se o preço a fim de alcançar as mesmas condições do primeiro colocado, observada a ordem de classificação.

9 - DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

9.1 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

a) DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

a.1) A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 142/98, Portaria M.S nº 326/97 - MBPF, RDC nº 216 - 09/04), pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte (Portaria 069-R de 26 de setembro de 2007) e entrega das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

b) DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

b.1) Dispor das instalações físicas e dependências para execução do objeto do contrato, de acordo com as exigências da legislação vigente.

c) DA EQUIPE DE TRABALHO

c.1) Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, no geral e nos detalhamentos.

c.2) Observar e atender as normas de segurança.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

c.3) Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e disponibilizá-los à CONTRATANTE quando requisitado.

c.4) Manter o profissional Nutricionista detentor de registro regularizado junto ao órgão fiscalizador, de acordo com as normas vigentes do CRN - 4ª Região, e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98. O número de nutricionistas deverá seguir o estabelecido na Resolução CFN nº 380/2005.

c.5) Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e enviados à CONTRATANTE quando solicitados.

c.6) Fornecer, quando solicitado, à CONTRATANTE a relação nominal de seus empregados encarregados de executar o objeto contratado, indicando o número de registro da Carteira de Trabalho, a data da contratação e o registro no Ministério do Trabalho, atualizando-a, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, no caso de substituição de qualquer empregado.

c.7) Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

c.8) A empresa CONTRATADA substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela CONTRATANTE, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal.

d) DO PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

d.1) Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

d.2) Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste termo.

d.3) Executar na íntegra o cardápio trimestral que será encaminhado quarenta e cinco dias antes de sua vigência pela CONTRATANTE.

d.4) Executar em datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Festa Junina, Natal e Ano Novo) cardápios diferenciados conforme Quadro 11 do ANEXO I-B parte integrante desta Ata.

d.5) Atender as solicitações de dietas especiais, realizadas com base na prescrição de Médicos/Enfermeiros e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, para todas as doenças que porventura surgirem nas pessoas sob proteção do Estado.

d.5.1) As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a doença e às necessidades requeridas pelo (as) comensal. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritas no ANEXO I-C parte integrante desta Ata, porém não se limitam somente a estas podendo ser solicitada outros tipos.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

d.5.2) O fornecimento das dietas deverá ser realizado em recipiente isopor (marmitex) nº.09, descartáveis identificados - com etiqueta adesiva, na tampa do recipiente, contendo o nome do paciente e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da tarde, as dietas deverão ser fornecidas na forma de kits individuais embalados em sacolas transparentes que também deverão estar identificados.

d.5.3) As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações. Portanto, para efeito de preços, serão praticados os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

d.6) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, através de coleta de amostras para análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, que deverá ocorrer após o envase de pelo menos 50% das refeições, às suas expensas.

d.6.1) As amostras da alimentação preparada deverão ser devidamente acondicionadas e lacradas, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

d.7) Acompanhar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e acompanhar a aceitação das refeições fornecidas.

d.8) Manter as preparações quentes em temperatura superior a 60°C e as saladas e sobremesas frias entre 4 e 6°C.

d.9) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando as amostras para análises microbiológicas.

d.10) Substituir o lote ou a unidade da refeição recusada pela CONTRATANTE, quando for constatada qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas, pela alimentação determinada no cardápio de emergência no prazo máximo de duas horas.

d.11) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que atenderem as determinações da legislação sanitária.

d.12) Todas as carnes deverão ser fornecidas pela CONTRATADA em preparações sem osso, fatiadas ou picadas, por motivo de segurança.

d.13) Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, 01 (uma) refeições além do quantitativo solicitado, para análise qualitativa e quantitativa e guarda da amostra pela CONTRATANTE.

d.14) Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

d.14.1) Deverá ser arquivada por um período de 06 (seis) meses na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN da CONTRATADA onde serão preparadas as refeições objeto do contrato, cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas, para consulta da CONTRATANTE, caso se faça necessário.

d.15) Trimestralmente ou quando solicitada pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá efetuar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

d.16) Em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pela CONTRATANTE.

d.17) Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do SIF, etc.

e) DOS UTENSÍLIOS

e.1) Responsabilizar pela aquisição e manutenção de todos os utensílios (mamadeiras, copos, canecas, pratos e colheres) utilizados nas refeições dos bebês e crianças da Casa Abrigo.

e.2) A **CONTRATADA** será responsável em fornecer todos os utensílios (canecas, copos, pratos e talheres) necessários para que os comensais realizem as suas refeições. **Os utensílios devem ser de material autorizado pelo Coordenador da Casa Abrigo.**

f) DA HIGIENIZAÇÃO

f.1) Atender o que dispõe a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria Estadual 069-R de 26 de setembro de 2007 bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

g) DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

g.1) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

g.2) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações.

g.3) Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

h) DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

h.1) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

h.2) Apresentar os esquemas alternativos de trabalho ou os planos de contingência formalmente à CONTRATANTE na assinatura do Contrato e quando sofrer alterações ou atualizações.

i) SUPLEMENTARES

i.1) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

j) DA RESPONSABILIDADE CIVIL

j.1) A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

k) DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

k.1) DO USO RACIONAL DA ÁGUA

k.1.1) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

k.1.2) Identificar pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água;

k.1.3) Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, que a utilizam com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

l) DA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

l.1) A CONTRATADA, na execução do objeto, deverá observar as práticas de sustentabilidade e demais disposições do Decreto nº 2830-R, de 19 de agosto de 2011, bem como das demais normas e orientações quanto ao consumo sustentável.

m) DA REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR PROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

m.1) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na execução dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia destes, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

n) prestar os serviços de acordo com as condições e prazos estabelecidos.

o) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo setor competente do Contratante.

p) manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme dispõe o inciso XIII do art. 55 da Lei 8.666/1993.

9.2 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

a) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

b) Elaborar cardápios a serem executados pela CONTRATADA, enviando para esta com 45 dias de antecedência ao início da execução.

b.1) O primeiro cardápio a ser executado pela CONTRATADA consta no ANEXO I-A parte integrante desta Ata.

c) Receber e distribuir as refeições aos comensais.

d) Em decorrência da variação diária das assistidas da Casa Abrigo Estadual, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas **pela Coordenadora da Casa Abrigo**, à CONTRATADA, por meio de e-mail ou fax, até às 17:00h.

d.1) Caso ocorra ingresso de assistidas na Casa Abrigo Estadual no período matutino ou vespertino, o acréscimo de almoço e lanche da tarde poderá ser solicitado até às 09:00 horas e de jantar até às 14:00 horas.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

- e) A Coordenação da Casa Abrigo Estadual diariamente atestará os controles de recebimentos referentes à prestação de serviço de nutrição e alimentação, e até o quinto dia útil do mês subsequente às enviará ao setor competente da SESP para fins de pagamento.
- f) No caso de ocorrência de irregularidades no fornecimento de refeições, deverão ser encaminhadas para a Gerência de Contratos e Convênios da SESP, comprovações destas, para compor processo de apuração, e o pagamento correspondente só se efetivará após a apuração do fato, se for devido.
- g) Quando ocorrer recusa de lote, decorrente de qualidade diferente dos pré-estabelecidos no item "d.11", o controle de recebimento não será atestado.
- h) Em caso de implantação de sistema informatizado para controle do fornecimento de alimentação, a solicitação de refeições (item "e") e o registro de eventuais irregularidades (item "g") deverão também ser realizados via sistema.
- i) (a) efetuar o pagamento do preço previsto nos termos do contrato.
- j) (b) designar servidor (ou comissão de, no mínimo, 3 três membros, na hipótese do § 8º do art. 15 da Lei 8.666/1993) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega dos produtos adquiridos.

10 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o licitante contratado à aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

10.1.1 - Fixa-se a multa de mora em 0,3 % (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total reajustado do contrato, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso o contrato encontre-se parcialmente executado;

10.1.2 - Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do contrato;

10.1.3 - A aplicação da multa de mora não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas no item 10.2 deste edital e na Lei nº 8.666/1993.

10.2 - A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante contratado:

- a) advertência;
- b) multa compensatória por perdas e danos, no montante de até 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Nacional, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que o licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea “c”.

10.2.1 - As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” deste item, não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas juntamente com a multa compensatória por perdas e danos (alínea “b”).

10.2.2 - Quando imposta uma das sanções previstas nas alíneas “c”, “d” e “e”, a autoridade competente submeterá sua decisão ao Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, a fim de que, se confirmada, tenha efeito perante a Administração Pública Estadual.

10.2.3 - Caso as sanções referidas no parágrafo anterior não sejam confirmadas pelo Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, competirá ao órgão promotor do certame, por intermédio de sua autoridade competente, decidir sobre a aplicação ou não das demais modalidades sancionatórias.

10.2.4 - Confirmada a aplicação de quaisquer das sanções administrativas previstas neste item, competirá ao órgão promotor do certame proceder com o registro da ocorrência no CRC/ES, e a SEGER, no SICAF, em campo apropriado. No caso da aplicação da sanção prevista na alínea “d”, deverá, ainda, ser solicitado o descredenciamento do licitante no SICAF e no CRC/ES.

10.3 - As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

a) Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;

b) A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta do licitante contratado reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

c) O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto na hipótese de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do art. 110 da Lei nº 8.666/1993;

d) O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;

e) Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso do licitante que deverá ser exercido nos termos da Lei 8.666/1993;

f) O recurso administrativo à que se refere a alínea anterior será submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado do Espírito Santo.

10.4 - Os montantes relativos às multas moratória e compensatória aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos ao licitante contratado, relativos às parcelas efetivamente executadas do contrato;

10.5 - Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do contrato, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela contratada;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

10.6 - Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor do licitante contratado, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

10.7 - Sem prejuízo da aplicação das sanções acima descritas, a prática de quaisquer atos lesivos à administração pública na licitação ou na execução do contrato, nos termos da Lei nº 12.846/2013, será objeto de imediata apuração observando-se o devido processo legal estabelecido no marco regulatório estadual anticorrupção.

11 - DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

11.1 - Constatado que o CONTRATADO não se encontra em situação de regularidade fiscal ou trabalhista, ele será notificado para no prazo de 10 (dez) dias úteis regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, observando-se o procedimento de aplicação de sanções.

11.2 - Transcorrido esse prazo, ainda que não comprovada a regularidade e que não seja aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções.

11.3 - Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pelo CONTRATADO, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado.

11.4 - Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Administração decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

11.5 - Em se tratando de irregularidade fiscal decorrente de crédito estadual, o CONTRATANTE informará à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado sobre os créditos em favor da empresa, antes mesmo da notificação à empresa.

12 - DA RESCISÃO

12.1 - A rescisão da Ata poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 78 e 79 da Lei nº 8.666/1993, no que couberem, com aplicação do art. 80 da mesma Lei, se for o caso.

13 - DOS ADITAMENTOS

13.1 - A presente Ata poderá ser aditada, estritamente, nos termos previstos na Lei nº 8.666/1993, após manifestação formal da Procuradoria Geral do Estado.

14 - DOS RECURSOS

14.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 109, da Lei nº 8.666/1993.

15 - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

15.1 - A CONTRATANTE designará, formalmente, o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do(s) serviço(s), através de sua própria equipe ou de prepostos formalmente designados, competindo-lhe atestar a realização do serviço contratado, sem o que não será permitido qualquer pagamento.



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

15.2 - Deverá exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços prestados, por meio de servidores designados, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

15.3 - A presença da fiscalização da CONTRATANTE não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA.

16 - DO FORO

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

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em três vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Vitória, ____ de _____ de 2019.

ÓRGÃO GERENCIADOR

CONTRATADA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO VII - A
DOS VALORES REGISTRADOS

Este documento é parte integrante da Ata de Registro de Preços nº ____/2019, celebrada entre a SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL e a empresa _____ cujos preços estão a seguir registrados por lote/item, em face à realização do Pregão Eletrônico nº 014/2019.

LOTE ÚNICO - EMPRESA CONTRATADA: _____

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOT. (R\$)
01	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - desjejum.	diária	16		
02	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - almoço.	diária	16		
03	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - lanche da tarde.	diária	16		
04	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - jantar.	diária	16		
05	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - mamadeira.	diária	01		
06	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - desjejum.	diária	01		
07	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - colação.	diária	01		
08	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - almoço.	diária	01		
09	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - leite.	diária	01		
10	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche da tarde.	diária	01		
11	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - jantar.	diária	01		
12	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - ceia.	diária	01		
13	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche noturno.	diária	01		
14	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - mamadeira.	diária	02		
15	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - desjejum.	diária	02		
16	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - colação.	diária	02		
17	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - almoço.	diária	02		
18	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - leite.	diária	02		
19	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche da tarde.	diária	02		
20	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - jantar.	diária	02		
21	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - ceia.	diária	02		
22	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	02		
23	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - desjejum.	diária	03		
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - colação.	diária	03		
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - almoço.	diária	03		
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - leite.	diária	03		
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche da tarde.	diária	03		
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - jantar.	diária	03		
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - ceia.	diária	03		
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche noturno.	diária	03		
31	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - desjejum.	diária	03		
32	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - colação.	diária	03		
33	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - almoço.	diária	03		
34	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - lanche da tarde.	diária	03		
35	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - jantar.	diária	03		
36	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - ceia.	diária	03		



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

37	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - desjejum.	diária	02		
38	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - colação.	diária	02		
39	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - almoço.	diária	02		
40	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - lanche da tarde.	diária	02		
41	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - jantar.	diária	02		
42	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - ceia.	diária	02		
43	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - desjejum.	diária	01		
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - colação.	diária	01		
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - almoço.	diária	01		
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - lanche da tarde.	diária	01		
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - jantar.	diária	01		
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - ceia.	diária	01		
49	Alimentação complementar 01 - 01 fruta na colação, 01 fruta e 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02		
50	Alimentação complementar 02 - 01 fruta na colação, 01 fruta na ceia.	diária	02		
51	Alimentação complementar 03 - 30g farelo de trigo no almoço, embalada individualmente.	diária	02		
52	Alimentação complementar 04 - per capita do prazo proteico das refeições (almoço e jantar) de 200g 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02		
53	Alimentação complementar 05 - acréscimo de mais uma porção de guarnição a base de farináceos nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	02		
54	Alimentação complementar 06 - fórmulas para nutrição oral e/ou enteral.	diária	02		

FORNECEDORES CREDENCIADOS:

(...)



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO VIII
MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº ____/2019

Pregão nº 014/2019

Processo nº 85393177/2019

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL E A EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TERMICAMENTE ACONDICIONADAS PARA AS REFEIÇÕES BÁSICAS E MATERIAIS TIPO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CEIAS, VISANDO ATENDER UNIDADE DA SESP

O **ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL – SESP**, adiante denominada **CONTRATANTE**, órgão da Administração Direta do Poder Executivo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 27.142.025/0001-86, com sede na Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355, Bento Ferreira, Vitória/ES, CEP: 29.050-625, representada legalmente pelo seu Subsecretário de Estado de Gestão Administrativa o Sr. **VINÍCIUS XAVIER TEIXEIRA**, brasileiro, portador do RG nº 1.464.161 SSP/ES e CPF nº 088.758.727-59, conforme a delegação de competência conferida pela Portaria SESP nº 3-R, de 18 de janeiro de 2019, publicada em 22 de janeiro de 2019, e a Empresa _____, doravante denominada **CONTRATADA**, com sede _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ neste ato representada pelo seu Sócio o Sr. _____, portador do RG nº _____ e CPF nº _____ ajustam o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TERMICAMENTE ACONDICIONADAS PARA AS REFEIÇÕES BÁSICAS E MATERIAIS TIPO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CEIAS, VISANDO ATENDER UNIDADE DA SESP**, nos termos da Lei 8.666/1993, de acordo com os termos do processo acima mencionado, parte integrante deste instrumento independente de transcrição, juntamente com a Proposta apresentada pela CONTRATADA na data 26/11/2018, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - Este Contrato tem por objeto o fornecimento e prestação de serviços de nutrição e alimentação termicamente acondicionadas para as refeições básicas e materiais tipo gêneros alimentícios para ceias, visando atender unidade da SESP, de acordo com o descrito no Anexo I do Edital.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA: DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 - Fica estabelecido o regime de execução indireta, sob a modalidade empreitada por preço unitário, nos termos do art. 10, II, b”, da Lei 8.666/1993.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

3 - CLÁUSULA TERCEIRA: DO PREÇO, DA REVISÃO E DO REAJUSTE

3.1 - Pelo serviço contratado, o Contratante pagará mensalmente à Contratada os serviços efetivamente realizados no mês anterior, considerando o quantitativo contratado para o período de vigência indicado na Cláusula Quinta e os preços unitários indicados abaixo, de acordo com a Proposta Comercial vencedora da licitação, nos quais deverão estar inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, material, mão-de-obra, instalações e quaisquer despesas inerentes à execução do objeto contratual.

Ata de Registro de Preços nº __/2019 Lote Único

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)
01	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - desjejum.	diária	16	
02	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - almoço.	diária	16	
03	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - lanche da tarde.	diária	16	
04	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - jantar.	diária	16	
05	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - mamadeira.	diária	01	
06	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - desjejum.	diária	01	
07	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - colação.	diária	01	
08	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - almoço.	diária	01	
09	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - leite.	diária	01	
10	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche da tarde.	diária	01	
11	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - jantar.	diária	01	
12	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - ceia.	diária	01	
13	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche noturno.	diária	01	
14	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - mamadeira.	diária	02	
15	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - desjejum.	diária	02	
16	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - colação.	diária	02	
17	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - almoço.	diária	02	
18	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - leite.	diária	02	
19	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche da tarde.	diária	02	
20	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - jantar.	diária	02	
21	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - ceia.	diária	02	
22	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	02	
23	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - desjejum.	diária	03	
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - colação.	diária	03	
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - almoço.	diária	03	
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - leite.	diária	03	
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche da tarde.	diária	03	
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - jantar.	diária	03	
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - ceia.	diária	03	
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche noturno.	diária	03	
31	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - desjejum.	diária	03	
32	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - colação.	diária	03	
33	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - almoço.	diária	03	
34	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - lanche da tarde.	diária	03	
35	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - jantar.	diária	03	
36	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 06 anos) - ceia.	diária	03	
37	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - desjejum.	diária	02	
38	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - colação.	diária	02	



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

39	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - almoço.	diária	02	
40	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - lanche da tarde.	diária	02	
41	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - jantar.	diária	02	
42	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - ceia.	diária	02	
43	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - desjejum.	diária	01	
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - colação.	diária	01	
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - almoço.	diária	01	
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - lanche da tarde.	diária	01	
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - jantar.	diária	01	
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - ceia.	diária	01	
49	Alimentação complementar 01 - 01 fruta na colação, 01 fruta e 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02	
50	Alimentação complementar 02 - 01 fruta na colação, 01 fruta na ceia.	diária	02	
51	Alimentação complementar 03 - 30g farelo de trigo no almoço, embalada individualmente.	diária	02	
52	Alimentação complementar 04 - per capita do prazo proteico das refeições (almoço e jantar) de 200g 300ml de leite integral/desnatado na ceia.	diária	02	
53	Alimentação complementar 05 - acréscimo de mais uma porção de guarnição a base de farináceos nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	02	
54	Alimentação complementar 06 - fórmulas para nutrição oral e/ou enteral.	diária	02	

3.2 - Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão adotados os critérios de revisão ou reajustamento, conforme o caso, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

3.3 - A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo da vigência contratual, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração ou minoração de seus encargos.

3.3.1 - Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.

3.3.2 - Dentre os fatos ensejadores da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento.

3.3.3 - Não será concedida a revisão quando:

- ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;
- o evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência do contrato;
- ausente o nexo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;
- a parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito, a previsibilidade da ocorrência do evento.
- houver alteração do regime jurídico-tributário da Contratada, ressalvada a hipótese de superveniente determinação legal.

3.3.4 - A revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise pela Secretaria de Estado de Controle e Transparência - SECONT e Procuradoria Geral do Estado.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

3.4 - O reajuste será adotado, obrigatoriamente, como forma de compensação dos efeitos das variações inflacionárias, desde que decorrido 12 (doze) meses, a contar do término da vigência da proposta comercial apresentada ou da data do último reajustamento, de acordo com a Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

3.4.1 - O reajuste do preço contratado levará em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou outro índice que vier a substituí-lo.

3.4.2 - Compete à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada reajuste a ser aprovado pelo Contratante, juntando-se a respectiva discriminação dos serviços e memorial de cálculo do reajuste, e demais documentos comprobatórios do reajuste pleiteado.

3.4.3 - O reajuste será efetuado por meio de simples apostilamento, nos termos do art. 65, § 8º, da Lei 8.666/1993, dispensada a análise prévia pela Procuradoria Geral do Estado.

3.5 - A criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta definitiva e desde que acarretem comprovada repercussão no equilíbrio econômico-financeiro deste contrato, implicarão a revisão de preços para mais ou para menos, adotando-se como índice de correção a alíquota prevista na lei respectiva.

3.6 - As revisões e reajustes a que o contratado fizer jus, mas que não forem requeridas formalmente durante a vigência deste Contrato serão consideradas renunciadas com a assinatura da prorrogação contratual com base no art. 57, II, da Lei 8.666/1993, ou com o encerramento do Contrato.

3.7 - No caso de prorrogação deste Contrato sem expressa ressalva no respectivo Termo Aditivo do direito da Contratada ao recebimento da importância devida à título de reajuste ou revisão, em qualquer de suas hipóteses, relativa a período anterior a sua assinatura, caracterizará renúncia irrevogável a esse direito.

4 - CLÁUSULA QUARTA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 - A Contratante pagará à Contratada pelos serviços efetivamente prestados no mês de referência, vedada a antecipação, na forma que segue.

4.2 - A Contratante pagará à Contratada até o décimo dia útil após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, devidamente aceita pelo Contratante.

4.3 - Decorrido o prazo indicado no item anterior, incidirá multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times \frac{12}{100} \times \frac{ND}{360}$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira.

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

ND = Número de dias em atraso.

4.4 - O pagamento far-se-á por meio de uma única fatura mensal.

4.5 - Incumbirão à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso da fatura devida, a ser revisto e aprovado pela Contratante, juntando-se à respectiva discriminação dos serviços efetuados, o memorial de cálculo da fatura.

4.6 - A liquidação das despesas obedecerá, rigorosamente o, estabelecido na Lei 4.320/1964, assim como na Lei Estadual 2.583/1971.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

4.7 - Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal/Fatura, a mesma será devolvida à Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação na nova Nota Fiscal/Fatura, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante.

4.8 - Sendo o caso, cabe à Contratada manter-se regular perante os órgãos de controle e registro de sua atividade, na forma da Portaria SAS nº 511/2000, sob pena de sobrestar, sem culpa da Contratante, a realização dos pagamentos.

4.9 - Na hipótese da indisponibilidade temporária do índice, a Contratada emitirá a fatura considerando o índice de reajuste utilizado no mês anterior ao de referência, ficando a diferença para emissão "a posteriori", quando da disponibilidade do índice definitivo, para acerto na fatura seguinte, sem reajustes.

5 - CLÁUSULA QUINTA: DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

5.1 - O prazo de vigência contratual terá início no dia subsequente ao da publicação do resumo do contrato no Diário Oficial e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses.

5.2 - A prorrogação poderá ser admitida nos termos do art. 57 da Lei 8.666/1993, mediante prévia justificativa e autorização da autoridade competente, devendo ser precedida, ainda, de manifestação da Procuradoria Geral do Estado do Espírito Santo.

5.3 - Ocorrendo a hipótese prevista no inc. II do art. 57 da Lei 8.666/1993, a duração do contrato poderá sofrer prorrogação por sucessivos períodos, limitada a 60 (sessenta) meses, desde que cumpridas as formalidades acima indicadas e demonstrado, nos autos, que a medida importará em obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

6 - CLÁUSULA SEXTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - As despesas inerentes a este Contrato correrão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta que participarem ou aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da contratação.

6.2 - As despesas decorrentes da SESP, para o exercício de 2019, correrão à conta do **Projeto - 45.101.064210010.6731 - Manutenção da Casa Abrigo Estadual para Mulheres e Filhos Vítimas de Violência, Fonte 0101, Natureza de Despesa 3.3.90.30.00.**

7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

7.1 - A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual no valor de R\$ _____ (_____), na modalidade de _____, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis do início de sua vigência.

7.2 - Sem prejuízo das demais hipóteses previstas no contrato e na regulamentação vigente, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de:

7.2.1 - Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

7.2.2 - Prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

7.2.3 - Multas aplicadas pela Administração à CONTRATADA;

7.2.4 - Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

7.3 - A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

7.4 - No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, nas mesmas condições e parâmetros da contratação, evitando-se a interrupção da continuidade da cobertura pela garantia.

7.5 - Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

7.6 - A inobservância do prazo fixado para apresentação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento), o qual poderá ser glosado de pagamentos devidos.

7.6.1 - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, a título de garantia.

7.6.2 - A CONTRATADA, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado com base nesta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia previstas em lei, sem prejuízo da manutenção da multa aplicada.

7.7- Será considerada extinta e liberada a garantia:

7.7.1 - Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE de que a CONTRATADA cumpriu todas as obrigações contratuais;

7.7.2 - No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

8 - CLÁUSULA OITAVA: DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

a) DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

a.1) A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 142/98, Portaria M.S nº 326/97 - MBPF, RDC nº 216 - 09/04), pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte (Portaria 069-R de 26 de setembro de 2007) e entrega das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

b) DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

b.1) Disponibilizar as instalações físicas e dependências para execução do objeto do contrato, de acordo com as exigências da legislação vigente.

c) DA EQUIPE DE TRABALHO

c.1) Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, no geral e nos detalhamentos.

c.2) Observar e atender as normas de segurança.

c.3) Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo nas dependências da Unidade de



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e disponibilizá-los à CONTRATANTE quando requisitado.

c.4) Manter o profissional Nutricionista detentor de registro regularizado junto ao órgão fiscalizador, de acordo com as normas vigentes do CRN - 4ª Região, e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98. O número de nutricionistas deverá seguir o estabelecido na Resolução CFN nº 380/2005.

c.5) Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e enviados à CONTRATANTE quando solicitados.

c.6) Fornecer, quando solicitado, à CONTRATANTE a relação nominal de seus empregados encarregados de executar o objeto contratado, indicando o número de registro da Carteira de Trabalho, a data da contratação e o registro no Ministério do Trabalho, atualizando-a, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, no caso de substituição de qualquer empregado.

c.7) Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

c.8) A empresa CONTRATADA substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela CONTRATANTE, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal.

d) DO PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

d.1) Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

d.2) Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste termo.

d.3) Executar na íntegra o cardápio trimestral que será encaminhado quarenta e cinco dias antes de sua vigência pela CONTRATANTE.

d.4) Executar em datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Festa Junina, Natal e Ano Novo) cardápios diferenciados conforme Quadro 11 do ANEXO I-B parte integrante desta Ata.

d.5) Atender as solicitações de dietas especiais, realizadas com base na prescrição de Médicos/Enfermeiros e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, para todas as doenças que porventura surgirem nas pessoas sob proteção do Estado.

d.5.1) As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a doença e às necessidades requeridas pelo (as) comensal. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritas no ANEXO I-C parte integrante desta Ata, porém não se limitam somente a estas podendo ser solicitada outros tipos.

d.5.2) O fornecimento das dietas deverá ser realizado em recipiente isopor (marmitex) nº.09, descartáveis identificados - com etiqueta adesiva, na tampa do recipiente, contendo



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

o nome do paciente e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da tarde, as dietas deverão ser fornecidas na forma de kits individuais embalados em sacolas transparentes que também deverão estar identificados.

d.5.3) As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações. Portanto, para efeito de preços, serão praticados os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

d.6) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, através de coleta de amostras para análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, que deverá ocorrer após o envase de pelo menos 50% das refeições, às suas expensas.

d.6.1) As amostras da alimentação preparada deverão ser devidamente acondicionadas e lacradas, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

d.7) Acompanhar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e acompanhar a aceitação das refeições fornecidas.

d.8) Manter as preparações quentes em temperatura superior a 60°C e as saladas e sobremesas frias entre 4 e 6°C.

d.9) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando as amostras para análises microbiológicas.

d.10) Substituir o lote ou a unidade da refeição recusada pela CONTRATANTE, quando for constatada qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas, pela alimentação determinada no cardápio de emergência no prazo máximo de duas horas.

d.11) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que atenderem as determinações da legislação sanitária.

d.12) Todas as carnes deverão ser fornecidas pela CONTRATADA em preparações sem osso, fatiadas ou picadas, por motivo de segurança.

d.13) Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, 01 (uma) refeições além do quantitativo solicitado, para análise qualitativa e quantitativa e guarda da amostra pela CONTRATANTE.

d.14) Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

d.14.1) Deverá ser arquivada por um período de 06 (seis) meses na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN da CONTRATADA onde serão preparadas as refeições objeto do contrato, cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas, para consulta da CONTRATANTE, caso se faça necessário.

d.15) Trimestralmente ou quando solicitada pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá efetuar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela.

d.16) Em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pela CONTRATANTE.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

d.17) Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do SIF, etc.

e) DOS UTENSÍLIOS

e.1) Responsabilizar pela aquisição e manutenção de todos os utensílios (mamadeiras, copos, canecas, pratos e colheres) utilizados nas refeições dos bebês e crianças da Casa Abrigo.

e.2) A **CONTRATADA** será responsável em fornecer todos os utensílios (canecas, copos, pratos e talheres) necessários para que os comensais realizem as suas refeições. **Os utensílios devem ser de material autorizado pelo Coordenador da Casa Abrigo.**

f) DA HIGIENIZAÇÃO

f.1) Atender o que dispõe a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria Estadual 069-R de 26 de setembro de 2007 bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

g) DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

g.1) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

g.2) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações.

g.3) Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

h) DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

h.1) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

h.2) Apresentar os esquemas alternativos de trabalho ou os planos de contingência formalmente à CONTRATANTE na assinatura do Contrato e quando sofrer alterações ou atualizações.

i) SUPLEMENTARES

i.1) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

j) DA RESPONSABILIDADE CIVIL

j.1) A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

k) DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

k.1) DO USO RACIONAL DA ÁGUA

k.1.1) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

k.1.2) Identificar pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água;

k.1.3) Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, que a utilizam com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

l) DA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

l.1) A CONTRATADA, na execução do objeto, deverá observar as práticas de sustentabilidade e demais disposições do Decreto nº 2830-R, de 19 de agosto de 2011, bem como das demais normas e orientações quanto ao consumo sustentável.

m) DA REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR PROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

m.1) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na execução dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia destes, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

n) Executar o serviço ajustado nos termos do Anexo I.

o) Utilizar, na execução do serviço contratado, pessoal que atenda, dentre outros, aos seguintes requisitos:

o.1) qualificação para o exercício das atividades que lhe forem confiadas, na forma estabelecida no Edital e observando, também, a formação técnica exigida pelos Conselhos de Classe de fiscalização das atividades profissionais envolvidas;

o.2) bons princípios de urbanidade;

o.3) possuir vínculo formal, contratual ou empregatício, com a Contratada;

p) observar a vedação da subcontratação, no todo ou em parte, dos serviços aqui ajustados, salvo autorização formal e expressa da Contratante, por prazo certo, para atender situação excepcional;

q) registrar as ocorrências havidas durante a execução do presente Contrato, de tudo dando ciência à Contratante, respondendo integralmente por sua omissão;

r) se responsabilizar pelo perfeito funcionamento dos equipamentos necessários à execução do objeto do contrato, providenciando quando necessário a sua substituição imediata a fim de garantir a continuidade na prestação dos serviços;

t) manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação;

u) Observar as disposições da Portaria SEGER nº 049-R;

v) Adotar todas as providências necessárias para regularização de seu regime tributário junto aos órgãos competentes.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

8.2 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- a) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- b) Elaborar cardápios a serem executados pela CONTRATADA, enviando para esta com 45 dias de antecedência ao início da execução.
- b.1) O primeiro cardápio a ser executado pela CONTRATADA consta no ANEXO I-A parte integrante desta Ata.
- c) Receber e distribuir as refeições aos comensais.
- d) Em decorrência da variação diária das assistidas da Casa Abrigo Estadual, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas **pela Coordenadora da Casa Abrigo**, à CONTRATADA, por meio de e-mail ou fax, até às 17:00h.
- d.1) Caso ocorra ingresso de assistidas na Casa Abrigo Estadual no período matutino ou vespertino, o acréscimo de almoço e lanche da tarde poderá ser solicitado até às 09:00 horas e de jantar até às 14:00 horas.
- e) A Coordenação da Casa Abrigo Estadual diariamente atestará os controles de recebimentos referentes à prestação de serviço de nutrição e alimentação, e até o quinto dia útil do mês subsequente às enviará ao setor competente da SESP para fins de pagamento.
- f) No caso de ocorrência de irregularidades no fornecimento de refeições, deverão ser encaminhadas para a Gerência de Contratos e Convênios da SESP, comprovações destas, para compor processo de apuração, e o pagamento correspondente só se efetivará após a apuração do fato, se for devido.
- g) Quando ocorrer recusa de lote, decorrente de qualidade diferente dos pré-estabelecidos no item "d.11", o controle de recebimento não será atestado.
- h) Em caso de implantação de sistema informatizado para controle do fornecimento de alimentação, a solicitação de refeições (item "e") e o registro de eventuais irregularidades (item "g") deverão também ser realizados via sistema.
- i) Pagar, à Contratada, o preço estabelecido na Cláusula 3ª;
- j) Designar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços.

9 - CLÁUSULA NOVA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o licitante contratado à aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

9.1.1 - Fixa-se a multa de mora em 0,3 % (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total reajustado do contrato, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso o contrato encontre-se parcialmente executado;

9.1.2 - Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do contrato;

9.1.3 - A aplicação da multa de mora não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas no item 10.2 deste edital e na Lei 8.666/1993.

9.2 - A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante contratado:

- a) advertência;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

b) multa compensatória por perdas e danos, no montante de até 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, Direta ou Indireta, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que o licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea "c".

9.2.1 - As sanções previstas nas alíneas "a", "c"; "d" e "e" deste item, não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas juntamente com a multa compensatória por perdas e danos (alínea "b").

9.2.2 - Quando imposta uma das sanções previstas nas alíneas "c", "d" e "e", a autoridade competente submeterá sua decisão ao Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, a fim de que, se confirmada, tenha efeito perante a Administração Pública Estadual.

9.2.3 - Caso as sanções referidas no parágrafo anterior não sejam confirmadas pelo Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, competirá ao órgão promotor do certame, por intermédio de sua autoridade competente, decidir sobre a aplicação ou não das demais modalidades sancionatórias.

9.2.4 - Confirmada a aplicação de quaisquer das sanções administrativas previstas neste item, competirá ao órgão promotor do certame proceder com o registro da ocorrência no CRC/ES, e a SEGER, no SICAF, em campo apropriado. No caso da aplicação da sanção prevista na alínea "d", deverá, ainda, ser solicitado o descredenciamento do licitante no SICAF e no CRC/ES.

9.3 - As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

a) Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;

b) A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta do licitante contratado reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

c) O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto na hipótese de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do art. 110 da Lei 8.666/1993;

d) O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

e) Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso do licitante que deverá ser exercido nos termos da Lei 8.666/1993;

f) O recurso administrativo a que se refere a alínea anterior será submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado do Espírito Santo.

9.4 - Os montantes relativos às multas moratória e compensatória aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos ao licitante contratado, relativos às parcelas efetivamente executadas do contrato;

9.5 - Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do contrato, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela contratada;

9.6 - Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor do licitante contratado, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

9.7 - Sem prejuízo da aplicação das sanções acima descritas, a prática de quaisquer atos lesivos à administração pública na licitação ou na execução do contrato, nos termos da Lei 12.846/2013, será objeto de imediata apuração observando-se o devido processo legal estabelecido no marco regulatório estadual anticorrupção.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

10.1 - Constatado que o CONTRATADO não se encontra em situação de regularidade fiscal ou trabalhista, o mesmo será notificado para no prazo de 10 (dez) dias úteis regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, observando-se o procedimento de aplicação de sanções.

10.2 - Transcorrido esse prazo, ainda que não comprovada a regularidade e que não seja aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções.

10.3 - Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pelo CONTRATADO, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado.

10.4 - Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Administração decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

10.5 - Em se tratando de irregularidade fiscal decorrente de crédito estadual, o CONTRATANTE informará à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado sobre os créditos em favor da empresa, antes mesmo da notificação à empresa.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DOS ADITAMENTOS

11.1 - O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei 8.666/1993, após manifestação formal da Procuradoria Geral do Estado.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

12.1 - A rescisão do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 78 e 79 da Lei 8.666/1993, com aplicação do art. 80 da mesma Lei, se for o caso.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DOS RECURSOS

13.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 109 da Lei 8.666/1993.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

14.1 - O _____(setor administrativo)_____ designará formalmente o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, competindo-lhe atestar a realização do serviço contratado, observando as disposições deste Contrato, sem o que não será permitido qualquer pagamento.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO REPRESENTANTE DA CONTRATADA

15.1 - Representará a Contratada na execução do ajuste, como preposto, _____(nome completo, nacionalidade, profissão e estado civil do representante da empresa).

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO FORO

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

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em três vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Vitória, ____ de _____ de _____.

CONTRATANTE

CONTRATADA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2019 - CPP1

ANEXO IX

MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

Ordem de Fornecimento nº ____ / _____.

Ref. Ata de Registro de Preços nº ____ / _____.

À Empresa		
Endereço:		
CNPJ	Telefone	Fax

Autorizamos V.S.^a a fornecer o produto adiante discriminado, observadas as especificações e demais condições constantes do Edital e Anexo I do Pregão Eletrônico nº 011/2019, da Ata de Registro de Preços acima referenciada e sua proposta no **Processo nº 81841175/2018**.

I - DO OBJETO: (TRANSCREVER AS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO CONSTANTES NO ANEXO I).

Marca/referência: _____;

Quantidade/Unidade	Valor Unitário em R\$	Valor Total em R\$

II - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para aquisição dos produtos decorrentes da presente ordem de fornecimento correrão à conta da Atividade: ____ – _____; Elemento de Despesa _____ do orçamento do órgão requisitante para o exercício de _____.

III - DAS DEMAIS CONDIÇÕES

As condições de recebimento dos produtos, bem como de pagamento, obedecerão ao disposto na ata de registro de preços em epígrafe.

(Local), ____ de _____ de 2019.

CONTRATANTE