



Pregão Eletrônico nº 027/2019

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 027/2019, publicada no DOES do dia 10/09/2019 bem como, a classificação das propostas publicada no DOES de 27/09/2019, e a respectiva homologação conforme fls. 1043, do **Processo 85393177/2019** RESOLVE registrar os preços da empresa **CAC COMERCIAL LTDA - EPP**, doravante denominada CONTRATADA, com sede na Av. Construtor David Teixeira, nº 156, Mata da Praia, Vitória/ES, CEP 29.065-320, inscrita no CNPJ sob o nº 04.344.817/0001-38, neste ato representada pela Senhora **CAMILA CAIAFA FREIRE CERQUEIRA**, inscrito no CPF sob o nº 055.889.097-04, brasileira, casada, 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

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

1.2 - 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.

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

1.4 - 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;

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 - Incurrir 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.

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, contados 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 terá início no dia subsequente ao da publicação do resumo do contrato no Diário Oficial e terá duração de 24 (vinte e quatro) meses.

7.1 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 - As despesas inerentes a esta Ata de Registro de Preços nº 023/2019 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.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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.

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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 descritos 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 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.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

- 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.
- 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.

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.



I) 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.

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 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.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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;

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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.

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, 04 de outubro de 2019.

VINÍCIUS XAVIER TEIXEIRA
SUBSECRETÁRIO DE ESTADO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA


CAMILA CAIAFA FREIRE CERQUEIRA
CAC COMERCIAL LTDA - EPP



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;



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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 pelo 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			
Complementar 01	2	2	01	24
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.



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

									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 substituído 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

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.

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.



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.

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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 descritos 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.

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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.



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.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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).



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: 29.050-825

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

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:

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 027/2019 - CPP1

ANEXO I-A

CARDÁPIO TRIMESTRAL

CARDÁPIO TRIMESTRAL									
CAMPO DE USO - SEÇÃO DAS UNIDADES PROGRAMAS									
MÊS									
ANO									
CARDÁPIO 01									
JANTIM									
COMUNICADO									
ACOMANHAMENTOS									
SALADA									
SOPORTE									
DAL	PRATO PRINCIPAL	CORREÇÃO	ACOMANHAMENTOS	SALADA	SOPORTE	DAL	PRATO PRINCIPAL	CORREÇÃO	ACOMANHAMENTOS
ABOZ	TITULO	ABOZ	TITULO			ABOZ	TITULO		
1	1000 Frango Assado	Frango Assado	Salada	Salada	Doce de Leite	1	1000 Frango Assado	Frango Assado	Salada
2	1001 Fritada de Bife	Fritada de Bife	Salada	Salada	Doce de Leite	2	1001 Fritada de Bife	Fritada de Bife	Salada
3	1002 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	3	1002 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
4	1003 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	4	1003 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
5	1004 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	5	1004 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
6	1005 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	6	1005 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
7	1006 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	7	1006 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
8	1007 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	8	1007 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
9	1008 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	9	1008 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
10	1009 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	10	1009 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
11	1010 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	11	1010 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
12	1011 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	12	1011 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
13	1012 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	13	1012 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
14	1013 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	14	1013 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
15	1014 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	15	1014 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
16	1015 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	16	1015 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
17	1016 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	17	1016 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
18	1017 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	18	1017 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
19	1018 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	19	1018 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
20	1019 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	20	1019 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
21	1020 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	21	1020 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
22	1021 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	22	1021 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
23	1022 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	23	1022 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
24	1023 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	24	1023 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
25	1024 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	25	1024 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
26	1025 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	26	1025 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
27	1026 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	27	1026 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
28	1027 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	28	1027 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
29	1028 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	29	1028 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
30	1029 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	30	1029 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada
31	1030 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada	Salada	Doce de Leite	31	1030 Bife à Parmeusa	Bife à Parmeusa	Salada



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 027/2019 - CPP1

CARDÁPIO SEMI-SEMI DIAS UNIDADES PRISIONAIS

MÊS		ANO		CARDÁPIO 02	
ALMOÇO		JANTAR		SOMBRILHADA	
DAS	PRATO PRINCIPAL	GRANDEZ	ACOMPANHAMENTOS	SALADAS	SOMBRILHADA
ABRIL	FEIJÃO	ABRIL	FEIJÃO	SALADAS	SOMBRILHADA
1 DOM	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
2 SEG	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
3 TER	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
4 QUAR	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
5 QIN	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
6 SEG	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
7 TER	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
8 QUAR	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
9 QIN	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
10 DOM	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
11 SEG	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
12 TER	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
13 QUAR	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
14 QIN	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
15 DOM	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
16 SEG	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
17 TER	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
18 QUAR	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
19 QIN	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
20 DOM	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
21 SEG	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
22 TER	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
23 QUAR	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
24 QIN	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
25 DOM	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
26 SEG	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
27 TER	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
28 QUAR	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
29 QIN	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
30 DOM	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica
31 SEG	Carne Bona em Cubos	Paleta Rica	Amor e Graça	Receita Cozinha/Agido	Paleta Rica



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2019 - OPPI

CARDÁPIO SEMI - SELAS DAS UNIDADES PRISIONAIS

ALMOÇO		JANTAR		SOLICITAÇÃO
DIAS	PRATO PROTÍCO	QUANTIDADE	ACOMPANHAMENTOS	
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO
				SOLICITAÇÃO



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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 Medicine. Dietary Reference Intakes, de 2005.



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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.



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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 outra forma diferente das especificadas.

QUADRO 04 - FREQUÊNCIA E GRAMAGEM DO CARDÁPIO 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	INCIDENCIA MENSAL	PERCAPTA FINAL COCCIONADO		
CARNE BOVINA	Miolo de Pá	Bife	Grelhado	Acebolado	3	120g		
				Molho				
				Pizzaíolo				
				Milanesa				
	Músculo	Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	3			
				Acém			Molda	
	Fraldinha							
				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			



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

	Pertencentes para Feijoada	Cubo	Cozido	Molho/Acebolado/Paneta	1
		Fracionado	Feijoada	Orelha	
				Paio	
				Charque	
				Bacon	
	Pernil	Inteiro	Assado	Carne Suína	2
		Picado	Grelhado	Molho	
AVES	Frango Sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	4
			Frito	Empanado	
			Assado	-----	
	Filé de Peito	Sassami	Grelhado	Bife	4
			Isca	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			A parmegiana/a pizzaiole	
	Steak			A parmegiana/ao molho	
	Salsicha	Inteira/Picada	Cozida	Molho	
PEIXES	Filé de Pescada	Filé	Frito/Assado	Doré/Milanesa	2
	Filé de Merluza	Filé	Frito/ Assado	Doré/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	A 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	16	
	Ensopados	Chuchu/ Batata/ Cenoura/ Baroa/ Mandioca/ Abóbora/ 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/ Brócolis/ espinafre/ Vagem/ Taioba		



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

	À Milanese	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		
		Berinjela		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Jiló		
		Quiabo		
		Vagem		



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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
	Cariquinha Tipo I	Simples	26	
		Tutu	3	

Observação 01: O almoço e jantar deverão conter o mínimo de 700g (setecentos 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.

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		
	Geleia		
	Pacoca		



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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

QUADRO 12 - CARDÁPIO DE EMERGÊNCIA

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



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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	Fruta rica em fibras	-	
HIPOLIPÍDICA			
Preparações fritas	Preparações cozidas ou grelhadas	-	-
Leite integral	Leite desnatado	-	-

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



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

ANEXO 1-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	6 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 (4 MESES - 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
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



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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 E

DESJEJUM, LANCHE NOTURNO E CEIA

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	TIPO	PER CAPITA DE LEITE	PER CAPITA 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	File de Peito	Sassami	Liquidificação e coados após cocção	40g	15

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



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: 29.050-635

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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

COLAÇÃO/LANCHE DA TARDE

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

FAIXA ETÁRIA 0 (0 A 12) MESES

Faixa Etária 0 (0 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) + Hortalças (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



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

Jantar	Refeição	Carne (1 tipo) + Tubérculo (1 tipo) + Hortaliças (2 tipos - 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.

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	24 g		
	Água Mineral	170 ml		

COLAÇÃO/LANCHE DA TARDE

DENOMINAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
FRUTAS	Banana	70g	20
	Maça	70g	
	Mamão	70g	
	Pêra	70g	



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2085 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO	QUALIDADE DOS DOIS COMPONENTES
Folhosos	Liquidificados	Acelga	30	20g
		Agrão		
		Alface		
		(crespa/americana/lisa)		
Legumes	Purê	Couve	30	50g
		Abóbora		
		Aipoônia		
		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	Sossinho	Desfiado	40g	16



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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

LANCHE NOTURNO E CEIA

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

FAIXA ETÁRIA D/11 a 02 ANOS)

Faixa Etária D/11 a 02 anos)					
Refeição	Preparação	Especialização	Consistência	Incidência Mensal	Horários
Desjejum	Biscoito, pão doce ou bolo	Maria	Normal	30	07:00h
		Maisena			
		Cream cracks			
		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 Cereal em Pó Pré Cozido	Pastosa	30	07:00h
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



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 017/2013

		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.

TABELAS DE INGREDIENTES PARA A CONFECCÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS FAIXA D

DESEJUM

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			



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

REFEIÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDENCIA 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	
				Molda		
	Picadinho					
	Fraldinha			Cubo		
				Rolê		
		Panada				
Chã de Fora	Inteira	Assado	Molho	4		
AVES	Frango Sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	4	
			Frito			
			Assado			
	File de Peito	Sassami	Grelhado	Bife	8	
				Milanesa		
				Stroganoff		
				Molho		
				Cebolado		
OVOS	Inteiro	Inteiro	Assado	Omelete	2	
			Cozido	Panqueca recheada		
			Frito	Mexido		
VICERAS	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	Simples	Normal	50g	26
		Composto	Normal	50g	04

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita de Preparação	Incidência Mensal
Feijão	Cariquinha	Simples	Normal	40g	30



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
 Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2356 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-525

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO	QUALIDADE DOS COMPONENTES
Folhosos	Picado Cru	Aceite	10	30g
		Alface		
		(crespa/amarilhonada/lisa)		
		Couve		
Legumes	Ralado Cru	Batatinha	30	50g
		Cenoura		
		Pepino		
		Tomate		
		Vilãozete (Tomate costões e pimentão)		
	Picado Cozidos	Abóbora		
		Azobíhuha		
		Baroa		
		Betata		
		Berençoia		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Inhame		
		Mandioca		
		Vagem		

COLAÇÃO/LANCHE DA TARDE

DENOMINAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDÊNCIA 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 CAPITA DE ÁGUA MINERAL	INCIDÊNCIA MENSAL POR REFEIÇÃO
LEITE	Leite Integral	Leite em pó integral	34g	210 ml	30



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Belo Ferrelra - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

TABELAS DE INGREDIENTES PARA A CONFEÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DAS

CRIANÇAS FAIXA ETÁRIA

FAIXA ETÁRIA 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 cracken			
		Água e sal			
		Pão Doce: Pão Francês			
		Bolo Simples			
	Leite com achocolatado	Leite em Pó Integral Achocolatado em pó			
CM					
Desjejum	Mingau (Milho, Arroz ou Aveia)	Leite em Pó Integral Cereal em Pó e Cozido	Líquida	30	07:00h
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)			
Lanche da tarde	Suco de fruta	Suco de fruta (200ml)	Normal	30	14:00h
	Pão com recheio	Pão francês			
		Pão doce			
		Mussarela*			
		Margarina*			
CM					
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)			
Ceia	Leite	Sobremesa (fruta)	Normal	30	19:30h
		Leite em Pó Integral			



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2033 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-525

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

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 Selgado	Água e sal	Consistência normal sem recheio	32g (4 unidades)	05
		Crem-Omelet		32g (4 unidades)	05
		Maria		30g (5 unidades)	05
		Maisena		30g (5 unidades)	05
	Pão Doce/ Pão Francês	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

OP

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			



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

COLAÇÃO

DENOMINAÇÃO	TIPO	PER CAPITA DO INGREDIENTE	INCIDÊNCIA 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			
				Pizzaiolo			
				Milanesa			
				Isca			
	Músculo	Picado Cubo	Cozido Refogado	Isca	3		
	Acem			Molida			
				Picadinho			
	Fraldinha			Cubo			
				Roiô			
Panela							
Costela	Sem osso	Assada/Ensopado/Cozido	Molho	1			
Chá de Fora	Inteira	Assado	Molho	2			
Carne Seca	Picado	Cozido	Molho	1			
CARNE SUÍNA	Copa Lombo	Bife/Isca	Grelhado	Molho	2		
		Cubo	Cozido	Molho/Acetolado/Panela			
	Pernil	Inteiro	Assado	Molho	2		
		Picado	Grelhado				
	AVES	Frango Sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho		4
Empanado							
Assado							
Filé de Peito		Sassami	Grelhado	Bife	4		
			Isca	Milanesa			
				Stroganoff			
				Molho			
				Cebolado			
OVOS			Inteiro	Assado	Omelete		2



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: 29.060-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

	Inteiro		Cozido	Parqueira recheada	
			Fritado	Mexido	
EMEUTIDOS	Lingüiça	Gomos	Assado (fritado)	Cebolado/Molho	3
	Hambúrguer			A parmegiana/à pizzaiolo	
	Steak			A parmegiana/ao molho	
	Salsicha	Inteira	Cozida	Molho	
PEIXES	Filet de Pescada	Filet	Fritado/Assado	Dorê/Milanesa	2
	Filet de Merluza	Filet	Fritado/Assado	Dorê/Milanesa	
VÍCERAS	Fígado Bovino	Isca	Grelhado	Acebolado	1

Observação 01: Os ovos devem ser bem cozidos.

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPTA FINAL COCCIONADO
Massas	Macarrão	A bolonhesa/ No leite e óleo/ Ao sugo/ Com salsicha	3	50g
	Torta	Legumes/Batatinha/Salsicha/Apresentado e quente/Macalena/ Repolho		
Diversos	Purê	Mandioca/Cenoura/ Batata/ Batata/Abóbora/ Misto	6	
	Enxopados	Chuchu/ couve/ Cenoura/ Batata/ Mandioca/ Abóbora/ Mandioca/ Abóbora		
	Cardineira de legumes/ Seleta de legumes/ Panachê de legumes	Legumes Diversos		
	Sauté	Mandioca/ Cenoura/ Batata inglesa/ Batata Doce		
	Assada	Batata Inglesa		
	Refogados	Jiló/ Chuchu/ Batata/ Couve/ Repolho/ Almeirão/ Funcho/ Abóbora/ Brócolis/ espinafre/ Vagem/ Taloba		
	À Milanesa	Couve-flor/ Batata/Berinjela		
	No Vapor	Brócolis/Couve-flor/ Vagem		
	Sufê	Chuchu/ Batata/ Couve/ Legumes		
	Fritos	Batata Inglesa/ Mandioca/ Batata Doce/ Banana		
Farináceos	Bolinho	Mandioca/ Amido/ Cenoura/ Batata/ Espinafre	3	
	Angu/ polenta	À batata/ Ao molho/ A bolonhesa		
	Canjiquinha	—		
	Pirão	Farofa		
	Farofa/Virado	Agrícola/ Farofa/ Cenoura/ Couve/ Dourada/ Rica/ Ovos/ Banana/ Bacon		



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
 Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 0355 - Santo Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Denominação	Tipo	Preparação	Forma de Preparação	Per capita do Ingrediente Condição	Incidência Mensal
Arroz	Agulhinha Tipo 1	Simples	Normal	80g	26
		Composto	Normal	10g	04

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

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	MENSAL POR REFEIÇÃO	QUANTIDADE DOS DOIS COMPONENTES
Folhosos	Picado Cru	Acelga	30	30g
		Açúcar		
		Alface (cru)		
		Alho		
Legumes	Ralado Cru	Estimada	50	50g
		Cenoura		
		Pequi		
		Tomate		
		Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)		
	Picado Cozidos	Abróbora		
		Abróbora		
		Betate		
		Betate		
		Beterraba		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Inhame		
		Mandioca		
		Variedade		



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 162 - Centro, Vitória - ES, CEP 35050-900

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

LANCHE DA TARDE

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

LANCHE NOTURNO E CEIA

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

FAIXA ETÁRIA: (7 a 11 anos)

CARDÁPIO DIÁRIO - Opcional

Desjejum, Comção e Lanche da tarde

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	Legume 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 COLEÇÃO	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



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2358 - Bento Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29 050-325

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2015

CARDAPIO SEMANAL - Opcional

ALMOÇO E JANTAR

SEM.		PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	SALADA	SOBREMESA
SEG.	A	bife cabolado	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 moída	espaguete ahiu e pão	tomate/alface	tangerina
QUA.	A	lula à grelha	farofa	chuchu / tomate	banana caramelada
	J	omelete com espinafre	espaguete ao molho	cenoura / alface	abacaxi
QUI.	A	frango frito	merenga de batata	repolho / repolho	salada de frutas
	J	carne em cubos	mandioca ensopada	tomate / alface	mamão
SEX.	A	carne refogada	virado de feijão	alface / cenoura	doce de frutas
	J	moela ao molho	polenta ao molho	cenoura / rabanete	manga
SAB.	A	batata e de feijão	batata salada	virado de	laranja
	J	moldinha com milho	batata doce frita	agrião / repolho	paçoquinha
DOM.	A	carne refogada	purê de batata		bombom de leite nata
	J	frango em cubos	sufê/borta de legumes	couve-flor / cenoura crua	salada de frutas



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2365 - Santo Fêreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

FAIXA ETÁRIA G

12 a 18 anos (Adolescentes)

ALMOÇO

Especificação	Quantidade
Salada	2 componentes
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Felão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo
Bebida	Suco concentrado 1 tipo

JANTAR

Especificação	Quantidade
Salada	2 componentes
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Felão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo
Bebida	Suco concentrado 1 tipo

DESJEJUM

ESPECIFICAÇÕES	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês ou Dove
Margarina	Vegetal
Queijo	tipo Mussarela
Apresentado	Cozido sem calda de gordura
Eolo	sem açúcar e sem corante
Bebidas	Café preto, café com leite, café com chocolate ou suco
Frutas	In natura

Observação 01: Os sucos serão do tipo concentrado, sem açúcar e sem corante, com frutas em geral.



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2355 - Santo Ferreira - Vitória / ES - CEP: 29.050-605

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

LANCHE DA TARDE DIÁRIO

Especificação	Composição
Pão	Salgado/doce
Bolo	Doce sem conservas
Margarina	Margarina
Apresuntado	Apresuntado
Queijo	Queijo Mussarela
Fruta	Fruta
Suco	Suco concentrado / Suco

BRANQUEAMENTO DO CARDÁPIO DO CALEFIM 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 Apresuntado ou Bolo	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 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 chocolate deverão ser preparados conforme a indicação da direção do fabricante.



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 1230 - Santa Teresinha - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

PRATO PRINCIPAL - LANCAMENTO

Denominação	Modo de Cozimento	Tempo de Cozimento	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Perceita Final Cozinhado
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado	Coxido	4	100g
				Molho		
				Pizzalio		
				Milanesa		
				Isca		
	Moído de pé	Bife	Quadrado</			

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

SALADA ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Preparação	Quantidade em Kg
Folhosos	Picado Cru	Alface
		Alface (crespa/americana/lisa)
		Almeirão
		Cilantro
		Coentro
Legumes	Picado Cru	Abacate
		Repolho (branco/roxo)
		Tomate
		Tomate
		Tomate
	Picados Cozidos	Abacate
		Abacate
		Abacate
		Abacate
		Abacate
Frutas	Descascadas e picadas	Abacate
		Abacate
Compostas		Abacate
		Abacate

Observação 01: No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio. Cebola, alho 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 pacote, deverá ser fornecido para as dietas, quando necessário.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

GUARNIÇÃO DE VEDDO / JANTAR

Denominação	Preparação	Incidentes	Participação final Cobertura
Misturas	Macarrão	A porção de 100g de macarrão parisiense/ ou outro queijo/ ao sugo com molho	120g
	Lasanha	A porção de 100g de lasanha com queijo/ de frango	
	Torta	Legumes/ Sardinhas/ Salsinha/ Apresentado em forma de Salada	
Diversos	Pirão	Mandioca/ Carne/ Batata/ Bata/	100g
	Enchidos	Chouriço/ Salsicha/ Inhamer/	
	Jardineira de Legumes/ Seleto de Legumes/ Panachê de Legumes	Legumes diversos	
	Sauté	Mandioca/ Carne/ Salsinha/	
	Arrozada	Arroz/ Carne/ Batata/	
	Refrogados	Repolho/ Inhamer/ Couve/ Alface/	
	Arrozada	Arroz/ Carne/ Batata/	
	No vapor	Brócolis/ Carne/ Batata/	
	Creme	Molho/ Espinaçola/ Inhamer/ Carne/	
	Salada	Carne/ Batata/ Legumes	
	Fritos	Bata/ Carne	
Farináceos	Bolinho	Mandioca/ Carne/ Batata/ Bata/	100g
	Angu/ polenta	A base de milho/ A base de mandioca	
	Canjiquinha	Canjiquinha/ Carne/ Batata/	80g
	Pirão	Pirão/ Carne/ Batata/	
	Farofa	Agrião/ Carne/ Batata/ Carne/	
	Virado	Carne/ Batata/ Legumes	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

ARROZ E FEIJÃO - ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência Mensal	Quantidade Coccionada
Arroz	Parboilizado Tipo I ou Agulhinha Tipo I	Simples	26	250g
		Composto (grã: arroz, feijão e forno)	4	
Feijão	Preto Tipo I	Composto	1	150g
	Cariquinha Tipo I	Simples	27	
		Composto	1	
		Simples	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 gramas).

GRAMAGEM DAS FRUTAS DESJEJUM E ALMOÇO

Denominação	Tipo	Quantidade	Incidência Mensal
Fruta da Época	Laranja	1 unidade	18
	Banana		
	Maça		
	Melancia	240g	
	Mamão	120g	
	Manga	1 unidade	
	Goiaba		
Doce	Bananada	20g	32
	Goiabada		
	Crocante		
	Pé-de-moleque		
	Pão-de-áçúcar	80g	10
	Gelatina		
	Arroz doce		
	Pudim		
Sorvete			

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.



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2336 - Santa Felícia - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

SUGESTÃO DE ITENS PARA CONFEÇÃO DA SALADA

"Folhosos":	"Legumes":	
Acelga	Abóbora	Cará/jilfame
Agrão	Alho	Tomate
Alface	Mandioca	Cenoura
Almeirão	Banana Inglesa	Vagem
Chicória	Batata Doce	Macarrão
Couve	Abób	Chuchu
Espinafre	Banana	Vagem Manteiga
Mostarda	Repolho	Couve – Fior
Repolho Híbrido	Berenjena	
Repolho Roxo	Orsabo	
Rúcula	Erva	
Talota	Abóbora	

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

ANEXO - 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 03 anos) - desjejum.	diária	03
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 03 anos) - colação.	diária	03
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 03 anos) - almoço.	diária	03
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 03 anos) - leite.	diária	03
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 03 anos) - lanche da tarde.	diária	03
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 03 anos) - jantar.	diária	03
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 03 anos) - ceia.	diária	03
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 03 anos) - lanche noturno.	diária	03
31	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - desjejum.	diária	03
32	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - colação.	diária	03
33	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - almoço.	diária	03
34	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - lanche da tarde.	diária	03
35	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - jantar.	diária	03
36	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - ceia.	diária	03
37	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (04 a 06 anos) - desjejum.	diária	02
38	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (04 a 06 anos) - colação.	diária	02
39	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (04 a 06 anos) - almoço.	diária	02
40	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (04 a 06 anos) - lanche da tarde.	diária	02
41	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (04 a 06 anos) - jantar.	diária	02
42	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (04 a 06 anos) - ceia.	diária	02
43	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 09 anos) - desjejum.	diária	01
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 09 anos) - colação.	diária	01
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 09 anos) - almoço.	diária	01
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 09 anos) - lanche da tarde.	diária	01
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 09 anos) - jantar.	diária	01
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 09 anos) - ceia.	diária	01



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 25 - Fone: (51) 3090.9600 - Vitória / ES - CEP: 25.050-626

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS			
49	Alimentação complementar 01 - 01 fruta na cozedura, 03 frutas e 300ml de leite integral desnatado na cela.	diária	02
50	Alimentação complementar 02 - 01 fruta na cozedura, 1 fruta na cela.	diária	02
51	Alimentação complementar 03 - 30g fardo de trigo no almoço, embalada individualmente.	diária	02
52	Alimentação complementar 04 - per capita do prato proteico das refeições (almoço e jantar) de 100g 300ml de leite integral desnatado.	diária	02
53	Alimentação complementar 05 - adereço de pão de açúcar nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	02
54	Alimentação complementar 06 - fórmulas para lactentes.	diária	02



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: 29.050-626

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

ANEXO I - F

DA QUANTIDADE DO ÓRGÃO PARTICIPANTE - PCES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Alimentação e nutrição para adultos faixa etária de 18 anos - desjejum.	diária	10
02	Alimentação e nutrição para adultos faixa etária de 18 anos - almoço.	diária	10
03	Alimentação e nutrição para adultos faixa etária de 18 anos - lanche da tarde.	diária	10
04	Alimentação e nutrição para adultos faixa etária 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 (0 a 12 meses) - mamadeira.	diária	0
15	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - desjejum.	diária	0
16	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - colação.	diária	0
17	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - almoço.	diária	0
18	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - leite.	diária	0
19	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - lanche da tarde.	diária	0
20	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - jantar.	diária	0
21	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - ceia.	diária	0
22	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	0
23	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 02 anos) - desjejum.	diária	0
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 02 anos) - colação.	diária	0
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 02 anos) - almoço.	diária	0
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 02 anos) - leite.	diária	0
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 02 anos) - lanche da tarde.	diária	0
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 02 anos) - jantar.	diária	0
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 02 anos) - ceia.	diária	0
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 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 16 anos) - desjejum.	diária	0
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 16 anos) - colação.	diária	0
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 16 anos) - almoço.	diária	0
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 16 anos) - lanche da tarde.	diária	0
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 16 anos) - jantar.	diária	0
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 16 anos) - ceia.	diária	0



ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2.100 - Bairro Floresta - Vila Rica / MS - CEP: 79060-915

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 049/2019			
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 - 50g flocos de trigo no almoço, embalada individualmente.	diária	0
52	Alimentação complementar 04 - por carta do prezo proteico das refeições (almoço e jantar) de 200g 300ml de leite integral desnatado na ceia.	diária	0
53	Alimentação complementar 05 - acrescimo da fruta uma porção de guarnição a base de farinaceos nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	0
54	Alimentação complementar 06 - fórmulas para alimentação oral e/ou enteral.	diária	0



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

ANEXO 43

REGRAS SOBRE FATURAMENTO E ISENÇÃO DO ICMS

1 - De acordo com o disposto no artigo 5º, inciso III 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 III, alíneas "a" e "b" do Regulamento de ICMS do Estado do Espírito Santo, o licitante apenas terá direito a 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 regime 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 regime 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 regime especial que não aquele previsto no tópico 4.2, hipótese em que o Pregoeiro examinará a documentação apresentada pela interessada e proverá 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, os licitantes declaram estar cientes, desde já, que as operações de venda de refeição coletiva destinadas ao consumo pela Administração Estadual não são submetidas ao regime 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 regime 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:

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



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 1223 - 2º andar - Vitória, ES - 51020-000

7 1 1 3 5

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

6 - Efetuada a classificação das propostas, a proposta vencedora, quando 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 líquido, a Contratante deverá considerar a alíquota de ICMS que lhe é aplicável, segundo seu peculiar regime tributário, aplicando-se a seguinte técnica do "cálculo por dentro".

9 - Quando da emissão do documento fiscal de cobrança, a Contratante 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 previstas no documento fiscal de cobrança impedirá a efetivação do pagamento, sem qualquer ônus para o Estado do Espírito Santo.



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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

ANEXO II

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 originalmente;
- 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.



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 455 - Centro - Vitória / ES - CEP: 29.050-525

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2019

ANEXO II

DOS VALORES REGISTRADOS

Este documento é parte integrante da Ata de Registro de Preços nº 023/2019, celebrada entre a SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL - SESP e a empresa CAC COMERCIAL LTDA - EPP, cujos preços serão a seguir registrados por lote/item, em face à realização do Pregão Eletrônico nº 027/2019.

LOTE ÚNICO - EMPRESA CONTRATADA: CAC COMERCIAL LTDA - EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOT. (R\$)
01	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - desjejum.	diária	16	7,49	119,84
02	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - almoço.	diária	16	15,65	250,40
03	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - lanche da tarde.	diária	16	6,94	111,04
04	Alimentação e nutrição para adultos faixa acima de 18 anos - jantar.	diária	16	15,35	245,60
05	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - mamadeira.	diária	01	8,33	8,33
06	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - desjejum.	diária	01	9,51	9,51
07	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - alimentação.	diária	01	8,37	8,37
08	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - almoço.	diária	01	9,99	9,99
09	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche.	diária	01	8,37	8,37
10	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche da tarde.	diária	01	9,19	9,19
11	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - jantar.	diária	01	8,50	8,50
12	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche noturno.	diária	01	6,61	6,61
13	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (0 a 04 meses) - lanche noturno.	diária	01	10,01	10,01
14	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - mamadeira.	diária	02	8,47	16,94
15	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - desjejum.	diária	02	9,29	18,58
16	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - alimentação.	diária	02	9,45	18,90
17	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - almoço.	diária	02	9,99	19,98
18	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche.	diária	02	9,11	18,22
19	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche da tarde.	diária	02	9,02	18,04
20	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - jantar.	diária	02	9,99	19,98
21	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	02	6,87	13,74
22	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (05 a 12 meses) - lanche noturno.	diária	02	9,36	18,72
23	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - desjejum.	diária	03	9,19	27,57
24	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - alimentação.	diária	03	9,68	29,04
25	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - almoço.	diária	03	10,32	30,96
26	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche.	diária	03	9,68	29,04
27	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche da tarde.	diária	03	9,19	27,57
28	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - jantar.	diária	03	10,31	30,93
29	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche noturno.	diária	03	8,20	24,60
30	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (01 a 02 anos) - lanche noturno.	diária	03	8,20	24,60
31	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - desjejum.	diária	03	10,01	30,03
32	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - alimentação.	diária	03	6,89	20,67
33	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - almoço.	diária	03	11,56	34,68
34	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - lanche da tarde.	diária	03	9,19	27,57
35	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - jantar.	diária	03	11,56	34,68
36	Alimentação e nutrição para bebês faixa etária (02 a 03 anos) - lanche noturno.	diária	03	8,20	24,60

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes nº 2069 - Centro Teresina - Vitória / ES - CEP: 29.050-625

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2019

37	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - desjejum.	diária	02	8,84	13,68
38	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - colação.	diária	02	8,38	16,76
39	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - almoço.	diária	02	11,27	22,54
40	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - lanche da tarde.	diária	02	7,04	14,08
41	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - jantar.	diária	02	11,27	22,54
42	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (07 a 11 anos) - lanche.	diária	02	7,51	15,02
43	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - desjejum.	diária	01	8,33	8,33
44	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - colação.	diária	01	7,04	7,04
45	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - almoço.	diária	01	14,51	14,51
46	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - lanche na tarde.	diária	01	9,19	9,19
47	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - jantar.	diária	01	14,42	14,42
48	Alimentação e nutrição para crianças faixa etária (12 a 18 anos) - lanche.	diária	01	8,20	8,20
49	Alimentação complementar 01 - 01 fruta na colação, 01 leite - 300ml de leite integral fornecido na sala.	diária	02	9,68	19,36
50	Alimentação complementar 02 - 01 fruta na colação, 01 leite na sala.	diária	02	10,35	20,70
51	Alimentação complementar 03 - 30g farelo de milho, 30g leite em pó e 30g açúcar individualmente.	diária	02	9,02	18,04
52	Alimentação complementar 04 - per capita em prato (farofa e arroz de 200g 300ml de leite integral/dia) - sala.	diária	01	16,44	16,44
53	Alimentação complementar 05 - aumento de massa de bolo de quantidade a base de finanças nas grandes refeições (almoço e jantar).	diária	02	11,06	22,12
54	Alimentação complementar 05 - fornecidas para refeitório (almoço e jantar).	diária	02	11,75	23,50

No 1.252,81 (um mil e duzentos e 81 reais e 81 centavos) em reais e fração de centavos.

FORNECEDORES CREDENCIADOS:

Não há fornecedores credenciados.