



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

Contrato nº 2024.000091.42101.01

Dispensa de licitação nos termos do art. 75, VIII e §6º, da Lei nº 14.133/2021

Processo nº 2024-WTSKD

ID CidadES nº 2024.500E0600020.09.0005

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO – SEDU E A EMPRESA **BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA**, para contratação emergencial para a Execução da Alimentação Escolar nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino no Espírito Santo por intermédio do **LOTE 1**.

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**, adiante denominada CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob o nº 27.080.563/0001-93, com sede na Avenida Cesar Hilal, nº 1111, Santa Lúcia, Vitória/ES – CEP: 29.056-085, representada legalmente pelo seu Secretário **VITOR AMORIM DE ANGELO**, nomeado pelo Decreto nº 097-S, de 01/01/2019, publicado no DIO de 02/01/2019, e a Empresa **BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA**, doravante denominada CONTRATADA, com sede à Rua Canuto Saraiva, nº 214, Mooca, São Paulo/SP, CEP: 03.113-010, inscrita no CNPJ sob o nº 09.152.761/0001-33, neste ato representada pela empresária, Sr^a. **MARIA LEOPOLDINA CONSTANCIA DE PAULA MILAN ROSENTHAL**, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, ajustam o presente CONTRATO emergencial de Empresa Especializada para a Execução da Alimentação Escolar nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino no Espírito Santo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, de acordo com os termos do processo acima mencionado, parte integrante deste instrumento independente de transcrição, juntamente com a Proposta apresentada pela CONTRATADA, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - O objeto do presente instrumento é a contratação emergencial de Empresa Especializada visando preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino. Incluindo nesta contratação o fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, serviços de supervisão, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra especializada em preparação e distribuição de alimentação, bem como controle, limpeza, higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo deste contrato.

1.2 - Integram este Contrato, como partes indissociáveis e independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

- (a) o Termo de Referência e todos os seus Anexos;



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

(b) a Proposta Comercial da Contratada.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA: DO PREÇO

2.1 - Pelo serviço a ser contratado, para o lote 1, foi estimado o valor bruto total de R\$ 54.925.492,76 (Cinquenta e quatro milhões, novecentos e vinte e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e setenta e seis centavos) com incidência de alíquota de 17% do ICMS, entretanto, por ocasião do pagamento, a referida alíquota deverá ser descontada no documento fiscal, de modo a gerar o valor total líquido de R\$ 44.626.615,68 (quarenta e quatro milhões, seiscentos e vinte e seis mil, seiscentos e quinze reais e sessenta e oito centavos) conforme demonstrado no anexo II do Termo de Referência;

2.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 - O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos, conforme Tabela a seguir:

Lote 01 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 5.901 A 7.790	Lanche	0	R\$ 7,79	R\$ 6,33
	Misto	2406	R\$ 7,70	R\$ 6,25
	Refeição	661	R\$ 7,56	R\$ 6,15
	Integral I	1.650	R\$ 17,46	R\$ 14,19
	Integral II	3.073	R\$ 13,75	R\$ 11,18
	Total	7.790		
FAIXA 02 DE 3.901 A 5.900	Lanche	0	R\$ 8,13	R\$ 6,61
	Misto	1816	R\$ 8,05	R\$ 6,54
	Refeição	500	R\$ 7,91	R\$ 6,43
	Integral I	1.246	R\$ 17,80	R\$ 14,47
	Integral II	2.309	R\$ 14,10	R\$ 11,46
	Total	5.871		
FAIXA 03 DE 2.001 A 3.900	Lanche	0	R\$ 9,02	R\$ 7,33
	Misto	1211	R\$ 8,93	R\$ 7,26
	Refeição	332	R\$ 8,80	R\$ 7,15
	Integral I	831	R\$ 18,69	R\$ 15,19
	Integral II	1.540	R\$ 14,99	R\$ 12,18
	Total	3.914		
	Lanche	0	R\$ 11,61	R\$ 9,44



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

FAIXA 04 DE 1 A 2.000	Misto	614	R\$ 11,53	R\$ 9,37
	Refeição	170	R\$ 11,39	R\$ 9,26
	Integral I	424	R\$ 21,28	R\$ 17,30
	Integral II	774	R\$ 17,58	R\$ 14,29
	Total	1.982		

Lote 01 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 12.101 A 16.135	Lanche	1000	R\$ 8,18	R\$ 6,64
	Misto	6.527	R\$ 8,09	R\$ 6,57
	Refeição	1.672	R\$ 7,95	R\$ 6,46
	Integral I	1.340	R\$ 17,85	R\$ 14,50
	Integral II	5.596	R\$ 14,14	R\$ 11,49
	Total	16.135		
FAIXA 02 DE 8.101 A 12.100	Lanche	750	R\$ 8,57	R\$ 6,96
	Misto	4910	R\$ 8,48	R\$ 6,89
	Refeição	1.263	R\$ 8,35	R\$ 6,78
	Integral I	1.017	R\$ 18,24	R\$ 14,82
	Integral II	4.206	R\$ 14,54	R\$ 11,81
	Total	12.146		
FAIXA 03 DE 4.101 A 8.100	Lanche	500	R\$ 9,58	R\$ 7,78
	Misto	3.271	R\$ 9,49	R\$ 7,71
	Refeição	842	R\$ 9,36	R\$ 7,60
	Integral I	676	R\$ 19,25	R\$ 15,64
	Integral II	2.802	R\$ 15,55	R\$ 12,63
	Total	8.091		
FAIXA 04 DE 1 A 4.100	Lanche	250	R\$ 12,48	R\$ 10,14
	Misto	1.649	R\$ 12,39	R\$ 10,07
	Refeição	427	R\$ 12,26	R\$ 9,96
	Integral I	346	R\$ 22,15	R\$ 18,00
	Integral II	1.406	R\$ 18,45	R\$ 15,00
	Total	4.078		

2.4 - O reequilíbrio econômico e financeiro, em qualquer de suas espécies, em especial o reajuste e a repactuação, observará, conforme a natureza do objeto contratual, as regras previstas nos arts. 45 a 53 do Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e na Lei Federal nº



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

14.133/2021, inclusive quanto à renúncia irretratável por ausência de requerimento formal durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação (art. 46 do Decreto).

2.5 - Os preços contratados são fixos, somente podendo ser repactuados/reajustados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro após o interregno de um ano, mediante solicitação do contratado.

2.6 - O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação/reajuste será contado:

2.6.1 - Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a repactuação observará a data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

2.7 - O reajuste será a partir de 12 (doze) meses da data de início de vigência da Tabela de Preços Referenciais.

2.8 - Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

2.9 - Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente do momento de sua implementação.

2.10 - A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).

2.11 - Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021)

2.12 - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

2.13 - Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade. (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021)

2.14 - Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

2.15 - A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

2.16 - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

2.17 - Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

2.18 - Após o interregno de um ano, mediante pedido do contratado, os preços iniciais para os custos decorrentes de mercado poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC – IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$$VR = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

VR = Valor do reajuste;

V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à mês-base;

I = Índice relativo ao mês de reajuste.

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

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

2.21 - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado o novo índice definido para a Administração Estadual na contratação de serviços semelhantes.

2.22 - A repactuação e o reajuste de preços serão formalizados por apostilamento.

2.23 - As repactuações e os reajustes não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

2.24 - O contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

2.25 - A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 - O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

3.2 - A Filial da BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA no Espírito Santo ficará responsável pelo cumprimento do contrato em sua unidade, inclusive efetivando a emissão das notas fiscais de serviços com seu respectivo CNPJ: 09.152.761/0007-29 - Cachoeiro de Itapemirim.

4 - CLÁUSULA QUARTA: DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1 - O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, com início em 29/04/2024, compreendendo 202 dias letivos, conforme calendário letivo do ensino regular.

4.2 - O Contrato poderá ser rescindido antecipadamente pela CONTRATANTE sem gerar qualquer direito indenizatório à CONTRATADA, desde que formalmente notificada com antecedência de 30 dias.

5 - CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

5.2 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- a) Gestão/Unidade: 420101;
- b) Fonte de Recursos: 1500/2500/1552/2552;
- c) Programa de Trabalho: 12.306.0032.6684 / 12.361.0032.2354 / 12.362.0032.2356;
- d) Elemento de Despesa: 3.3.90.30 / 3.3.90.39;

5.3 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

6 - CLÁUSULA SEXTA: GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1 - O prazo de garantia de execução contratual e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6.2 - Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subseqüentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos no item 6.1.

6.3 - Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade por mais 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convenionadas.

6.4 - A garantia somente será liberada ante a comprovação de que o contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria.

6.5 - Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

6.6 - Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO PRODUTO

7.1 - O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8 - CLÁUSULA OITAVA: DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1 - Compete à Contratada:

8.1.1 - entregar os equipamentos de acordo com as condições e prazos propostos e mantê-los em pleno funcionamento dentro do período da garantia;

8.1.2 - providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo setor competente do Contratante;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.3 - 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 XVI do art. 92 da Lei Federal 14.133/2021;

8.1.4 - garantir a execução qualificada do contrato durante o período de garantia.

8.1.4.1 - Apresentar a comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sociais em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, mediante apresentação em especial dos documentos elencados na Cláusula "Dos Encargos Trabalhistas", deste Contrato.

8.1.5 - Responsabilizar-se-á, integralmente, pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da legislação vigente, prezando pela qualidade dos alimentos ofertados, realizando todos os procedimentos relacionados ao armazenamento, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da Contratante, em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020, bem como suas atualizações e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

8.1.6 - Responsabilizar-se-á, integralmente, pelo descarte correto das sobras limpas e sujas em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com os dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

8.1.7 - Executar os serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança em todas as etapas de produção da alimentação;

8.1.8 - Contratar pessoal qualificado e capacitado e, tratando-se de mão de obra de nutricionista deve, obrigatoriamente, estar regularmente inscrita no Conselho Regional de Nutrição 4ª Região, nomeando ainda uma Nutricionista Coordenadora do Contrato e representante legal;

8.1.9 - Manter filial no Estado do Espírito Santo com vistas ao funcionamento de escritório, central de abastecimento, equipe volante para substituição, logística e execução de demais serviços, bem como assegurar o atendimento diário às escolas durante o período de funcionamento em horário comercial, de segunda-feira a sexta-feira;

8.1.10 - Anotar todas as reclamações e ocorrências devendo ser entregue à Contratante imediatamente à data do fato e, referente as visitas realizadas conforme item 8.1.21.8.1, deverão ser entregues sempre que solicitado, seguindo o modelo padrão do Anexo XII.

8.1.11 - Comunicar, imediatamente, e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

8.1.12 - Utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria 069-



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde - Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/revogações.

8.1.12.1 - Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que antes da assinatura do contrato deverá apresentar a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

8.1.13 - A Contratada deverá responsabilizar-se, totalmente, pelo abastecimento do gás de cozinha, devendo a unidade escolar realizar a compra do vasilhame.

8.1.14 - Quanto à legislação:

8.1.14.1 - Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo.

8.1.14.2 - Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

8.1.14.3 - Cumprir todas as normas e procedimentos federais e estaduais, bem como observar as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo - SEDU.

8.1.14.4 - Atender as normas do PNAE, Lei nº 11.947/2009 e Resolução RDC/FNDE nº 006/2020 e respectivas atualizações.

8.1.15 - Quanto as dependências e instalações físicas das unidades escolares:

8.1.15.1 - Zelar pela conservação das instalações e pela higiene, devendo ser compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção, sem ônus para Contratante.

8.1.15.2 - Providenciar a adequação dos ambientes de armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar nas unidades escolares, conforme Anexo VIII, quando não apresentarem as condições necessárias ao bom funcionamento.

8.1.15.3 - Apresentar um plano de ação com alternativas para o preparo e distribuição da alimentação escolas, em parceria com a escola para validação da SEDU Central, quando houver necessidade de adequação ou reforma dos espaços cedidos, bem como das instalações, a fim de evitar a descontinuidade da execução contratual.

8.1.15.4 - Deverá devolver as instalações físicas em perfeitas condições de conservação e de higiene.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.15.4.1 - Em caso de dano na edificação, causado por mau uso ou dolo de seus empregados contratados, terceirizados e demais prestadores de serviços, a Contratada deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias corridos, a contar da notificação da Contratante.

8.1.15.5 - A Contratante pode autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos fechados ou abertos ao público em geral, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria SEDU nº 072/2019 e posteriores alterações.

8.1.15.5.1 - Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos itens em estoque, equipamentos e utensílios, antes e depois do evento, bem como observar os procedimentos internos da Contratante. Em caso de constatação de prejuízo à Contratante, esta notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

8.1.16 - Quanto ao mobiliário, equipamento e utensílios:

8.1.16.1 - A Contratante deverá adquirir os utensílios e equipamentos necessários, de acordo com o enxoval mínimo– Anexo VII para o fornecimento da alimentação escolar, em que a Contratada deverá manter em uso e em bom estado de conservação, durante a vigência do contrato, os equipamentos e utensílios necessários para execução dos serviços, realizando as reposições, aquisições e instalações que se fizerem necessárias, conforme Anexo VII, visando a garantia do atendimento aos alunos conforme a necessidade de cada unidade escolar.

8.1.16.1.1 A Contratante deverá disponibilizar os utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, de acordo com o Anexo VII;

8.1.16.1.2 - Deverá preencher e assinar o Anexo XVI, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da entrega de qualquer item de cozinha adquirido pela Contratante para uso pela Contratada na alimentação escolar, devendo a Contratada, bem como enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- SUE.

8.1.16.1.3 - A Contratada deverá substituir as canecas de policarbonato que contenham avarias como arranhões, lascas e partes quebradas, ou mediante solicitação da Contratante, ou a cada 6 meses considerando a higiene e qualidade do material, devendo entregar os comprovantes junto com o inventário intermediário e/ ou final.

8.1.16.1.4 - A Contratada deverá realizar as instalações dos equipamentos das dependências da cozinha, e realizar o teste de estanqueidade naqueles que utilizam gás com os materiais adequados.

8.1.16.2 - Disponibilizar termômetro para aferição da temperatura dos alimentos produzidos e dos equipamentos, efetuando a troca sempre que se fizer necessário. Além disso, o comprovante que a cozinha possui o item em funcionamento, deve ser enviado à Contratante em até 15 dias corridos, após o início do ano letivo ou Contrato.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.16.3 - Poderá ser avaliada pela Contratante a real necessidade de reposição de equipamentos e utensílios ou de manutenção dos equipamentos, devendo ser levado em consideração o desgaste natural pelo uso durante o período contratual.

8.1.16.4 - A Contratada deverá se responsabilizar de comunicar imediatamente a Contratante as eventuais trocas e reposições de utensílios e equipamentos.

8.1.16.5 - Deverá comunicar à Contratante todas as ocorrências de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso realizado pela Contratante), ingresso e/ou extravio ou dano, para as providências junto ao Setor de Almoxarifado, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio, devendo observar o item 8.1.16.1.

8.1.16.6 - Para os casos de substituição, reposição e reingresso deverão ser entregues Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica- DANFE e Termo de Doação do equipamento para a direção da unidade escolar, que encaminhará via E-Docs para a Subgerência de Almoxarifado - SALMOX, que adotará as providências cabíveis.

8.1.16.7 - A reposição dos equipamentos deverá ser feita à medida que haja a constatação de necessidade, a fim de não comprometer a prestação dos serviços, de modo que ao final do contrato todos os equipamentos e utensílios estejam em boas condições de uso, de acordo com o inventário inicial, devendo observar o item 8.1.16.

8.1.16.7.1 - Os equipamentos e utensílios a serem repostos deverão ser providenciados pela Contratada em até 7 dias úteis após identificação de necessidade pela Contratante.

8.1.17 - Quanto aos inventários:

8.1.17.1 - Os utensílios e os equipamentos deverão ser inventariados (Anexo X), conjuntamente pela Contratada e pela Direção de cada unidade escolar, devendo conter, obrigatoriamente, a assinatura e carimbo da escola, da direção e do representante da empresa, bem como o envio do inventário original digitalizado a GAE/SUAE.

8.1.17.2 - Deverá a Contratada encaminhar à GAE/SUAE o cronograma de execução dos inventários a serem realizados, 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

8.1.17.2.1 - Inicial: A Contratada deve apresentar em até 30 dias corridos, a contar do primeiro dia de execução do serviço (assinatura do contrato);

8.1.17.2.2 - Intermediário: Deve ser apresentado em até 30 dias corridos, a contar do último dia letivo realizado, anualmente, contendo a atualização nos casos de aquisição ou retirada de equipamentos, bem como reposições e manutenções necessárias.

8.1.17.2.3 - Final: Deve ser apresentado em até 15 dias corridos, antes do término do contrato, já com as devidas reposições realizadas e com os equipamentos e utensílios no mesmo estado de conservação do início do contrato.

8.1.17.2.4 - A Contratada deverá disponibilizar uma cópia à unidade escolar após a finalização dos inventários.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.17.2.5 - Caso a execução do serviço não seja iniciada por motivo de força maior ou circunstâncias alheias, fica suspensa a elaboração do item 8.1.17.1 enquanto perdurar a situação, devendo a Contratante comunicar à Contratada o prazo para a realização do item 8.1.17.1 quando já estiver regularizada a situação que suspendeu a sua execução.

8.1.17.3 - Deverá ser preenchido exclusivamente no modelo disposto no Anexo X;

8.1.17.4 - Deverá ser realizado em conjunto com o Diretor Escolar e, na sua ausência, deverá ser realizado com o Superintendente Regional, Assessor Administrativo ou por um servidor indicado por estes, o qual esteja vinculado à sua Superintendência, para que possa representar a Contratante;

8.1.17.5 - Não será admitido/aceito inventário sem assinatura e carimbo de identificação da escola, do Diretor Escolar ou dos servidores acima permitidos, e do nutricionista responsável por sua elaboração.

8.1.17.6 - Deve ser inserido no inventário a condição do bem, número de utensílios/equipamentos e quando couber, o número do patrimônio, descrevendo na observação os itens que não estiverem contidos no modelo de inventário, devendo constar na listagem de itens extras.

8.1.17.7 - As condições dos utensílios e equipamentos deverão ser classificados de acordo com as condições a seguir:

8.1.17.7.1 - Bom (B): Equipamentos, panelas de pressão e utensílios íntegros, em perfeito funcionamento, com todas as peças, alças, tampas, bom fio de corte, sem corrosão, fissuras, furos, escoras e ferrugem, borracha íntegra no caso de geladeira, freezer e panelas de pressão.

8.1.17.7.2 - Necessita manutenção (M): Apenas equipamentos e panelas de pressão em perfeito funcionamento que podem apresentar pequenos arranhões, indícios de ferrugem, comprometimento na borracha de vedação que necessite de manutenção ou alguma reposição de peça.

Os demais utensílios não serão passíveis de manutenção, devendo ser classificados apenas como "B" (bom) ou "R" (ruim).

8.1.17.7.3 - Ruim (R): Equipamentos, panelas de pressão e demais utensílios funcionando ou não, que apresentem corrosões, escoras, ferrugens, lâminas sem corte, falta de peças (puxador, cabo, tampa, grades de apoio, borracha de vedação, queimadores, etc.), fios expostos, partes retorcidas ou amassadas, quebrados e com desempenho comprometido, conforme citado nos exemplos deste item.

8.1.17.7.4 - Quando um item for classificado como "M" ou "R", deverá ser especificado no campo de observação do Anexo X o motivo pelo qual foi dada a condição.

8.1.17.8 - Os equipamentos e utensílios repostos pela empresa Contratada, constantes no inventário, serão incorporados ao patrimônio da escola, com o devido aval e inserção do sistema do Setor de Almoxarifado e no sistema contábil.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.17.9 - À medida que a reposição for realizada, a Contratada deverá apresentar a Contratante o comprovante de reposição assinado em conjunto com a direção escolar, sobre os itens repostos que serão incorporados ao enxoval da unidade escolar.

8.1.17.10 - Os equipamentos e utensílios disponibilizados e utilizados pela Contratada que visam otimizar o atendimento, além dos exigidos no Enxoval Mínimo – Anexo VII, não serão incorporados ao inventário.

8.1.17.11 - A reposição dos utensílios deverá ocorrer dentro dos padrões descritos no enxoval mínimo- Anexo VII.

8.1.17.12 - A Contratada deverá comunicar à GAE/SUAE e efetuar a manutenção preventiva e corretiva da panela de pressão e equipamentos, durante toda vigência do contrato, conforme demandado pela Contratante e ainda deve manter constante limpeza das instalações, utensílios e equipamentos utilizados.

8.1.17.13 - Excepcionalmente, para fins de manutenção, os equipamentos e painéis de pressão poderão ser retirados de sua unidade escolar com autorização do diretor escolar (Anexo XI). O traslado e o armazenamento desses bens durante a manutenção é de responsabilidade da Contratada e sua perda, extravio ou dano permanente incorrerá na aquisição de um equipamento novo.

8.1.17.13.1 - Deverá ainda, providenciar equipamentos e painéis de pressão em substituição temporária àqueles que estão em manutenção até a devolução do bem, conforme prazo estabelecido no item 8.1.16.7.1.

8.1.17.14 - A Contratada deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Secretaria de Estado da Educação, por culpa ou dolo de seus empregados ou prestadores de serviço, integrando-os ao inventário da unidade.

8.1.17.14.1 - Os comprovantes de suprimento e reposição deverão estar disponíveis em arquivo próprio, em cada Unidade de Ensino, para eventuais consultas, constando, inclusive, no inventário a ser entregue à GAE/SUAE.

8.1.17.15 - Durante a execução do contrato, a Contratada deverá disponibilizar equipamentos e utensílios necessários para não causar prejuízos à execução e otimização dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, correspondendo ao Anexo VII.

8.1.17.16 - O pagamento do último faturamento somente será liberado após a reposição do inventário, a entrega do inventário final e seus respectivos comprovantes.

8.1.17.16.1 - A referida retenção justifica-se considerando que a Contratada deverá elaborar o inventário dos bens constantes na cozinha do lote arrematado, indicando a quantidade e a classificação da condição visto que, durante a vigência do contrato será sua responsabilidade realizar as reposições, manutenções e instalações que se fizerem necessárias, conforme Anexo VII, condicionando- se assim, a entrega do lote (fim do contrato) nas mesmas condições que o recebeu. As despesas relativas a este item já estão incluídas na composição de custo, evitando- se o enriquecimento ilícito da Contratada. O não cumprimento ensejará a retenção



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

do pagamento para a regularização, conforme, a fim de evitar prejuízos e potencializar a ocorrência de riscos na execução dos serviços à Contratante.

8.1.18 - Quanto a limpeza e desinfecção:

8.1.18.1 - Deverá atender o que dispõe a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (e posteriores alterações), bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

8.1.18.2 - Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

8.1.18.3 - Deverá controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto às mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

8.1.18.3.1 - Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos, com foco no controle eficiente de todas as etapas da produção da alimentação como: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação escolar, visando reduzir ao máximo os casos de contaminação (física, química e biológica), dentre outros agravos.

8.1.18.3.2 - Manter higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos.

8.1.18.3.3 - A Contratada deverá manter as edificações da área de preparo e distribuição de alimentação das unidades escolares em bom estado de higiene e conservação, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, a fim de garantir a segurança dos alunos e da comunidade escolar.

8.1.18.4 - A Contratada deverá submeter os alimentos, a serem consumidos crus, ao processo de higienização adequado, a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, devendo ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

8.1.18.5 - A Contratada deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente, em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser encaminhados para local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

8.1.18.5.1 - Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos locais de manipulação de alimentos e devem ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.18.6 - Em casos de utilização dos conjuntos de refeitórios para outros fins que não sejam a alimentação escolar, a escola deverá se responsabilizar pela limpeza.

8.1.18.7 - A Contratada deverá realizar a limpeza das caixas vazadas, bem como de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

8.1.19 - Quanto à execução dos serviços:

8.1.19.1 - A Contratada deverá realizar em até 30 dias úteis, a contar do primeiro dia da execução do Contrato, em cada unidade de ensino, os seguintes serviços:

8.1.19.1.1 - Limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos, análise de potabilidade da água, troca do elemento filtrante da cozinha e elaboração e disponibilização do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos- MBPF, atualizando anualmente e sempre que se fizer necessário;

8.1.19.2 - Os serviços descritos no item 8.1.19.1.1, deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, devendo observar o art. 122 §1º da Lei 14.133/2021, a ser orientado conforme manuais e determinações da Contratante, exceto a troca do elemento filtrante e a elaboração do MBPF, que poderá ser realizado pela própria Contratada.

8.1.19.3 - Deverá a Contratada encaminhar à GAE/SUAE o cronograma de execução dos serviços a serem realizados no prazo de 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

8.1.19.4 - Deverá providenciar o comprovante dos serviços descritos no item 8.1.19.1.1, que deverão conter obrigatoriamente:

8.1.19.4.1 - Carimbo da escola;

8.1.19.4.2 - Nome completo do servidor da escola que acompanhou o serviço (ou o diretor escolar), seu cargo e número de CPF;

8.1.19.4.3 - Nome completo do funcionário da prestadora de serviço;

8.1.19.4.4 - Data da realização do serviço.

8.1.19.5 - Após a realização dos serviços nos prazos definidos no item 8.1.19.1, a Contratada deverá executar também os serviços descritos a seguir, com o devido encaminhamento do comprovante de realização, digitalizado para Contratante:

8.1.19.5.1 - Semestralmente: A limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas, depósitos de alimentos e troca do elemento filtrante da cozinha, e sempre que se fizer necessário.

8.1.19.5.2 - Semestralmente: Análise de potabilidade da água e sempre que se fizer necessário.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.20 - Quanto à Educação Alimentar e Nutricional- EAN:

8.1.20.1 - Propiciar a todos os alunos da rede escolar estadual um Programa de EAN com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar os alunos a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar, bem como atividades interativas com os alunos e/ou de forma interdisciplinar, juntamente com a equipe pedagógica da escola, dentro do tema do Programa.

8.1.20.2 - Realizar o Programa de EAN, anualmente, com temas diversos sobre alimentação, devendo a programação conter: local (escola), cronograma, horário, público alvo, materiais a serem utilizados e o tipo de atividade.

8.1.20.2.1 - Apresentar em até 30 dias úteis, o programa (item 8.1.20.1 e 8.1.20.2) a serem desenvolvidos nas unidades escolares sob forma de projeto à apreciação da Contratante para aprovação:

8.1.20.2.2 - O prazo de apresentação do projeto terá início de contagem: primeiro ano da execução do contrato (assinatura).

8.1.20.2.3 - Após aprovação pela Contratante, as atividades do Programa de EAN deverão iniciar em até 30 dias em todas as unidades escolares atendidas.

8.1.20.2.4 - Enviar à Contratante um relatório final de execução do Programa, 30 dias antes do último dia letivo, contendo o número de alunos partícipes em cada unidade escolar, fotografia do evento e outros meios/documentos utilizados.

8.1.21 - Quanto a equipe de trabalho:

8.1.21.1 - Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

8.1.21.2 - Realizar a contratação de profissionais (merendeiras), em que o processo de seleção exija formação mínima de 5º ano do ensino fundamental, devendo, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão do ensino fundamental, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, flexibilizar horários para estudos, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de *per capita*, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

8.1.21.3 - Supervisionar, treinar e qualificar o pessoal contratado, bem como fornecer uniformes e observar as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria de Estado da Educação.

8.1.21.4 - Manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais de supervisão, por contrato e durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas- CRN da região, e um(a) coordenador(a) responsável nutricionista, também habilitada no CRN, com atribuições/autoridade legal por



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados, que poderá ser um para os contratos firmados com a Contratante.

8.1.21.4.1 - A Contratada deverá encaminhar, mensalmente, à Contratante a relação de profissionais de supervisão por escola, ou sempre que houver atualização.

8.1.21.4.2 - Durante o período de férias escolares, o representante da Contratada (coordenador responsável) deverá permanecer de plantão para atendimento das demandas da Contratante, ou poderá designar outro funcionário devidamente habilitado.

8.1.21.4.3 - O(a) coordenador(a) responsável nutricionista deverá executar suas atividades, no mínimo, em horário comercial para atender as demandas da Contratante.

8.1.21.5 - Realizar no início do contrato, e sempre que necessário, as 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 e disponibilizá-los à Contratante quando requisitado.

8.1.21.5.1 - Em caso de afastamento de mão de obra por contaminação relacionadas por doenças infectocontagiosas, deve-se realizar o devido acompanhamento do atestado de saúde, comunicar imediatamente à Contratante, e promover a substituição da mão de obra.

8.1.21.6 - A Contratada deverá oferecer aos empregados que forem remanejados ou repostos, inclusive aqueles que ingressarem posteriormente em razão de reposições, as capacitações exigidas pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações) e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumirem a função, bem como as de orientar quanto as formas de higienização e disseminação de contaminação.

8.1.21.7 - Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações), Técnicas Dietéticas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio.

8.1.21.7.1 - O cronograma dos treinamentos e os registros destes deverão ser mantidos em arquivo no escritório da Contratada e disponibilizados para a Contratante quando solicitado.

8.1.21.7.2 - A capacitação, treinamento e qualificação deverão englobar, obrigatoriamente, os temas: ética profissional (e sobre qualquer tipo de discriminação), corrupção e crimes, inclusão social, procedimentos de higienização e segurança, saúde dos profissionais (ex.: sobre câncer de mama, câncer de próstata).

8.1.21.8 - Desenvolver boas relações com os servidores da Contratante, acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.21.8.1 - Nas visitas de rotina às escolas, o nutricionista da Contratada deve registrar a visita conforme Anexo XII, e encaminhar ao gestor do contrato os apontamentos das ações desenvolvidas na cozinha adotadas para obter melhores resultados.

8.1.21.9 - Deverá substituir, imediatamente, seus empregados cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.

8.1.21.9.1 - A substituição também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador(a) responsável nutricionista, ocorrendo no prazo máximo de 5 dias corridos, a sua substituição efetiva, a contar da notificação, por meios eletrônicos formais.

8.1.21.10 - Manter a equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, bem como:

8.1.21.10.1 - Deverá fornecer todos os materiais de proteção e segurança (anticorte de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis e suficientes com o número de pessoas empregadas;

8.1.21.10.2 - Especificamente, em relação ao uniforme, este deve ser renovado sempre que se fizer necessário;

8.1.21.10.3 - Deverá manter nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições;

8.1.21.10.4 - Manter material de higiene como sabão, papel toalha, álcool 70% e máscara disponível na cozinha em situação de emergência em saúde pública evitando agravar a situação.

8.1.21.10.5 - Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente, atentando-se as normas de saúde pela OMS e orientações da Secretaria de Estado da Educação.

8.1.21.10.6 - Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado da Educação, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

8.1.21.10.7 - Disponibilizar em cada cozinha escolar uma pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de refrigeração, manual de boas práticas, cartão de ponto, atestado de saúde ocupacional, dentre outros, e ainda:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.21.10.8 - Deverá disponibilizar em cada cozinha escolar, afixado em local visível, uma cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, limpeza de caixa de gordura, troca do elemento filtrante do filtro e procedimentos operacionais padronizados.

8.1.21.10.9 - Deverá registrar, por escrito, junto ao gestor do contrato todas as visitas realizadas às unidades seguindo o modelo do Anexo XII, bem como quaisquer ocorrências e comunicar a Contratante, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

8.1.21.11 - Comparecer à reuniões convocadas pela Contratante.

8.1.21.12 - Apresentar à Contratante plano de ação para ocorrências identificadas no decorrer da execução do contrato.

8.1.22 - Quanto aos atendimentos:

8.1.22.1 - Manter a profissional nutricionista para exercer a supervisão total do serviço de alimentação escolar nas escolas, bem como as demais atividades de responsabilidade do cargo, considerando todos os turnos de funcionamento da unidade.

8.1.22.1.1 - Em caso de licenças ou qualquer outro afastamento do quadro fixo de merendeira de cada escola, bem como de nutricionista, a fim de não haver descontinuidade do serviço, deverá a Contratada repor a mão de obra imediatamente.

8.1.22.2 - Providenciar o quantitativo de merendeiras e nutricionistas, em conformidade com os parâmetros a seguir:

8.1.22.2.1 - A Contratada deve disponibilizar merendeiras em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

8.1.22.2.2 - O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo, considerando os atendimentos por turno de cada unidade escolar de ensino:

Função	Quantidade
Nutricionista	01- para no máximo 12 escolas + 01 Coordenadora (RT)
Merendeira	01 - para o intervalo de 1 a 90 atendimentos 02 - para o intervalo de 91 a 250 atendimentos 03 - para o intervalo de 251 a 400 atendimentos 04 - para o intervalo de 401 a 550 atendimentos 05 - para o intervalo de 551 a 700 atendimentos Acima de 701 atendimentos por turno a empresa deverá disponibilizar merendeiras em números suficientes à preparação, distribuição e organização.

8.1.23.3 - Providenciar para que a previsão de mão de obra obedeça aos critérios a seguir



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

estipulados:

8.1.22.3.1 - A aferição da previsão do quantitativo de merendeiras visa a contratação de mão de obra de 44h e 25h semanais. Para aproximar-se da dinâmica escolar, o cálculo obteve base nos turnos e horários de recreio, em que as modalidades diferentes fazem uso do mesmo recreio, seriam agregados para contabilizar uma única vez a mão de obra.

8.1.22.3.2 - Situação 1: Escolas com apenas modalidade parcial: Seguir a tabela do item 8.1.22.2.2, por turno (matutino, vespertino e noturno);

8.1.22.3.3 - Situação 2: Escolas com apenas a modalidade integral 9h30min: Dobrar a média de atendimentos dos alunos do integral 9h30min;

8.1.22.3.4 - Situação 3: Escolas com integral 9h30min e parcial concomitante (matutino ou vespertino): Somar a média de atendimentos dos alunos do integral 9h30min + média de atendimentos dos alunos do parcial;

8.1.22.3.5 - Situação 4: Escolas com integral 9h30min e integral 7h concomitante: Somar a média de atendimentos dos alunos do integral 9:30h + média de atendimentos dos alunos do integral 7h;

8.1.22.3.6 - Caso haja concomitância também de turno parcial na situação 4, soma-se também a média de atendimentos dos alunos do parcial (no matutino e/ou vespertino, adicionando-se merendeira(s) apenas para aquele turno, caso o somatório indique a necessidade).

8.1.22.3.7 - Situação 5: Escolas com Integral 7h matutino ou vespertino: Dobrar a média de atendimentos dos alunos do i integral 7h;

8.1.22.3.8 - Situação 6: Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no matutino:

8.1.22.3.9 - Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: somar a média de atendimentos dos alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial matutino;

8.1.22.3.10 - Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde: Seguir a tabela do item 8.1.22.2.2 para a média de atendimentos dos alunos do integral 7h;

8.1.22.3.11 - Situação 7: Escolas com Integral 7h matutino + parcial no matutino:

8.1.22.3.12 - Somar a média de atendimentos dos alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial matutino;

8.1.22.3.13 - Situação 8: Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no vespertino + parcial no matutino:

8.1.22.3.14 - Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: somar a média de atendimentos dos alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial matutino.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.22.3.15 - Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde: somar a média de atendimentos dos alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial vespertino.

8.1.22.4 - A previsão de atendimentos do Anexo II e o cálculo de dimensionamento disposto no item 8.1.22.2.2, dispõe da previsão estimada de mão de obra abaixo listada, podendo sofrer alteração conforme o tipo de atendimento ou adesão da alimentação diária:

Previsão de Mão de Obra													
	LOTE 1		LOTE 2		LOTE 3		LOTE 4		LOTE 5				
	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista			
	44h	25h	44h	25h	44h	25h	44h	25h	44h	25h			
Faixa 01	125	104	150	92	123	41	165	105	169	152			
Faixa 02	103	89	128	78	105	31	141	99	145	138			
Faixa 03	83	81	108	64	81	31	118	77	120	119			
Faixa 04	71	57	82	45	58	33	79	71	97	104			
		6 + 1 RT		7 + 1 RT		5 + 1 RT		7 + 1 RT		11 + 1 RT			

8.1.22.4.1 - Disponibilizar, obrigatoriamente, nutricionista para a realização de visita técnica, em todas as unidades escolares para acompanhamento e supervisão do serviço de alimentação, sendo:

8.1.22.4.2 - Para as escolas uni e pluridocentes deverão ser supervisionadas, no mínimo, a cada 15 dias, e quantas vezes se fizerem necessárias.

8.1.22.4.3 - Para as escolas de ensino integral, fundamental, médio e técnico deverão ser supervisionadas, no mínimo, uma vez por semana, e quantas vezes se fizerem necessárias.

8.1.23 - Quanto à documentação:

8.1.23.1 - Apresentar, quando solicitado pela Contratante, a seguinte documentação:

8.1.23.1.1 - Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;

8.1.23.1.2 - Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;

8.1.23.1.3 - Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

8.1.23.1.4 - Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

8.1.23.1.5 - Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

8.1.23.1.6 - Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

8.1.23.1.7 - Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família,



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

caso devido, assinado pelo empregado ou, conforme o artigo 464 da Consolidação das Leis do Trabalho- CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;

8.1.23.1.8 - Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso;

8.1.23.1.9 - Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;

8.1.23.1.10 - Comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais- Rais, de que o trabalhador dela fez parte;

8.1.23.1.11 - Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;

8.1.23.1.12 - Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

8.1.23.1.13 - Controle de movimentação de funcionários (admissão, demissão, afastamento e etc).

8.1.23.2 - Caso haja rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela Contratada em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pela Contratante, os seguintes documentos:

8.1.23.2.1 - Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado;

8.1.23.2.2 - Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;

8.1.23.2.3 - Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;

8.1.23.2.4 - Cópia da guia de recolhimento rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço- FGTS e da contribuição social;

8.1.23.2.5 - Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

8.1.23.2.6 - Deverá apresentar ainda, quando solicitado pela Contratante, ao término do contrato os seguintes documentos:

8.1.23.2.7 - Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;

8.1.23.2.8 - Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;

8.1.23.2.9 - Cópia da página da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.23.3 - Apresentar mensalmente a Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social - GEFIP da empresa referente ao contrato firmado com a Contratante.

8.1.23.4 - Apresentar o mapa de rota de supervisão da equipe técnica de nutrição em até 15 dias do início da execução do contrato, e sempre que houver alteração.

8.1.24 - Quanto ao padrão de Alimentação:

8.1.24.1 - Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes.

8.1.24.2 - Priorizar, quanto aos produtos, os alimentos frescos, *in natura* e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente, com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas posteriores alterações, e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela Contratante.

8.1.24.3 - Zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, as suas expensas no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) produzida, em que se verificar incorreções resultantes da má execução ou que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas na legislação vigente.

8.1.24.4 - A Contratada é obrigada a produzir a alimentação diariamente, e em cada turno, todas as preparações na cozinha da escola, sendo vedada a produção no dia anterior de qualquer tipo de alimentação a ser servida aos alunos.

8.1.24.4.1 - Com exceção ao item 8.1.24.4, a preparação de bolo simples (sem recheio e/ou cobertura) pode ser realizada no dia anterior para consumo do turno matutino, desde que respeitadas as normas de armazenamento, a fim de evitar contaminações, bem como as alimentações a serem transportadas que forem autorizadas pela Contratante.

8.1.24.4.2 - Preparar as refeições e lanches de modo a ficarem prontos o mais próximo possível do horário de servir.

8.1.24.4.3 Disponibilizar ao Fiscal do Contrato uma porção para prova da alimentação produzida.

8.1.24.4.4 Providenciar para que a execução dos serviços pela Contratada em escolas estaduais, que compartilham o espaço físico de escolas municipais, sejam realizadas de acordo com as regras acordadas entre as entidades executoras.

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

8.1.24.5 - Coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos alunos, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação escolar, bem como dispor dos materiais



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.

8.1.24.5.1 - Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob refrigeração de até 4°C (alimentos servidos refrigerados) ou sob congelamento a – 18°C (alimentos servidos quentes);

8.1.24.5.2 - Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4°C;

8.1.24.5.3 - A identificação da amostra deve ser legível, contendo as seguintes informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou.

8.1.24.5.4 - Deve ser evitado que a vedação da embalagem apague ou esconda as informações.

8.1.24.5.5 - A coleta deve ser mantida por 72 horas obrigatoriamente, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência:

8.1.24.5.6 - A Contratada deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à Contratante sempre que solicitado, respeitando o padrão definido em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

8.1.24.6 - Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA) a Contratada deve recolher, imediatamente, após a ciência do fato, a amostra da alimentação de todas as preparações produzidas e da água utilizada no turno da ocorrência, na presença do Diretor, seguindo os procedimentos descritos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Anvisa.

8.1.24.7 - Caso o surto alimentar seja confirmado, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos alunos afetados, inclusive de medicamentos.

8.1.24.8 - Em casos de acidentes comprovadamente causados por contaminantes físicos presentes na alimentação fornecida, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos alunos afetados, inclusive de medicamentos.

8.1.24.9 - Considerar o horário dos intervalos das unidades escolares para a distribuição da alimentação escolar.

8.1.24.9.1 - O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

8.1.24.10 - Preparar os sucos de frutas a serem servidos aos alunos com polpa de fruta congelada e pasteurizada.

8.1.24.10.1 - Somente nos casos em que a capacidade de utilização da cozinha estiver comprometida por motivo de obras da rede física, falta de água, em situações inesperadas ou de força maior, poderá ser utilizado o suco industrializado, conforme especificação no Anexo IV.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.25 - Quanto ao Manual de Boas Práticas de Fabricação- MBPF e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

8.1.25.1 - Elaborar e implantar o MBPF e POPs, de acordo com a Portaria nº. 1.428/93 do Ministério da Saúde, adequado à execução dos serviços contratados, bem como os POPs, conforme a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e posteriores alterações.

8.1.25.2 - Encaminhar o MBPF e os POPs para validação da Contratante e, após autorização, deverá ser disponibilizado em cada unidade escolar, dentro do prazo descrito no item 15.1.15.1.

8.1.25.2.1 - O MBPF e os POPs deverão ser atualizados anualmente e sempre que necessário, dispondo de um novo exemplar em todas as unidades escolares, devendo a Contratada apresentar cópia digital à Contratante.

8.1.26 - Quanto aos testes de aceitabilidade:

8.1.26.1 - Realizar com a Contratante teste de aceitabilidade em conjunto, sempre que houver novas preparações no cardápio de acordo com o determinado pelo FNDE e encaminhar relatório com o resultado para validação da Contratante. E quando realizado somente pela Contratada deverá ser submetido à aprovação da Contratante.

8.1.26.1.1 - Agendar, previamente, os testes de aceitabilidade de modo a viabilizar o acompanhamento de um representante da Contratante.

8.1.27 - Quanto aos atendimentos excepcionais:

8.1.27.1 - Garantir a oferta de alimentação para atender à necessidade alimentar e nutricional dos alunos, durante sua participação em eventos fora da unidade escolar (atividades culturais/pedagógicas), ou em situações excepcionais, deverá ser realizado da seguinte forma:

8.1.27.1.1 - A unidade escolar deverá solicitar autorização da saída à Superintendência Regional de Educação, no prazo de 10 dias úteis antecedentes ao evento, momento este em que a empresa Contratada deverá ser comunicada pela GAE/Suae. A empresa deverá retornar em até 48h com parecer do atendimento. Após a comunicação da empresa para a Suae, será efetuado o retorno para a Superintendência, com a possibilidade ou não do atendimento solicitado.

8.1.27.1.2 - Em casos de saídas pedagógicas, os atendimentos deverão ser realizados prioritariamente, em alguma unidade escolar que faça parte do trajeto em que a escola irá percorrer para chegar ao destino solicitado. Este atendimento corresponderá ao que for servido na escola de destino, com o cardápio do dia.

8.1.27.1.3 - Em relação à quantidade: Um atendimento por aluno, se ele for em ensino regular parcial; dois atendimentos por aluno, se ele for matriculado em ensino integral de 7h e três atendimentos se ele for matriculado em ensino integral de 9h30min, elaborado conforme o cardápio aprovado, a fim de não prejudicar o atendimento de suas necessidades nutricionais.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.27.1.3.1 - O fornecimento da alimentação deverá ser realizado em substituição ao atendimento que o aluno teria em sua escola de origem, e não importará em qualquer tipo de acréscimo no faturamento da empresa, posto que o cômputo destes atendimentos já está incluído na quantidade máxima prevista em cada lote.

8.1.27.1.4 – Excepcionalmente, caso não seja possível realizar o atendimento em alguma unidade escolar, será feito o fornecimento de um kit lanche por aluno, conforme detalhamento abaixo:

8.1.27.1.4.1 - Os alimentos para lanches de saídas pedagógicas deverão ser embalados individualmente, em pacotes apropriados, que protejam o alimento do contato direto com as mãos, e ainda deverá ser disponibilizado um guardanapo por aluno.

8.1.27.1.4.2 - Todos os alimentos componentes do lanche deverão ser armazenados em uma única embalagem secundária para distribuição aos alunos.

8.1.27.1.4.3 - As frutas inteiras devem ser envolvidas em plástico Policloreto de vinilo- PVC filme ou outra embalagem apropriada.

8.1.27.1.4.4 - As bebidas deverão ser do tipo bebida láctea UHT ou suco néctar de fruta industrializado, ambos envasados em embalagens cartonadas, sabores e demais especificações conforme Anexo IV.

8.1.27.1.4.5 - O tipo de atendimento poderá ser alterado se o projeto em que o aluno estiver participando ultrapassar a carga horária do seu turno de matrícula.

8.1.27.1.4.6 - Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos realizados pelo diretor da unidade educacional da unidade em que o atendimento for fornecido, considerando à quantidade e o tipo de alimentação servida.

8.1.27.1.4.7 - Os valores a serem faturados serão baseados nos atendimentos efetivamente servidos.

8.1.27.1.4.8 - Os atendimentos realizados sem autorização pela Contratada não serão computados para fins de pagamento.

8.1.28 - Quanto à Agricultura Familiar

8.1.28.1 - Em atendimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE e utilizados pela Entidade Executora, no âmbito do PNAE deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Contratante diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, e também de grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023 através de Chamada Pública realizada pela SEDU.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.1.28.2 - A SEDU fornecerá os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas/Associações, conforme exemplificado na tabela dos produtos da Agricultura Familiar- Anexo VI, a serem utilizados nos cardápios das escolas, conforme modelo disposto no Anexo III. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

8.1.28.3 - A Contratada deverá utilizar com prioridade os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares, credenciados pela Contratante na execução dos cardápios, conforme Anexo III. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

8.1.28.4 - A Contratada junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública.

8.1.28.4.1 - A Contratada deverá atestar, juntamente com o representante de cada unidade escolar e da cooperativa/associação, o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos, cujo documento está elencado no Edital de Chamada Pública, bem como no Anexo XXII.

8.1.28.5 - A Contratada deverá ainda, imediatamente, após a finalização da entrega, realizar a higienização de cada produto e do ambiente, com o devido armazenamento para preparo e distribuição.

8.1.28.6 - Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do produtor rural credenciado, a Contratada deverá suprir o cardápio do dia e comunicar a Contratante.

8.1.28.7 - Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a Contratada deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças e os gêneros estocáveis deverão ser utilizados durante o mês, com prévia autorização da Contratante para as alterações necessárias no cardápio.

8.1.28.8 - Quando necessário a Contratada deverá realizar o remanejamento do saldo remanescente dos produtos da Agricultura Familiar.

8.1.28.9 - A entrega dos produtos nas unidades escolares deve obedecer ao horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período de 7h às 17h.

8.1.28.10 - O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

8.1.28.11 - A quantidade de gêneros fornecida pela Agricultura Familiar será descontada integralmente da Contratada, com base na Tabela de Preços apresentada nos moldes do Anexo XIII.

8.1.29 - Quanto à sustentabilidade:

8.1.29.1 - Deverá adotar, conforme art. 5º do Decreto nº 2.830-R de 2011, as seguintes



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

8.1.29.1.1 - Medidas para evitar o desperdício de água e energia elétrica;

8.1.29.1.2 - Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, visando à redução do consumo de energia elétrica e água, e separação de resíduos sólidos (coleta seletiva), observadas as normas ambientais vigentes, sem ônus para o Contratante;

8.1.29.1.3 - Fazer com que o uso de produtos de limpeza e conservação obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Anvisa.

8.2 - Compete à Contratante:

8.2.1 - efetuar o pagamento do preço previsto nos termos deste contrato;

8.2.2 - definir o local para entrega dos equipamentos adquiridos;

8.2.3 - designar servidor(es) responsável(eis) pelo acompanhamento e fiscalização da entrega dos produtos adquiridos;

8.2.4 - Emitir decisão sobre eventuais solicitações ou reclamações relacionadas à execução dos contratos no prazo máximo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.2.5 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.2.6 - Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.2.7 - Providenciar, em conjunto com a Contratada, cada qual na medida de suas respectivas responsabilidades, a adequação das instalações, conforme Anexo VIII, caso o local de preparo e distribuição da alimentação nas unidades escolares, não apresente as condições estruturais necessárias ao bom funcionamento das cozinhas.

8.2.8 - Encaminhar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no prazo mínimo de 30 dias corridos, antes de sua vigência, os cardápios de cada tipo de atendimento;

8.2.8.1 - Solicitar à Contratada, por meios eletrônicos formais, a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de 48 horas, salvo em situações emergenciais;

8.2.8.2 - Determinar à Contratada a reorganização dos serviços de alimentação escolar, em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

8.2.9 - Validar:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.2.9.1 - Novas receitas com ficha técnica propostas pela Contratada para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares;

8.2.9.2 - E acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a Contratada;

8.2.9.3 - O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela Contratada nas escolas da rede.

8.2.9.3.1 - Interagir com a Contratada na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

8.2.10 - Disponibilizar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no início da execução do contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no Enxoval Mínimo, descrito no Anexo VII, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

8.2.11 - Convocar a Contratada, por meios eletrônicos formais, para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, Superintendências Regionais de Educação - SRE ou direção das unidades escolares, sempre que julgar necessário.

8.2.12 - Comunicar à Contratada, por meios eletrônicos formais:

8.2.12.1 - Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados, domingos ou feriados pelo prazo de 48 horas, salvo em situações excepcionais.

8.2.12.2 - Sobre a abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotados.

8.2.12.3 - Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado – AEE, bem como alunos com restrições alimentares, apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.

8.2.12.4 - Diariamente, no início de cada turno, o número de refeições a serem produzidas, acrescido de uma margem de produção igual a 10% do solicitado. Salienta-se que as informações de cada turno relativas ao quantitativo de atendimentos a produzir - servidos e extraídos do Sistema de Alimentação Escolar, devem ser registradas na planilha de solicitações diárias, conforme Anexo IX.

8.2.12.4.1 - A empresa Contratada poderá digitalizar ou efetuar cópia do Anexo IX para fins de controle.

8.2.13 - Quanto à Agricultura Familiar:

8.2.13.1 - Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, os grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

Lei 11.947/2009.

8.2.13.1.1 - Realizar Chamada Pública para seleção de grupos formais de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

8.2.13.2 - Encaminhar as ordens de fornecimento para as unidades escolares e contratada com a programação das entregas do mês seguinte, contendo quantidade, itens e período de entrega.

8.2.13.3 - Receber os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas e Associações, juntamente com o profissional da Contratada e representante indicado pelo diretor de cada unidade escolar.

8.2.13.4 - Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades em todas as vias dos termos de recebimentos.

8.2.13.5 - Atestar os termos de recebimentos dos gêneros da agricultura familiar, desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e arquivar por cinco anos na unidade escolar.

8.2.14 - Fornecer sem ônus para a Contratada, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar.

8.2.15 - Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.

8.2.16 - Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar, preferencialmente em horários distintos quando houver ensino fundamental anos iniciais dos demais alunos.

8.2.16.1 - Ajustar com a Contratada o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.

8.2.17 - Adquirir água mineral para suprir a demanda da alimentação escolar nos dias em que não houver água, ou se constatada que a água está imprópria para consumo, até que o abastecimento e/ou qualidade da água se restabeleça.

8.2.18 - É responsabilidade da Contratante, na figura do Diretor Escolar, comunicar à GAE/SUAE e à SALMOX, a necessidade de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso), reingresso, ocorrência de extravio ou dano, para a tomada de providências, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio;

8.2.18.1 - A Contratante irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e providenciará o tombamento daqueles sem identificação.

8.2.19 - Solicitar à Contratada:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.2.19.1 - A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;

8.2.19.2 - A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 horas;

8.2.19.3 - O Plano de Ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.

8.2.20 - Comunicar à Superintendência Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

8.2.21 - Implantar, em conjunto com a Contratada, pesquisa de satisfação nas unidades atendidas, quando a Contratante julgar necessário, seja por painel eletrônico ou caderno de sugestões, e apresentar relatórios, indicando o percentual de aceitação da alimentação escolar e controle de sobra limpa e sobra suja em cada unidade escolar e em todo lote.

8.2.22 - Deverá preencher a Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela SEDU/Unidade escolar (Anexo XVI) e encaminhar à GAE/SUAE, sempre que a unidade escolar realizar a entrega de algum item do enxoval da cozinha.

8.2.23 - Poderá autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos fechados ou abertos ao público em geral, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria SEDU nº 072/2019 e posteriores alterações/revogações.

8.2.23.1 - Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos bens **antes e depois do evento**, e, sendo constatado prejuízo, a Contratante notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

8.3 - Da Proteção de Dados Pessoais.

8.3.1 - Proteção de dados, coleta e tratamento. Sempre que tiverem acesso ou realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais, as partes comprometem-se a envidar todos os esforços para resguardar e proteger a intimidade, vida privada, honra e imagem dos respectivos titulares, observando as normas e políticas internas relacionadas a coleta, guarda, tratamento, transmissão e eliminação de dados pessoais, especialmente as previstas na Lei Federal nº 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais"), no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

8.3.2 - Caso o objeto envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular, a CONTRATADA deverá observar, ao longo de toda a vigência do Contrato, todas as obrigações legais e regulamentares específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.3.3 - Ao receber o requerimento de um titular de dados, na forma prevista nos artigos 16 e 18 da Lei Federal nº 13.709/2018, a CONTRATADA deverá:

8.3.3.1 - Notificar imediatamente a CONTRATANTE;

8.3.3.2 - Auxiliá-la, quando for o caso, na elaboração da resposta ao requerimento; e

8.3.3.3 - Eliminar todos os dados pessoais tratados com base no consentimento em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do requerimento do titular.

8.3.4 - Necessidade. As partes armazenarão dados pessoais apenas pelo período necessário ao cumprimento da finalidade para a qual foram originalmente coletados e em conformidade com as hipóteses legais que autorizam o tratamento.

8.3.5 - As partes devem assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores e eventuais subcontratados que necessitem acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para o cumprimento deste Contrato e da legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a obrigações de sigilo e confidencialidade.

8.3.6 - A CONTRATADA deve, enquanto operadora de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações da CONTRATANTE previstas na Lei Federal nº 13.709/2018.

8.3.7 - Proteção de dados e incidentes de segurança. Considerando as características específicas do tratamento de dados pessoais e o estado atual da tecnologia, a CONTRATADA deverá adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

8.3.8 - A CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE imediatamente sobre a ocorrência de incidentes de segurança relacionados a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que a CONTRATANTE cumpra quaisquer deveres de comunicação, dirigidos à Autoridade Nacional de Proteção de Dados e/ou aos titulares dos dados, acerca do incidente de segurança.

8.3.9 - As partes deverão adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação e na mitigação das consequências de cada incidente de segurança.

8.3.10 - Transferência internacional. É vedada a transferência de dados pessoais pela CONTRATADA para fora do território do Brasil sem o prévio consentimento, por escrito, da CONTRATANTE, e demonstração da observância da adequada proteção desses dados, cabendo à CONTRATADA a responsabilidade pelo cumprimento da legislação de proteção de dados ou de privacidade de outro(s) país(es) que for aplicável.

8.3.11 - Responsabilidade. A CONTRATADA responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados a CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei Federal nº 13.709/2018, no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021 e outras normas legais ou regulamentares relacionadas a este Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

8.3.12 - Eventual subcontratação, mesmo quando autorizada pela CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste Contrato, permanecendo integralmente responsável perante a CONTRATANTE mesmo na hipótese de descumprimento dessas obrigações por subcontratada.

8.3.13 - A CONTRATADA deve colocar à disposição da CONTRATANTE, quando solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nestas cláusulas, permitindo a realização de auditorias e inspeções, diretamente pela CONTRATANTE ou por terceiros por ela indicados, com relação ao tratamento de dados pessoais.

8.3.14 - A CONTRATADA deve auxiliar a CONTRATANTE na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei Federal nº 13.709/2018, relativo ao objeto deste Contrato.

8.3.15 - Se a CONTRATANTE constatar que dados pessoais foram utilizados pela CONTRATADA para fins ilegais, ilícitos, contrários à moralidade ou mesmo para fins diversos daqueles necessários ao cumprimento deste Contrato, a CONTRATADA será notificada para promover a cessação imediata desse uso, sem prejuízo da rescisão do Contrato e de sua responsabilização pela integralidade dos danos causados.

8.3.16 - Eliminação. Extinto o Contrato, independentemente do motivo, a CONTRATADA deverá em, até 10 (dez) dias úteis, contados da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais a CONTRATANTE ou eliminá-los, inclusive eventuais cópias, certificando a CONTRATANTE, por escrito, do cumprimento desta obrigação.

9 - CLÁUSULA NONA: DOS ADITAMENTOS

9.1 - O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei 14133/2021, após manifestação formal da Procuradoria Geral do Estado.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2 - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021);

d) Multa:

d.1) Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

d.2) Moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5% (cinco por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

10.3 - O atraso superior a 21 (vinte e um) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021.

10.4 - Aplicação de multa sobre o faturamento diário, obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

10.4.1 - Multa no montante de 5% quando:

10.4.1.1 - Faltar materiais descartáveis;

10.4.1.2 - Estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou em recintos impróprios, sendo contabilizados todos os dias em mora.

10.4.1.3 - Utilizar alimentos em desacordo com a especificação técnica e/ou legislação vigente;

10.4.2 - Multa no montante de 10%, quando:

10.4.2.1 - Deixar de apresentar no prazo o cronograma de execução dos serviços;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

- 10.4.2.2 - Quando distribuir alimentação transportada sem autorização da Contratante;
- 10.4.2.3 - Deixar de apresentar plano de ação no prazo solicitado pelo gestor do contrato;
- 10.4.2.4 - Quando a logística e colaboradores da Contratada realizar entrega dos gêneros, produtos ou outros no horário de distribuição da alimentação e/ou fora do horário de funcionamento da escola.
- 10.4.2.5 - Quando houver alteração de cardápio sem autorização prévia da Contratante.
- 10.4.2.6 - Quando deixar de informar à Contratante sobre situação inesperada ou caso de força maior em que foi necessário a alteração do cardápio.
- 10.4.2.7 - Servir alimentação diferente do cardápio aprovado para parte dos alunos do período.
- 10.4.2.8 - Deixar de cumprir os prazos estabelecidos em contrato para entrega dos cronogramas de execução dos serviços, conforme prazos estabelecidos em cláusulas correspondentes, sendo contabilizados todos os dias em mora;
- 10.4.2.9 - Deixar de prestar o devido suporte logístico às escolas, de modo que impacte no preparo e distribuição de alimentação, em condições higiênico-sanitárias adequadas e no atendimento aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes;
- 10.4.3 - Multa no montante de 15%, quando:
- 10.4.3.1 - Não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade;
- 10.4.3.2 - Não realizar controle de temperatura, bem como não registrar o controle de temperatura adequadamente;
- 10.4.3.3 - Deixar de realizar coleta de amostra;
- 10.4.3.4 - Não iniciar o atendimento de restrição alimentar no prazo contratual, sendo contabilizados todos os dias em mora;
- 10.4.3.5 - Deixar de atender e/ou interromper o atendimento ao aluno de restrição alimentar, sem autorização da Contratante;
- 10.4.3.6 - Deixar de atender ou interromper o atendimento de qualquer solicitação da Contratante quanto à oferta de alimentação escolar.
- 10.4.3.7 - Não fornecimento de lanche para aulas de campo ou outros eventos quando solicitado no prazo estabelecido ou fora dos padrões determinados pela Contratante;
- 10.4.3.8 - Der causa ao atraso na distribuição da alimentação;



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

10.4.3.9 - Não disponibilizar mão de obra especializada em número suficiente para atender a demanda da alimentação escolar;

10.4.3.10 - Para qualquer tipo de alimentação servida faltando um componente do cardápio do dia e quando faltar dois componentes ou mais do cardápio não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade;

10.4.3.11 - Quando faltar qualquer componente do cardápio aprovado para parte dos alunos do período.

10.4.3.12 - Quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir:

10.4.3.12.1 - Temperatura inadequada;

10.4.3.12.2 - Utensílio em que foi acondicionada em más condições de uso;

10.4.3.12.3 - Talheres e canecas a serem utilizados para o seu consumo em más condições de uso;

10.4.3.12.4 - Preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos;

10.4.3.12.5 - Per capita inadequado;

10.4.3.12.6 - Sem proteção com luvas descartáveis nos casos de alimentos que são distribuídos sem ajuda de um talher, toucas e uniformização incompleta;

10.4.3.12.7 - Em desacordo com a ficha técnica de preparação.

10.4.3.13 - Não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade escolar, quando a Contratada deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.

10.4.3.14 - Se apurado pontuação inferior a 70 pontos, quanto ao resultado insatisfatório do IMR, será instaurado processo administrativo de aplicação de sanção de multa de 10% sob o valor faturado mensal já descontado o IMR.

10.5 - Poderá ser aplicada, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o **faturamento quinzenal** obtido no período de cometimento da irregularidade, junto a cada uma das unidades atendidas, nos seguintes casos:

10.5.1 - Multa no montante de 10% quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados:

10.5.1.1 - Não elaborar o “Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços”;

10.5.1.2 - Não distribuir o “Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93
e Prestação de Serviços” às unidades escolares;

10.5.1.3 - Não atualizar anualmente ou sempre que se fizer necessário o “Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços”;

10.5.1.4 - Não disponibilizar EPI para seus funcionários;

10.5.1.5 - Não encaminhar documentação solicitada pelo gestor (ex.: movimentação de funcionários, comprovante de entrega de EPI, comprovante de distribuição do Manual de Boas Práticas);

10.5.1.6 - Deixar de cumprir o que determina o Anexo VIII no que diz respeito aos reparos de responsabilidade da Contratada;

10.5.1.7 - Não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço mencionado no Manual de Boas Práticas, pelo método APPCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle), em qualquer das unidades em que prestar serviços;

10.5.1.8. Deixar de nomear um Nutricionista Responsável Técnico - RT;

10.5.1.9. Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros nutricionistas do Quadro Técnico - QT, por unidade escolar em que prestar serviço;

10.5.1.10. Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade escolar em que prestar serviço.

10.5.2. Multa no montante de 15%:

10.5.2.1. Quando os membros da comunidade escolar, servidores da Contratada bem como agentes fiscalizadores, sofrerem violência física ou verbal, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo, a fim de ocultar o sinistro praticado por fornecedor ou funcionário da Contratada.

10.5.2.2. Quando faltar alimentação para total ou parte dos alunos do turno.

10.5.2.3. Quando a Contratada não produzir a alimentação diariamente, e em cada turno, exceto preparação de bolo simples.

10.5.2.4. A consolidação do valor do faturamento quinzenal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, para efeito do disposto neste item 10.5, considerará dois períodos de apuração dos serviços prestados pela Contratada, devendo considerar para aplicação da multa o período do registro da ocorrência ou fato gerador:

10.5.2.4.1. O primeiro, compreendendo o 1º dia do mês até o dia 15;

10.5.2.4.2. O segundo, compreendendo os restantes dos dias do mesmo mês.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

10.6. Multa sobre o **faturamento mensal** obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

10.6.1. Multa no montante de 5%, quando deixar de realizar qualquer um dos seguintes procedimentos:

10.6.1.1. Não realizar a limpeza da caixa de gordura;

10.6.1.2. Não realizar análise da potabilidade da água;

10.6.1.3. Não realizar a troca do(s) elemento(s) filtrante(s) do(s) filtro(s) da cozinha;

10.6.1.4. Não disponibilizar termômetro ou não efetuar a troca do equipamento sempre que se fizer necessário;

10.6.1.5. Não realizar procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos;

10.6.1.6. Não realizar a reposição de equipamentos e utensílios no prazo estabelecido pela Contratante;

10.6.1.7. Deixar de entregar o inventário inicial, intermediário e/ou final no prazo estabelecido pela Contratante;

10.6.1.8. Deixar de entregar os comprovantes da realização da atividade de educação nutricional nas unidades escolares;

10.6.1.9. Quando utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, para atender outros fins que não seja o objeto do contrato;

10.6.1.10. Quando estocar os alimentos e/ou materiais de consumo, higiene e limpeza vencidos.

10.6.1.11. Quando deixar de produzir a alimentação acrescida dos 10%;

10.6.1.12. Quando não devolver qualquer equipamento e panela de pressão retirados da unidade escolar para manutenção;

10.6.1.13. Quando remanejar quaisquer equipamentos entre as unidades escolares sem prévia autorização da Contratante;

10.6.2. Multa no montante de 10% sobre o último mês de faturamento do contrato:

10.6.2.1. Quando transcorrido o prazo de 30 dias corridos da retenção, exposto ao item 8.1.17.16 quanto a reposição do inventário final.

10.6.2.2. Quando for comprovado a contaminação por qualquer agente biológico, físico ou químico, em qualquer alimento servido aos alunos.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

10.6.3. Multa no montante de 20% quando for comprovado caso(s) de Doença Transmitida por Alimentos- DTA ou qualquer outro agravo por qualquer agente biológico, físico e químico, exceto a água, em qualquer alimento servido aos alunos e que tenha provocado mal estar ou outros agravos à saúde;

10.7. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).

10.8. As sanções previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do item 10.2 não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).

10.9. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021).

10.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).

10.11. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.12. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, assim como as seguintes regras:

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

10.12.2. A notificação deverá ocorrer pessoalmente, eletronicamente, com confirmação de recebimento, 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;

10.12.3. O prazo para apresentação de defesa prévia para a penalidade prevista na alínea “a” do subitem 10.2 será de 05 (cinco) dias úteis e 15 (quinze) dias úteis para as demais penalidades, a contar da data da intimação;

10.12.4. 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;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

10.12.5. 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 nº 14.133/2021;

10.13. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.14. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.15. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133/2021).

10.16. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.17. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.18. 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;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

10.19. 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;

10.20. 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.

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

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

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

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

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

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

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

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS ENCARGOS TRABALHISTAS

12.1 - Com vistas à observância ao disposto no art. 50 e no art. 68 c/c o inciso XVI do art. 92, todos da Lei Federal 14.133/2021, bem como no art. 10, III e XII, e art. 35, do Decreto Estadual nº. 5545-R/2023, para a fiscalização do cumprimento das obrigações e encargos sociais, trabalhistas e fiscais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada, exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

12.1.1 - recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição federal, sob pena de rescisão contratual;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

- 12.1.2 - recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
 - 12.1.3 - pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;
 - 12.1.4 - fornecimento de vale transporte e auxílio alimentação quando cabível;
 - 12.1.5 - pagamento do 13º salário;
 - 12.1.6 - concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
 - 12.1.7 - realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;
 - 12.1.8 - eventuais cursos de treinamento e reciclagem;
 - 12.1.9 - encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação;
 - 12.1.10 - cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e
 - 12.1.11 - cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato.
- 12.2 - Para comprovar as obrigações estabelecidas na cláusula 12.1, respeitada a legislação que rege as respectivas organizações, deve-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:
- 12.2.1 - No momento em que a execução do contrato é iniciada deve-se:
 - 12.2.1.1 - Elaborar planilha-resumo do contrato administrativo, contendo todos os empregados terceirizados que prestam serviços no órgão, divididos por contrato, com, no mínimo, as seguintes informações: nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale transporte, auxílio-alimentação) e horário de trabalho;
 - 12.2.1.2 - Conferir todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados, por amostragem, e verificar se elas coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado, com atenção especial às datas de início do contrato de trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações dos contratos de trabalho;
 - 12.2.1.3 - Conferir se o número de terceirizados por função coincide com o previsto no contrato administrativo;
 - 12.2.1.4 - Certificar que o salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);
 - 12.2.1.5 - Consultar eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas, em especial, se os empregados têm direito a auxílio-alimentação gratuito;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

12.2.1.6 - Verificar a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho, cuja presença levará ao pagamento dos respectivos adicionais aos empregados e ao fornecimento de determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);

12.2.2 - durante a fiscalização mensal a ser feita antes do pagamento das faturas deve-se:

12.2.2.1 - Elaborar planilha-mensal, que conterà, no mínimo, os seguintes campos: nome completo do empregado, função exercida, dias efetivamente trabalhados, horas extras trabalhadas, férias, licenças, faltas, ocorrências;

12.2.2.2 - Verificar na planilha-mensal o número de dias e horas trabalhados efetivamente e exigir que a empresa apresente cópias das folhas de ponto dos empregados por ponto eletrônico ou meio que não seja padronizado. Em caso de faltas ou horas trabalhadas a menor, deve ser feita glosa da fatura;

12.2.2.3 - Realizar a retenção da contribuição previdenciária e dos impostos incidentes sobre a prestação dos serviços, quando for o caso.

12.2.2.4 - Exigir do contratado o relatório a ser apresentado mensalmente de acordo com o modelo constante do ANEXO 01 do contrato, acompanhado dos seguintes documentos:

(a) Cópia da Folha de pagamento mensal, inclusive 13º salário, quando couber, do pessoal alocado na prestação dos serviços, específica por contrato;

(b) Relatório de movimentação funcional dos empregados da contratada vinculados ao contrato;

(c) Cópia dos comprovantes dos pagamentos dos encargos trabalhistas, inclusive 13º salário, vale-transporte e auxílio refeição/alimentação, quando cabíveis, bem como demais benefícios previstos em legislação específica, Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho;

(d) Comprovantes de recolhimentos mensais dos encargos sociais - INSS e do FGTS, por meio dos seguintes documentos emitidos pelo SEFIP/GFIP - Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social, utilizando o código adequado para esses serviços e o CNPJ do órgão ou entidade contratante contemplando:

(e) Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS – GRF com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado via Internet;

(f) Documento de Arrecadação de Receitas Federais – DARF acompanhado do comprovante de pagamento correspondente;

(g) Recibo de Entrega de Declaração de Débitos e Tributos Federais Previdenciários – DCTFWeb e o comprovante de pagamento correspondente;

(h) Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do Arquivo SEFIP (RE) e da Relação de Tomadores/Obras – RET, individualizadas por CNPJ do tomador, considerando-se tomador o ente da Administração Direta ou Indireta que possua CNPJ próprio;



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

- (i) Cópia do comprovante de Declaração à Previdência;
- (j) Cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social (GFIP).
- (k) Nota Fiscal correspondente ao Mês-referência do faturamento;
- (l) Cópia das seguintes certidões negativas ou positivas com efeitos de negativa:
 - (m) certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;
 - (n) certidão da Fazenda Estadual onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado;
 - (o) Certidão de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da empresa;
 - (p) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
 - (q) Certidão de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.
 - (r) Recibo de Férias, se houver empregado usufruindo férias no mês, bem como o Aviso de Férias dos empregados da contratada vinculados ao contrato e comprovantes de seu pagamento;
 - (s) Comprovantes de quitação dos encargos fiscais resultantes da execução do contrato incidentes sobre o faturamento, tais como PIS/COFINS e Simples Nacional;
 - (t) Declaração, sob as penas da Lei, que a empresa encontra-se em situação de adimplência em relação aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, incidentes sobre o contrato, conforme determinação contida na Lei 14.133/21, Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e cópia dos comprovantes de pagamentos em anexo;
 - (u) Outros documentos de quitação de encargos, quando couber e por solicitação do gestor do contrato.

12.2.3 - quando houver a rescisão do contrato de trabalho de empregado vinculado ao contrato, conferir a regularidade do procedimento mediante exigência da contratada dos seguintes documentos:

12.2.3.1 - Aviso Prévio ou Pedido de demissão do(s) empregado(s);

12.2.3.2 - Termos de Rescisão de Contrato de Trabalho – TRCT, com Termo de quitação ou de Homologação e comprovantes de seu pagamento;

12.2.3.3 - Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS – GRRF, com o Demonstrativo do Trabalhador de Recolhimento do FGTS Rescisório, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

12.2.4 - durante a fiscalização diária deve-se:

12.2.4.1 - Conferir, todos os dias, quais empregados terceirizados estão prestando serviços e em quais funções e confrontar com a planilha-mensal;

12.2.4.2 - Verificar se os empregados estão cumprindo à risca a jornada de trabalho devendo-se instaurar uma rotina para autorizar pedidos de realização de horas extras por terceirizados e combinar com a empresa a forma da compensação de jornada;

12.2.4.3 - Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, cuja conduta é de responsabilidade exclusiva do empregador.

12.2.5 - À critério da Administração Pública, poderão ser exigidos outros documentos além dos previstos nesta Cláusula para fins de adequada fiscalização do contrato, observadas alterações supervenientes do ordenamento jurídico pátrio quanto às exigências a serem adimplidas pela contratada para fins de comprovação do adimplemento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sociais.

12.2.6 - A emissão de novas Certidões Negativas de Débito somente deverá ser exigida por ocasião da expiração do prazo de vigência daquela anteriormente apresentada.

12.2.7 - O mês-referência do faturamento compreende o mês da efetiva prestação dos serviços. O mês referência da documentação será o mês imediatamente anterior ao do faturamento.

12.2.8 - Nos casos de encerramento do contrato, os comprovantes de quitação dos encargos trabalhistas, sociais/previdenciários e fiscais, relativos ao mês-referência do faturamento do último mês de vigência do contrato, deverão ser apresentados no prazo de até 30 dias após a emissão da Nota Fiscal.

12.3 - Quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular das obrigações previdenciárias e trabalhistas, inclusive o pagamento de salários, benefícios diversos e as relativas ao FGTS, poderá a Administração efetuar descontos nas faturas e realizar os depósitos ou pagamentos diretamente aos trabalhadores, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

12.4 - Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, guias de recolhimento e termos de rescisão dos contratos de trabalho, e a empresa se recusar a fornecê-los, a Procuradoria Geral do Estado deverá ser imediatamente comunicada, a fim de que sejam adotadas providências com o objetivo de utilizar o crédito exclusivamente no pagamento das verbas trabalhistas e previdenciárias.

12.5 - No caso de reclamação trabalhista em desfavor da empresa, relacionada a funcionário vinculado a este Contrato, poderá a Administração efetuar descontos nas faturas para retenção cautelar de valores até o limite estimado da condenação.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

12.6 - Efetuada a retenção, a Administração solicitará manifestação da Procuradoria Trabalhista da Procuradoria Geral do Estado sobre a existência de risco de responsabilização subsidiária, assim como sobre o montante estimado da condenação.

12.7 - Na hipótese de se constatar que inexistente risco de responsabilidade subsidiária, os valores retidos serão pagos, assim como serão pagos os valores excedentes à estimativa de condenação.

12.8 - Efetuada ou não a retenção, permanece íntegra e exclusiva a responsabilidade da empresa pelo pagamento das obrigações previdenciárias e trabalhistas.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESCISÃO

13.1 - A rescisão do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 137 a 139 da Lei 14.133/2021.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS RECURSOS

14.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do arts. 165 a 168 da Lei 14.133/2021.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

15.1 - A execução do contrato será acompanhada pelos servidores da Secretaria de Estado da Educação, das Superintendências Regionais de Educação-SRE e das Unidades Escolares, designados representantes da Administração, que deverão atestar a execução do objeto contratado, observadas as disposições deste Contrato, sem o que não será permitido qualquer pagamento.

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DOS CASOS OMISSOS

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

17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO REPRESENTANTE DA CONTRATADA

17.1 - Representará a Contratada na execução do ajuste, como preposto, a Sr^a. **MARIA LEOPOLDINA CONSTANCIA DE PAULA MILAN ROSENTHAL**, brasileira, Empresária.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

18.1 - 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.

18.2 - Antes de qualquer providência jurisdicional visando solucionar dúvida quanto à interpretação do presente instrumento, as partes deverão buscar solução administrativa, com a participação da Procuradoria Geral do Estado, por intermédio de um ou mais meios de solução consensual de conflitos previstos na Lei Complementar Estadual nº 1.011/2022.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente, para que produza seus efeitos legais.

VITOR AMORIM DE ANGELO
SECRETÁRIO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Contratante
(Assinado eletronicamente)

MARIA LEOPOLDINA CONSTANCIA DE PAULA MILAN ROSENTHAL
BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA
Contratada
(Assinado eletronicamente)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085 - CNPJ: 27.080.563/0001-93

ANEXOS
TERMO DE REFERÊNCIA
PROPOSTA COMERCIAL



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA	
Descrição do Objeto: Contratação emergencial de Empresas Especializadas para a Execução da Alimentação Escolar nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino no Espírito Santo por intermédio dos Lote 1, Lote 2, Lote 3, Lote 4 e Lote 5.	
Documento de Formalização de Demanda (DFD): Número do registro do DFD no E-Docs: 2024-SH93SG Versão e data: Versão 1.0 de 21/03/2024 Número do Encaminhamento: 2024-3VRRH2	
Estudo Técnico Preliminar (ETP): Dispensa com base na Portaria nº 001-R de 02 de janeiro de 2024, artº. 14, letra "e".	
Alinhamento com os instrumentos de planejamento: Planejamento/Mapa Estratégico Secretaria de Estado de Educação- Sedu: O alinhamento com o planejamento estratégico da Sedu se dá por meio de um dos objetivos finalísticos, que se relacionam às atividades-fim da Secretaria: <ol style="list-style-type: none">1. Fortalecer a educação integral possibilitando o desenvolvimento dos estudantes em suas dimensões intelectual, social, emocional, física, cultural e política, promovendo a cultura da paz;2. Desenvolver políticas voltadas à promoção da equidade e da inclusão, mitigando as desigualdades educacionais. Plano Plurianual: Programa 0032 Gestão e Suporte Educacional Plano de Contratação Anual- PCA: No exercício de 2024 há a dispensa da elaboração do PCA.	
Modalidade de Licitação – Base Legal: Dispensa de licitação nos termos do art. 75, VIII e §6º, da Lei nº 14.133/2021.	Dados Orçamentários - Lei Orçamentária Anual: Programa de Trabalho: 12.306. 0032. 6684 Alimentação Escolar/ 12.361. 0032. 2354 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino fundamental/ 12.362. 0032. 2356 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino médio
Estimativa de Custos Global – Base Legal: Art. 18, IV, da Lei 14.133/2021.	Fonte de Recursos: 1500/2500/1552/2552 Natureza da Despesa: 3.3.90.30/3.3.90.39 Subelemento: 64 e 41
Prazo estipulado para vigência do instrumento para contratação/aquisição – Base Legal: um ano, com base no art. 6, XXVIII, Lei 14.133/2021.	
Área responsável pela contratação/aquisição: Subsecretaria de Estado de Suporte à Educação e Gerência de Apoio Escolar.	
Membros da Área Requisitante responsáveis pela elaboração e assinatura do Termo de Referência: Fernanda Graziotti de Paula, Láiza Sulti Medeiros, Suelen Natali Siqueira Bruno e Thayca Amanda Pereira de Amorim.	
Membros da Área Técnica responsáveis pela elaboração e assinatura do Termo de Referência: Fernanda Graziotti de Paula, Láiza Sulti Medeiros, Lorena Ramos dos Santos Lima, Suelen Natali	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Siqueira Bruno, Maria Eduarda Flegler Kuster, Mayna Azevedo Gomes e Thayca Amanda Pereira de Amorim.
Número da versão e sua respectiva data de elaboração: VI – 10/04/2024
Data prevista para implantação: 29/04/2023
Identificação do Nível de Alçada, de acordo com art. 1º, da Portaria nº 004-R, de 04/01/2024: () Inciso I: Valor estimado de até R\$ 150.000,00 (subsecretário da área). () Inciso II: Valores acima de R\$ 150.000,00 até R\$ 500.000,00 (aprovação pelo conjunto dos subsecretários Sedu). (X) Inciso III: Valores acima de R\$ 500.000,00 (aprovação pelo conjunto de subsecretários e o secretário da Sedu).



TERMO DE REFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1 Contratação emergencial nos termos do art. 75, VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, de empresa especializada, visando preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino. Incluindo nesta contratação o fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, serviços de supervisão, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra especializada em preparação e distribuição de alimentação, bem como controle, limpeza, higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares, em conformidade com os anexos do presente Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

2.1 No intuito de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificado pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e atualizações, a Secretaria de Estado da Educação do Estado do Espírito Santo suscita a presente demanda, inerente à necessidade de contratação de empresa especializada, visando o fornecimento de alimentação escolar, descrita neste termo, a ser distribuída aos alunos da rede estadual de ensino durante o período letivo.

2.2 O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Desta forma, o programa deve ser contínuo, não devendo ser interrompida a oferta de alimentação nas unidades escolares, amparado, inclusive, pela obrigação constitucional do Estado, conforme artigo 208 da Constituição Federal e pela Lei nº 11.947/2009 e atualizações e, para isto, a realização de um procedimento de contratação emergencial, garante a formalização de contratação de empresas



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

gestoras especializadas na implantação dos serviços necessários à prestação dos serviços ao atendimento dos alunos da Rede Estadual.

2.3 A contratação terceirizada do fornecimento de alimentação, englobando o desempenho de todas as atividades descritas acima, por empresa especializada, constitui uma estratégia para permitir que a atividade realizada pela Secretaria, que é a educação, esteja concentrada em formulação de projetos, planos e diretrizes pedagógicas, presentes nos avanços da gestão da educação.

2.4 O Estado conseguiu, ao longo do tempo, promover a redução de custos, visto que no modelo anterior, escolarizado, os recursos federais e estaduais eram repassados aos Conselhos de Escola através de processos distintos de liberação mensal dos recursos destinados para aquisição de gêneros alimentícios, para manutenção e conservação das cozinhas, dos equipamentos, reposição de utensílios de cozinha e equipamentos, e gerava-se um grande acúmulo de trabalho em todas as instâncias, uma vez que a utilização dos recursos repassados envolvia pesquisa de preços, aquisição e prestação de contas perante o Conselho de Escola, Superintendências Regionais e equipe central desta Secretaria.

2.4.1 Além disso, era preciso realizar procedimentos licitatórios a fim de contratar os serviços de várias empresas para a disponibilização de mão de obra (merendeiras) para o preparo e distribuição da alimentação escolar, envolvendo ainda o acompanhamento dos contratos firmados nas unidades escolares durante o período letivo, concentrando-se toda a gestão dos procedimentos na unidade escolar.

2.5 Em razão disso, foi planejada a sua execução de forma terceirizada, com a divisão do Estado em lotes, agrupados em 5, possuindo como parâmetro a média de alunos atendidos, diariamente, com alimentação escolar. Importante destacar que este tipo de contratação torna rápido o atendimento aos alunos que possuem restrição alimentar, cujo cardápio próprio e específico é elaborado com base no laudo médico e, essa adaptação não seria absorvida, em tempo hábil, pela Secretaria, caso não houvesse a terceirização. Além disso, diariamente surgem novas necessidades de estudantes que requerem o atendimento imediato, contudo, a morosidade do procedimento de compra de insumos torna esse tipo de atendimento inviável.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 2.6 No ano de 2024, novas unidades escolares passaram a ofertar a educação em tempo integral, causando grande impacto na forma como a alimentação escolar é ofertada, refletindo no aumento de mão de obra especializada para o bom atendimento diário aos alunos no preparo da alimentação, além dos demais serviços como: movimentação de pessoal, capacitação de mão de obra, atividades de educação nutricional, serviços de manutenção e reposição de equipamentos e utensílios, atendimentos excepcionais quando necessário, potabilidade de água, dedetização e desratização, bem como outros atendimentos essenciais à execução do contrato.
- 2.7 Considerando os argumentos elencados neste item, estamos em alinhamento com o Mapa Estratégico da Sedu 2023-2026, bem como com o Plano Plurianual- PPA 2024-2027.

3. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO PNAE NA GESTÃO TERCEIRIZADA

- 3.1 Com essa forma de gestão, o Estado pode, a qualquer momento, introduzir ou modificar os cardápios, inclusive para atendimento de necessidades apuradas em levantamentos periódicos que apontem demandas específicas para os alunos e, enquanto gestão própria, isso se tornaria mais complicado, pois se houver alguma situação de emergência, não haverá agilidade no atendimento, considerando a necessidade de realizar a licitação para aquisição de novos produtos.
- 3.2 Para a empresa Contratada, a burocracia das compras e logística é menor por se tratar do âmbito privado, já que a aquisição é feita diretamente com os fornecedores, facilitando a adaptação dos cardápios, desde que aprovados pela Secretaria de Estado da Educação e, na gestão do programa através de empresas especializadas, o Estado passa a monitorar e fiscalizar a execução dos serviços, podendo cobrar, portanto, com mais eficiência e rigor o cumprimento dessas normas e diretrizes.
- 3.3 Com isso, há também o desenvolvimento da formação de bons hábitos alimentares, de forma permanente, para a satisfação e a aceitação dos cardápios, bem como o trabalho educacional passará a ser desenvolvido com maior ênfase para os alunos no aspecto do valor dos alimentos e da sua importância para prevenção de doenças.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

4. CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

4.1 A Contratação Emergencial tem por finalidade atender os alunos com alimentação escolar a partir do dia 29/04/2024 para os 5 lotes, conforme detalhado no item 10, no período de um ano, compreendendo 202 dias letivos com cláusula de rescisão antecipada.

4.2 Inicialmente, em resumo ao cenário atual, justifica-se a abertura de contratação emergencial pelos motivos expostos pontualmente abaixo:

4.2.1 Instaurou-se no início do ano de 2018, o processo visando a licitação por meio de Pregão Eletrônico, para contratar empresas especializadas no fornecimento, distribuição e preparo de alimentação escolar, no formato físico, sob o número 80688101 que, em outubro de 2020, foi transformado em digital e disponibilizado no E-Docs sob o nº 2020-QPJM. Contudo, até a presente data não foi possível atingir o objetivo de contratar as referidas empresas por meio do Pregão Eletrônico.

4.2.2 Nada obstante, nos tópicos a seguir serão demonstrados os andamentos mais relevantes ocorridos no supramencionado procedimento licitatório.

4.3 Considerando que o novo Termo de Referência continha uma série de procedimentos e regras mais complexos que a licitação anterior, a estimativa inicial de custos ficou, significativamente, distante daquela obtida com a ampliação da pesquisa de mercado, fato que ensejou inúmeras reformulações no Termo de Referência com o objetivo de tentar equalizar a economia ao erário versus qualidade dos serviços.

4.3.1 Em agosto de 2018, os autos foram submetidos às análises dos órgãos de controle interno, SECONT e a DOUTA PGE, e retornaram no final de novembro de 2018. Entretanto, a troca de governo programada para o início de 2019, promoveu a alteração do comando administrativo da área e demandou, aproximadamente, seis meses para que os novos gestores se apropriassem dos procedimentos que estavam em andamento e pudessem opinar pela continuidade ou não do Termo de Referência que contemplava as alterações implementadas pela área técnica em relação à licitação anterior, para que então fosse possível providenciar o atendimento das recomendações exaradas pela SECONT e pela DOUTA PGE.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 4.3.2 Decorreu que, os valores anteriormente obtidos estavam defasados e tiveram que ser remetidos para atualização do mercado. Assim, por mais uma vez se mostraram elevados e, empreendeu-se uma nova tentativa de redução de custos pela Secretaria que, diante de um cenário premido pela contenção de despesas, optou pela exclusão de melhorias em relação à contratação anterior.
- 4.3.3 Por conseguinte, foram lançadas duas tentativas de licitar: a primeira por meio do Pregão Eletrônico nº 054/2019 que foi revogado em 03/12/2019, ante a constatação de que no balizamento tinham sido utilizados os valores praticados nos contratos vigentes, porém, sem a incidência do último reajuste, relativo ao exercício de 2019. A segunda, por meio do Pregão Eletrônico nº 004/2020, que foi revogado em 28/07/2020, para que o certame licitatório pudesse ser realizado no site de compras do Governo Federal, visto que a Douta PGE acompanhou o entendimento do Tribunal de Contas da União - TCU de que os recursos do PNAE possuem natureza de transferência voluntária em vez de obrigatória, logo, sujeita às regras estabelecidas no Decreto Federal nº 10.024, de 20/09/2019.
- 4.3.4 À vista disso, realizaram-se reuniões técnicas para definir os efetivos ajustes e diligências com o objetivo de evitar futura frustração do novo certame licitatório e da execução dos serviços. Destarte, deflagrou-se o Pregão Eletrônico nº 018/2020, cuja sessão pública e demais trâmites ocorreram sem graves intervenções.
- 4.3.5 Cumpre destacar que, paralelamente, em virtude do retorno das aulas presenciais a partir de 13/10/2020, por meio do Decreto nº 4740-R, de 29/09/2020, foi necessário realizar a contratação emergencial conforme processo nº 2020-7FFH3. Entretanto, apesar de terem sido providenciadas todas as medidas preventivas para garantir um ambiente seguro e ter sido prevista a redução de 50% do quantitativo estimado em virtude do revezamento previsto, a adesão ao retorno às aulas presenciais foi bem abaixo do esperado e, conseqüentemente, a quantidade de alimentação servida também.
- 4.3.6 Assim, tendo em vista que a execução nos meses de outubro a dezembro de 2020 não ultrapassou o percentual de 25% do total previsto, todas as empresas



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Contratadas formalizaram pedidos de reequilíbrio (processos nº 2020-H8R13, 2020-CF1DR e 2020-FF7GN, 2021-PRJNW) sob a alegação da ocorrência de significativos prejuízos, posto que os valores pagos não estavam conseguindo nem mesmo cobrir o valor necessário para pagar os salários dos profissionais.

4.3.7 Tal fato fez com que a equipe técnica da Sedu revisse o modelo estruturado para a remuneração das empresas, posto que a remuneração em faixa única, não é capaz de absorver as variações de custos quando a quantidade estimada de atendimentos se torna muito superior à quantidade efetivamente executada.

4.3.8 A partir 24 de julho de 2020, por meio da Portaria nº 454-S, publicada no DIOES de 27/07/2020, foi instituída a Subcomissão Temática de Alimentação Educacional para subsidiar a elaboração de preços referenciais para a contratação de serviços terceirizados de fornecimento de alimentação e alterada por meio da Portaria nº 806-S, publicada no DIOES de 19/08/2021, atualizada por meio da Portaria nº 452-S, de 27/06/2023, e novamente atualizada conforme Portaria nº 1.066-S de 07/11/2023.

4.3.9 Desta maneira, em dezembro de 2020, foram iniciadas pesquisas e conversas com os órgãos de controle a fim de viabilizar uma metodologia que pudesse mitigar o impacto entre o quantitativo estimado e o executado, a fim de assegurar a melhor adequação dos custos e, por conseguinte, a qualidade dos serviços contratados.

4.3.10 Concomitantemente, os recursos interpostos foram analisados e decididos por sua improcedência, mas, por versarem sobre questionamentos de natureza jurídica, foram novamente remetidos à Douta PGE para análise em 18/01/2021 e retornaram à Sedu em 22/02/2021 com a convalidação da decisão proferida pela Comissão Permanente de Licitação 1 (CPL1) quanto às respostas aos recursos interpostos.

4.3.11 Nesse ínterim, com a proximidade do fim da vigência dos contratos emergenciais, foi autuado o processo nº 2021-0WPV0 para outra contratação emergencial, para o período de maio a outubro de 2021, já com a nova metodologia de remuneração por faixas de atendimento e merendeiras para todas as unidades



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

escolares, que serão detalhadas mais à frente.

- 4.3.12 No que tange ao procedimento licitatório, visto que havia decorrido o período de 6 meses da sessão pública, fez-se necessária a revalidação das propostas, todavia, apenas a empresa vencedora do Lote 1 procedeu a validação, o que causou o sobrestamento processual, aguardando decisão superior quanto à viabilidade da revogação ou não de todos os lotes do certame.
- 4.3.13 Insta salientar que, em março de 2021, o mundo foi assolado por um novo agravamento da situação de calamidade em saúde pública pela Pandemia por COVID-19, causando suspensão de aulas, prejuízos aos mercados locais e grandes empresas, desemprego e inúmeras mortes.
- 4.3.14 Enquanto o processo nº 2020-QPJMG permanecia sobrestado, uma reunião foi realizada entre o Gabinete do Secretário de Educação, Subsecretaria de Suporte à Educação - Sese, Subsecretaria de Administração e finanças – SEAF e Gerência de contratos- Gecon a fim de estabelecer os parâmetros para solucionar a demanda em voga, decidindo-se pela instauração de novo processo licitatório, que foi autuado sob o número 2021-GL9B2, em 09/09/2021. Este processo gerou o Pregão Eletrônico nº 015/2022 que seria realizado no dia 26/05/2022, entretanto, devido a vários questionamentos e impugnações, foi publicado sua anulação no DIO de 25/05/2022, conforme publicação às peças 403 a 406 do Processo de nº 2021-GL9B2, permanecendo assim com a contratação emergencial.
- 4.3.15 A partir de novembro de 2021, foi necessário dar continuidade as contratações emergenciais por meio de novos contratos, com vista ao atendimento dos alunos com alimentação escolar, por meio dos seguintes processos: 2021-RZMCM, 2022-GV6TJ, 2022-M3KR7, 2023-TQ3J1, 2023-RTNZQ, para que não houvesse a interrupção do fornecimento da alimentação escolar.
- 4.3.16 Atualmente, a contratação emergencial está vigente por meio do processo 2023-RTNZQ para o período de 30/10/2023 a 26/04/2024, que gerou os processos de gerenciamento dos contratos a seguir listados:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

LOTE	CONTRATO	GERENCIAMENTO	EMPRESA
1	90/2023	2023-P788Q	Básica Fornecimento de Refeições EIRELI
2	91/2023	2023-DDBC1	Horto Central Marataízes Ltda
3	93/2023	2023-XTPWX	Horto Central Marataízes LTDA
4	92/2023	2023-36DFF	F.G R. Silva Buffet e Eventos Ltda
5	94/2023	2023-85N7C	Horto Central Marataízes LTDA

4.3.17 Após a anulação do Edital de Pregão Eletrônico nº 015/2022 do processo de nº 2021-GL9B2, devido a várias impugnações e, dentre elas, a questão referente a insalubridade das merendeiras, conforme estabelece a CCT 2023/2024, foi definido o repasse de recursos aos Conselhos de Escolas para a contratação de laudo técnico para verificar as condições das cozinhas das unidades escolares.

4.3.18 O processo de nº 2021-GL9B2 ficou sobrestado na Gerência de Apoio Escolar, do dia 06/12/2022 a 15/03/2023 aguardando a definição quanto a questão da insalubridade de mão de obra de merendeiras. A realização da Audiência Pública ocorreu em 12/01/2023 para a elaboração de novo Preço Referencial, sendo entranhada nos autos do processo no dia 07/02/2023 à peça 620. Após, foram realizadas as diligências necessárias para o andamento regular do processo.

4.3.19 Tendo em vista as orientações da Douta PTR e a elaboração dos laudos para a identificação ou não de insalubridade, foi elaborado um novo preço referencial com o valor para escolas cujas cozinhas foram definidas com e sem insalubridade. Os preços referencias foram atualizados conforme a Portaria SEGER nº 011-R, publicada no DIOES de 13/03/2023 e de acordo com esses valores foi elaborado o custo estimado para o novo Termo de Referência que culminou no Pregão nº 12/2023.

4.3.20 O Pregão nº 12/2023 foi autorizado em 29/02/2023, conforme peça 749 do processo de nº 2021-GL9B2, com aviso de publicação à peça 808. No regular andamento do processo, foram apresentadas diversas impugnações pelas empresas que apresentaram as propostas no intuito de participação da licitação. Após análise das impugnações, este pregão de nº 12/2023 foi revogado em



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

31/10/2023, conforme peças 1243 e 1244 e publicação no DIOES de 31/10/2023.

4.3.21 Em razão disso, por toda a situação narrada acima, levando em consideração os prazos a serem respeitados por lei, o início de um novo procedimento licitatório, por meio do Pregão Eletrônico, entendemos que não haverá tempo hábil para a sua finalização antes de 26/04/2024. Ademais, vale ressaltar já está em andamento um novo processo licitatório pela modalidade pregão e que o novo preço referencial está em análise, para ser definido e publicado em nova portaria com valores atualizados. Logo, não haverá tempo hábil de conclusão destes antes do prazo que se encerra o último contrato emergencial em vigência, qual seja, 26/04/2024.

4.3.22 Posto isto, justifica-se a emergência na abertura deste novo procedimento pelos fatos expostos, com o pressuposto principal de não causar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços prestados aos alunos da rede estadual com alimentação escolar.

5. DISPENSA DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR- ETP

5.1 Conforme estabelece o inciso VIII do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, a elaboração do estudo técnico preliminar será dispensada nos casos de contratações emergenciais, como é o caso deste Termo de Referência. Como exposto na justificativa, levando em consideração os prazos a serem respeitados por lei para um novo procedimento licitatório, por meio do Pregão Eletrônico, entendemos que não haverá tempo hábil para conclusão destes antes do prazo que se encerra o último contrato emergencial em vigência, qual seja, 26/04/2023. Logo, aplica-se a dispensa do ETP.

6. DETALHAMENTO DO OBJETO

6.1 As unidades escolares estaduais serão atendidas com todos os serviços: fornecimento de insumos, gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios aprovados, produtos de higienização e limpeza para uso da cozinha, gás de cozinha, mão-de-obra de merendeiras e nutricionistas da empresa Contratada, manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos e desenvolvimento de programas de educação



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

nutricional conforme a necessidade de cada unidade escolar e que seja compatível com número de atendimentos.

6.1.1 As unidades escolares foram divididas em 5 lotes, detalhados no item 10.3, levando-se em consideração para esta divisão o número de alunos a serem atendidos diariamente com alimentação escolar, bem como a logística para distribuição dos gêneros alimentícios.

6.1.2 Será permitida a subcontratação em até 30% conforme artº. 61 da Lei Complementar Estadual nº 618/2012, para as atividades que não constituem o escopo principal do objeto da contratação.

6.1.3 A subcontratação não exclui a responsabilidade da Contratada perante a Contratante quanto à qualidade técnica do serviço prestado, devendo ser apresentados os comprovantes que atestam a execução do serviço.

7. DA IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO

7.1 A implantação acontecerá em etapa única por lote, devendo ocorrer em todos os lotes, imediatamente, após a assinatura do contrato, considerando que não pode haver a interrupção do fornecimento da alimentação escolar nas unidades escolares por tratar-se de um programa contínuo.

7.1.1 A Contratada deverá constituir filial regional no Estado do Espírito Santo, em até 30 dias corridos após a assinatura do contrato e manter durante a prestação do serviço.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1 O prazo de vigência da contratação será de 12 meses, com início em 29/04/2024 compreendendo 202 dias letivos, conforme calendário letivo do ensino regular.

8.1.1 O Contrato poderá ser rescindido antecipadamente pela Contratante sem gerar qualquer direito indenizatório à Contratada, desde que formalmente notificada com antecedência de 30 dias.



9. REGIME DE EXECUÇÃO

9.1 A execução será no regime indireto sob forma de empreitada, por preço unitário, por aluno atendido e tipo de atendimento por contratação direta, com base no art. 6º, inciso XXVII da Lei Federal 14.133/21.

10. COMPOSIÇÃO DOS LOTES

10.1 Os lotes serão compostos pelos municípios e escolas indicados no Anexo I, observando o tipo de atendimento de cada unidade escolar, conforme Anexo XV.

10.1.1 As escolas indicadas no Anexo I podem ser excluídas, inseridas ou alteradas, podendo ocorrer casos de municipalizações cujo atendimento específico poderá se perdurar por período específico solicitado pela Contratante.

10.1.2 Em caso de municipalização ou paralisação de unidade escolar, a Sedu comunicará a Contratada por meios eletrônicos formais.

10.2 Os quantitativos e modalidades de ensino indicados no Anexo II foram definidos com base nos dados do Sistema de Gestão Escolar- Seges, extraídos em 06/11/2023.

10.2.1 Para a medição de atendimento, foi estimado um percentual que varia entre 50% e 55% de atendimentos para os alunos do Ensino Parcial e entre 70% e 80% para os alunos de tempo integral, visto que estes, por permanecerem mais tempo na escola e, em regra, aderem mais à alimentação ofertada.

10.2.2 Com base no histórico da alimentação de cada lote, a base de atendimento (Anexo II) levou em consideração tal especificidade contendo variação da porcentagem individual. Sendo assim, os percentuais utilizados para o ensino parcial foram de 50%, 54%, 50%, 50% e 55% nos Lotes 1, 2, 3, 4 e 5, respectivamente. E para o tempo integral foram considerados os percentuais de 70%, 70%, 76%, 70% e 80% nos Lotes 1, 2, 3, 4 e 5 respectivamente.

10.3 Indicamos abaixo a divisão dos lotes e seus respectivos municípios a ser executada a prestação de serviço:

10.3.1 Lote 1- Alegre, Apiacá, Atílio Vivácqua, Bom Jesus do Norte, Cachoeiro de Itapemirim, Castelo, Divino de São Lourenço, Dolores do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba,



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ibitirama, Iconha, Irupi, Itapemirim, Iúna, Jerônimo Monteiro, Marataízes, Mimoso do Sul, Muqui, Muniz Freire, Presidente Kennedy, Rio Novo do Sul, São José do Calçado, Vargem Alta.

10.3.2 Lote 2- Afonso Cláudio, Alfredo Chaves, Anchieta, Brejetuba, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Guarapari, Itaguaçu, Itarana, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Piúma, Santa Maria de Jetibá, Venda Nova do Imigrante, Viana e Vila Velha.

10.3.3 Lote 3- Alto Rio Novo, Baixo Guandu, Cariacica, Colatina, Governador Lindemberg, Marilândia, Pancas, Santa Leopoldina, Santa Teresa, São Domingos do Norte e São Roque do Canaã.

10.3.4 Lote 4 - Aracruz, Fundão, Ibirapu, João Neiva, Serra e Vitória.

10.3.5 Lote 5- Água Doce do Norte, Águia Branca, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Conceição da Barra, Ecoporanga, Jaguaré, Linhares, Mantenópolis, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, Rio Bananal, São Gabriel da Palha, São Mateus, Sooretama, Vila Pavão e Vila Valério.

10.3.6 Esclarecemos que a quantidade total e o valor total estimados em cada lote, deve considerar o somatório do valor total das tabelas sem insalubridade – sem Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços de Transporte e Comunicação- ICMS e com insalubridade – sem ICMS, conforme Anexo II, bem como o quantitativo por tipo de atendimento, em cada faixa de atendimento, em cada lote, nomeado como “resumo dos custos” no referido anexo.

10.4 Demonstramos as excepcionalidades, atualmente, por lote, a ser contratado que necessitam ser observadas quanto ao atendimento aos alunos matriculados conforme detalhado no Anexo II:

LOTE 1	
ESCOLA	PECULIARIDADE
Graúna	Escola Quilombola atendimento semelhante ao Integral 7h, com almoço compartilhado entre as turmas do período matutino e vespertino.
Escola Compartilhada	Possui 02 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os alunos da rede estadual no prédio do município, conforme anexo XX.

LOTE 2	
ESCOLA	PECULIARIDADE



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anchieta	Modalidade Propedêutica: Integral 9h30 e Integral 7h. Oferta 1: INT 9h30 atenderá EM de 7h às16h. Oferta 2: INT 7h atenderá EM de 7h às14h. Oferta 3: INT 7h atenderá EM de 14h às 21h.
Fazenda Emilio Schroeder	Modalidades: Regular (Parcial), Alternância. Oferta 1: Regular (Parcial) atenderá EF I matutino. Oferta 2: Alternância INT 9h30 atenderá EF II e EM.
Escola Compartilhada	Possui 05 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os alunos da rede estadual no prédio do município, conforme anexo XX.

LOTE 3	
ESCOLA	PECULIARIDADE
Escola Compartilhada	Possui 04 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os alunos da rede estadual no prédio do município, conforme anexo XX.

LOTE 4	
ESCOLA	PECULIARIDADE
Aldeia Caieiras Velha	Escola Indígena atendida com Integral 7h, com almoço compartilhado entre as turmas do período matutino e vespertino, conforme anexo XX.
Monsenhor Guilherme Schmitz	Modalidade: dois turnos Integral 7h Oferta 1: INT 7h atenderá EM de 7h às 14h. Oferta 2: INT 7h atenderá EM de 14h às 21h.
Escola Compartilhada	Possui 01 escola compartilhada com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os alunos da rede estadual no prédio do município, conforme anexo XX.

LOTE 5	
ESCOLA	PECULIARIDADE
CEIER Águia Branca, Boa Esperança e Vila Pavão	Escola Rural com atendimento Integral 9h30.
Escola Compartilhada	Possui 19 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os alunos da rede estadual no prédio do município, conforme anexo XX.
Escola 27 de Outubro (sede), Assentamento União, Córrego do Cedro, Córrego Queixada, Margem do Itauninhas, Paulo Damião Tristão Purinha, Saturbibo Ribeiro dos Santos, Três de Maio, Valdício Barbosa e XII de Setembro	Modalidade de alternância: escolas de integral rural com atendimento Regular (Parcial) em determinados dias da semana. Algumas são do tipo Escolas Uni e Pluridocente.

11. DOS TIPOS DE ATENDIMENTO

11.1 Deve-se considerar como tipo de atendimento ofertado nas unidades de ensino estaduais, de acordo Anexo XV e o cardápio exposto no Anexo III, a descrição a seguir:

11.1.1 Lanche: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

período parcial e consiste no fornecimento de um atendimento por aluno composto por lanche. Esse tipo de atendimento será realizado nas escolas que possuir impossibilidade de preparo de refeição, por eventual condição estrutural, bem como em situações de obras, saídas pedagógicas, dentre outros.

11.1.2 Refeição: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial, com o fornecimento de um atendimento por aluno, composto por refeição.

11.1.2.1 Também será atendido com cardápio refeição os alunos matriculados no turno noturno, escolas unidocentes e pluridocentes de zona rural.

11.1.3 Misto: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial e consiste no fornecimento de um atendimento por aluno composto por lanche ou refeição alternadamente durante os dias da semana.

11.1.4 Integral I: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período integral (9h30min), e também para estudantes que estarão em atividades no contra turno, participando dos projetos pedagógicos aprovados pela Sedu.

11.1.4.1 Os alunos serão atendidos com o fornecimento de uma refeição e dois lanches por aluno.

11.1.5 Integral II: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período Intermediário (7h), e também para atendimentos destinados aos alunos que permanecem na escola em atividade letiva no contraturno, participando dos projetos pedagógicos aprovados pela Sedu.

11.1.5.1 Os alunos serão atendidos com o fornecimento de uma refeição e um lanche por aluno.

11.2 As alterações do tipo de atendimento que se fizerem necessárias poderão ser solicitadas pela Contratante, com antecedência de até 48h úteis para sua implantação, em caráter de exceção ou em casos de força maior.

11.3 Todas as unidades escolares da rede deverão ser atendidas com todos os serviços, envolvendo insumos, gêneros, mão-de-obra de merendeiras e nutricionistas da empresa



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Contratada, manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos, bem como desenvolvimento de programas de educação nutricional.

12. DO HORÁRIO E DIAS DE ATENDIMENTO

12.1A Contratada deverá manter estrutura na região (filial) com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento, equipe volante para substituição e demais serviços, bem como atendimento diário às escolas, por todo o período de funcionamento em horário comercial, de segunda-feira a sexta-feira.

12.1.1 Eventuais compensações, horas extemporâneas e encargos salariais da mão de obra deverão seguir a Convenção Coletiva de Trabalho - CCT da respectiva categoria ou Acordo Coletivo de Trabalho - ACT do ano vigente.

12.2Os serviços deverão ser executados de segunda-feira a sexta-feira, diretamente na cozinha da unidade escolar (ou local apropriado em caso de obra), cujo endereço está descrito no Anexo I, considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar, sendo vedada a alimentação transportada, salvo em situações excepcionais, quando autorizadas pela Contratante.

12.2.1 Excepcionalmente, poderão ocorrer serviços aos sábados, domingos e feriados, sendo que nestes casos serão emitidos comunicados à Contratada, no prazo de 48h que antecederem o evento, sem que haja qualquer custo adicional à Contratante, ficando a Contratada obrigada a realizar o atendimento.

12.3Em caso de situação de calamidade, estado de sítio e emergência em Saúde Pública, a Contratante poderá utilizar-se do mapa de risco ou outro indicador, para suspender ou autorizar as aulas presenciais.

12.3.1 A ocorrência de suspensão/interrupção das aulas não acarretará a suspensão automática do contrato e seus termos, sendo a Contratada informada previamente sobre a tomada de decisão.

12.4A ocorrência de suspensão/interrupção das aulas e do contrato não acarretará nenhum ônus a Contratante, estando ciente a Contratada dos termos deste termo suas peculiaridades e do risco do negócio.



13. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

13.1 Os modelos de cardápio (Anexo III) e a tabela de especificação técnica dos alimentos (Anexo IV), servirão de base para os tipos de preparações e gêneros alimentícios que serão utilizadas nos cardápios aprovados, devendo a Contratada planejá-las para atender as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações.

13.2 Os cardápios serão elaborados e validados pela Contratante, para um período mínimo de quatro semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às necessidades calóricas, de macro e micronutrientes dos alunos da rede estadual de ensino.

13.2.1 Os cardápios serão encaminhados à Contratada no prazo mínimo de 30 dias corridos, antes de sua vigência.

13.2.1.1 Excepcionalmente, no primeiro mês de atendimento, deverá ser utilizado, obrigatoriamente, o Cardápio disposto no Anexo III.

13.2.2 Para a elaboração dos cardápios será observada a característica da região, sazonalidade dos gêneros alimentícios e gêneros/produtos adquiridos pela Agricultura Familiar.

13.2.2.1 Deverá ser utilizada pela Contratada as fichas técnicas das preparações (Anexo V), seguindo a composição de cada preparação, bem como as quantidades *per capita* dos ingredientes.

13.2.2.2 As escolas que possuem espaço de cultivo de horta pelos alunos, poderão utilizar os gêneros como complemento na alimentação escolar.

13.2.3 Os cardápios devem considerar as seguintes orientações:

13.2.3.1 O pescado deve estar no cardápio como fonte proteica principal, no mínimo, uma vez ao mês;

13.2.3.2 Quando a preparação for baseada em pescado, o coentro deve estar obrigatoriamente presente;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 13.2.3.3 A preparação de salada deve ser temperada em todos os cardápios, conforme ficha técnica;
- 13.2.3.4 O gênero sardinha e atum somente serão utilizados em preparações de patê e recheios;
- 13.2.3.5 Os gêneros carne moída e ovos não serão utilizados como prato principal nas refeições (tipo almoço) dos cardápios integral e Integral II, apenas como complemento (Ex: feijão tropeiro) e recheio de lanches;
- 13.2.3.6 É vedado o uso de temperos industrializados prontos para consumo, contendo corantes, conservantes e realçadores de sabor artificiais. O uso de alho em pasta está autorizado, conforme especificação técnica - Anexo IV.
- 13.2.3.7 Nos casos das escolas situadas em regiões frias, as bebidas do lanche matutino poderão ser substituídas por café, leite com café ou leite com achocolatado quente.
- 13.2.3.8 Está autorizada a antecipação da oferta das frutas previstas na semana, considerando o estado de maturação.
- 13.2.3.9 Os itens carne de hambúrguer, milho para canjica e milho para pipoca só serão incluídos nos cardápios em datas comemorativas, conforme solicitação da Contratante.
- 13.2.3.10 A margarina só poderá ser utilizada nas preparações como bolo, sendo vedada como recheio de pães.
- 13.2.3.11 A bebida láctea e suco industrializado só poderão ser servidos em ocasiões específicas, conforme solicitado pela Contratante.

13.3A Contratada deverá atender os alunos com necessidades alimentares especiais, no prazo máximo de cinco dias úteis, após a solicitação da Contratante conforme laudo médico.

13.3.1 A Contratante irá elaborar o cardápio adaptado para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais, com base na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 (e posteriores alterações) quanto à variedade dos gêneros,



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

equiparando-o aos cardápios regulares, e encaminhá-lo a Contratada para execução.

13.3.2 As necessidades alimentares especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços estabelecido pela Contratada, decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

13.4 Será de responsabilidade da escola a organização dos alunos durante o momento de distribuição das refeições, devendo o atendimento ocorrer, preferencialmente, em horário distinto entre os alunos do ensino fundamental, anos iniciais, dos demais alunos.

13.5A Contratada deverá atender as solicitações da Contratante quanto à alteração de tipo de atendimento e/ou cardápio do dia em casos de situações imprevistas que impeçam a execução do cardápio validado, resguardando-se o prazo mínimo de 48h úteis de antecedência, salvo em caso de situações imprevisíveis ou por motivo de força maior que demandem de alterações emergentes para solucionar o fornecimento da alimentação escolar imediatamente.

13.5.1 Em qualquer situação que seja necessária a alteração do cardápio, as preparações modificadas devem ser planejadas para atender as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações.

13.6A Contratada poderá solicitar alteração de cardápio aprovado com, no mínimo, 48h de sua execução, salvo em caso de situações emergenciais ou por motivo de força maior, e desde que a nova preparação proposta mantenha o padrão estabelecido no próprio cardápio e observe o valor nutricional.

13.6.1 A alteração de cardápio solicitada pela Contratada será implementada e faturada para pagamento somente mediante validação da Contratante na figura do Gestor Contratual ou Responsável Técnico.

13.7A Contratada deverá disponibilizar o cardápio assinado pela Responsável Técnica da Contratante para as merendeiras, além de fixá-lo dentro da cozinha, conforme Resolução CD/FNDE nº. 006/2020 e atualizações.



14. DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

14.1A alimentação servida aos alunos matriculados na rede estadual de ensino será produzida na própria unidade escolar, por turno, o mais próximo possível do horário de distribuição. Em casos de sobras limpas e sujas, deverão ser pesadas e registradas no Controle de solicitação da alimentação escolar (Anexo IX) e, posteriormente, descartadas conforme determinações da legislação vigente.

14.1.1 Deve ser disponibilizado à Contratante o registro de sobra limpa e/ou suja sempre que solicitado.

14.2 Cabe à Contratada realizar o porcionamento das preparações alimentícias, mantendo a padronização dos ingredientes e modo de preparo, conforme ficha técnica da preparação disposta no Anexo V.

14.3 Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes devidamente higienizados, tampados e sob condições adequadas de tempo *versus* temperatura.

14.3.1 As *per capita* estabelecidas na ficha técnica devem ser utilizadas como base para produção da alimentação. Considerando que o rendimento dos produtos podem sofrer variações, a porção deve ser ajustada para atender o peso do alimento ou atender a preparação estabelecida na ficha técnica.

14.4 Cabe a Contratada assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, conforme especificações do Anexo IV.

14.4.1 Deverá fornecer materiais necessários à prestação de serviços, tais como: fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), luva antitérmica, luva anticorte, copo descartável (em casos excepcionais validados pela Contratante), guardanapos não reciclável (casos em que forem servidos alimentos que necessitem do contato direto das mãos dos alunos) e demais itens necessários à distribuição da alimentação servida aos alunos.

14.5 Os alimentos cujas embalagens originais foram abertas deverão ser armazenados e



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

devidamente identificados, conforme preconiza a legislação vigente.

14.5.1 Alimentos, utensílios ou outro objeto/material de consumo pertencentes as merendeiras/nutricionistas (empresa Contratada), deverão ser acondicionados em ambiente próprio, devidamente identificado.

14.6A Contratada deverá preparar a alimentação diariamente, em cada turno, considerando um acréscimo de 10% ao quantitativo requisitado pela unidade escolar em cada período de funcionamento da escola. O quantitativo requisitado se dá com base na coleta diária, por turno, realizado pela unidade escolar, aluno por aluno, individualmente, com a solicitação realizada de forma eletrônica, mediante leitura do *QR Code* da carteirinha estudantil ou em planilha manual, devendo, ao final desta coleta, informar o quantitativo a produzir por cada turno à cozinha, para que seja feita a preparação da alimentação com base no quantitativo solicitado para aquele turno.

14.6.1 O quantitativo correspondente aos 10% serão destinados, prioritariamente, aos alunos que não requisitaram a alimentação no início do turno e ainda, havendo sobra do quantitativo correspondente aos 10%, deverá ser destinado à repetição.

14.6.2 Serão computados para fins de pagamento o número de alunos que efetivamente consumiram a alimentação escolar, desconsiderando as repetições.

14.7No caso de situações específicas, em que não seja possível a utilização da cozinha da unidade escolar para o preparo da alimentação, e for necessário o transporte da refeição, a Contratada deverá solicitar autorização à Suae e se autorizado, obedecer aos critérios exigidos pelas Resoluções RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações) e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

15. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

15.1 DA CONTRATADA

15.1.1 Responsabilizar-se-á, integralmente, pelos atendimentos a serem fornecidos nos



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

termos da legislação vigente, prezando pela qualidade dos alimentos ofertados, realizando todos os procedimentos relacionados ao armazenamento, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da Contratante, em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle- APPCC, de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020, bem como suas atualizações e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

15.1.2 Responsabilizar-se-á, integralmente, pelo descarte correto das sobras limpas e sujas em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

15.1.3 Executar os serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança em todas as etapas de produção da alimentação;

15.1.4 Contratar pessoal qualificado e capacitado e, tratando-se de mão de obra de nutricionista deve, obrigatoriamente, estar regularmente inscrita no Conselho Regional de Nutrição 4ª Região, nomeando ainda uma Nutricionista Coordenadora do Contrato e representante legal;

15.1.5 Manter filial no Estado do Espírito Santo com vistas ao funcionamento de escritório, central de abastecimento, equipe volante para substituição, logística e execução de demais serviços, bem como assegurar o atendimento diário às escolas durante o período de funcionamento em horário comercial, de segunda-feira a sexta-feira;

15.1.6 Anotar todas as reclamações e ocorrências devendo ser entregue à Contratante imediatamente à data do fato e, referente as visitas realizadas conforme item 15.1.17.8.1, deverão ser entregues sempre que solicitado, seguindo o modelo padrão do Anexo XII.

15.1.7 Comunicar, imediatamente, e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

execução dos serviços.

15.1.8 Utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria 069-R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde - Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/ revogações.

15.1.8.1 Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que antes da assinatura do contrato deverá apresentar a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

15.1.8.2 A Contratada deverá responsabilizar-se, totalmente, pelo abastecimento do gás de cozinha, devendo a unidade escolar realizar a compra do vasilhame.

15.1.9 A Contratada deverá responsabilizar-se, totalmente, pelo abastecimento do gás de cozinha, devendo a unidade escolar realizar a compra do vasilhame.

15.1.10 Quanto à legislação:

15.1.10.1 Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo.

15.1.10.2 Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

15.1.10.3 Cumprir todas as normas e procedimentos federais e estaduais, bem como observar as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo - Sedu.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.10.4 Atender as normas do PNAE, Lei nº 11.947/2009 e Resolução RDC/FNDE nº 006/2020 e respectivas atualizações.

15.1.11 Quanto as dependências e instalações físicas das unidades escolares:

15.1.11.1 Zelar pela conservação das instalações e pela higiene, devendo ser compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção, sem ônus para Contratante.

15.1.11.2 Providenciar a adequação dos ambientes de armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar nas unidades escolares, conforme Anexo VIII, quando não apresentarem as condições necessárias ao bom funcionamento.

15.1.11.3 Apresentar um plano de ação com alternativas para o preparo e distribuição da alimentação escolas, em parceria com a escola para validação da Sedu Central, quando houver necessidade de adequação ou reforma dos espaços cedidos, bem como das instalações, a fim de evitar a descontinuidade da execução contratual.

15.1.11.4 Deverá devolver as instalações físicas em perfeitas condições de conservação e de higiene.

15.1.11.4.1 Em caso de dano na edificação, causado por mau uso ou dolo de seus empregados contratados, terceirizados e demais prestadores de serviços, a Contratada deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias corridos, a contar da notificação da Contratante.

15.1.11.5 A Contratante pode autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos fechados ou abertos ao público em geral, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria Sedu nº 072/2019 e posteriores alterações.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.11.5.1 Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos itens em estoque, equipamentos e utensílios, antes e depois do evento, bem como observar os procedimentos internos da Contratante. Em caso de constatação de prejuízo à Contratante, esta notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

15.1.12 Quanto ao mobiliário, equipamento e utensílios:

15.1.12.1 A Contratante deverá adquirir os utensílios e equipamentos necessários, de acordo com o enxoval mínimo– Anexo VII para o fornecimento da alimentação escolar, em que a Contratada deverá manter em uso e em bom estado de conservação, durante a vigência do contrato, os equipamentos e utensílios necessários para execução dos serviços, realizando as reposições, aquisições e instalações que se fizerem necessárias, conforme Anexo VII, visando a garantia do atendimento aos alunos conforme a necessidade de cada unidade escolar.

15.1.12.1.1 A Contratante deverá disponibilizar os utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, de acordo com o Anexo VII;

15.1.12.1.2 Deverá preencher e assinar o Anexo XVI, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da entrega de qualquer item de cozinha adquirido pela Contratante para uso pela Contratada na alimentação escolar, devendo a Contratada, bem como enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- Suae.

15.1.12.1.3 A Contratada deverá substituir as canecas de policarbonato que contenham avarias como arranhões, lascas e partes quebradas, ou mediante solicitação da Contratante, ou a cada 6 meses considerando a higiene e qualidade do material,



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

devendo entregar os comprovantes junto com o inventário intermediário e/ ou final.

- 15.1.12.1.4 A Contratada deverá realizar as instalações dos equipamentos das dependências da cozinha, e realizar o teste de estanqueidade naqueles que utilizam gás com os materiais adequados.
- 15.1.12.2 Disponibilizar termômetro para aferição da temperatura dos alimentos produzidos e dos equipamentos, efetuando a troca sempre que se fizer necessário. Além disso, o comprovante que a cozinha possui o item em funcionamento, deve ser enviado à Contratante em até 15 dias corridos, após o início do ano letivo ou Contrato.
- 15.1.12.3 Poderá ser avaliada pela Contratante a real necessidade de reposição de equipamentos e utensílios ou de manutenção dos equipamentos, devendo ser levado em consideração o desgaste natural pelo uso durante o período contratual.
- 15.1.12.4 A Contratada deverá se responsabilizar de comunicar imediatamente a Contratante as eventuais trocas e reposições de utensílios e equipamentos.
- 15.1.12.5 Deverá comunicar à Contratante todas as ocorrências de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso realizado pela Contratante), ingresso e/ou extravio ou dano, para as providências junto ao Setor de Almoxarifado, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio, devendo observar o item 15.1.12.1.
- 15.1.12.6 Para os casos de substituição, reposição e reingresso deverão ser entregues Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica- DANFE e Termo de Doação do equipamento para a direção da unidade escolar, que encaminhará via E-Docs para a Subgerência de Almoxarifado - Salmox, que adotará as providências cabíveis.
- 15.1.12.7 A reposição dos equipamentos deverá ser feita à medida que haja a



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

constatação de necessidade, a fim de não comprometer a prestação dos serviços, de modo que ao final do contrato todos os equipamentos e utensílios estejam em boas condições de uso, de acordo com o inventário inicial, devendo observar o item 15.1.13.

15.1.12.7.1 Os equipamentos e utensílios a serem repostos deverão ser providenciados pela Contratada em até 7 dias úteis após identificação de necessidade pela Contratante.

15.1.13 Quanto aos inventários:

15.1.13.1 Os utensílios e os equipamentos deverão ser inventariados (Anexo X), conjuntamente pela Contratada e pela Direção de cada unidade escolar, devendo conter, obrigatoriamente, a assinatura e carimbo da escola, da direção e do representante da empresa, bem como o envio do inventário original digitalizado a GAE/Suae.

15.1.13.2 Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos inventários a serem realizados, 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

15.1.13.2.1 Inicial: A Contratada deve apresentar em até 30 dias corridos, a contar do primeiro dia de execução do serviço (assinatura do contrato);

15.1.13.2.2 Intermediário: Deve ser apresentado em até 30 dias corridos, a contar do último dia letivo realizado, anualmente, contendo a atualização nos casos de aquisição ou retirada de equipamentos, bem como reposições e manutenções necessárias.

15.1.13.2.3 Final: Deve ser apresentado em até 15 dias corridos, antes do término do contrato, já com as devidas reposições realizadas e com os equipamentos e utensílios no mesmo estado de conservação do início do contrato.

15.1.13.2.4 A Contratada deverá disponibilizar uma cópia à unidade escolar após a finalização dos inventários.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.1.13.2.5 Caso a execução do serviço não seja iniciada por motivo de força maior ou circunstâncias alheias, fica suspensa a elaboração do item 15.1.13.1 enquanto perdurar a situação, devendo a Contratante comunicar à Contratada o prazo para a realização do item 15.1.13.1 quando já estiver regularizada a situação que suspendeu a sua execução.
- 15.1.13.3 Deverá ser preenchido exclusivamente no modelo disposto no Anexo X;
- 15.1.13.4 Deverá ser realizado em conjunto com o Diretor Escolar e, na sua ausência, deverá ser realizado com o Superintendente Regional, Assessor Administrativo ou por um servidor indicado por estes, o qual esteja vinculado à sua Superintendência, para que possa representar a Contratante;
- 15.1.13.5 Não será admitido/aceito inventário sem assinatura e carimbo de identificação da escola, do Diretor Escolar ou dos servidores acima permitidos, e do nutricionista responsável por sua elaboração.
- 15.1.13.6 Deve ser inserido no inventário a condição do bem, número de utensílios/equipamentos e quando couber, o número do patrimônio, descrevendo na observação os itens que não estiverem contidos no modelo de inventário, devendo constar na listagem de itens extras.
- 15.1.13.7 As condições dos utensílios e equipamentos deverão ser classificados de acordo com as condições a seguir:
- 15.1.13.7.1 Bom (B): Equipamentos, panelas de pressão e utensílios íntegros, em perfeito funcionamento, com todas as peças, alças, tampas, bom fio de corte, sem corrosão, fissuras, furos, escoras e ferrugem, borracha íntegra no caso de geladeira, freezer e panelas de pressão.
- 15.1.13.7.2 Necessita manutenção (M): Apenas equipamentos e panelas de pressão em perfeito funcionamento que podem apresentem pequenos arranhões, indícios de ferrugem, comprometimento



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

na borracha de vedação que necessite de manutenção ou alguma reposição de peça.

15.1.13.7.3 Os demais utensílios não serão passíveis de manutenção, devendo ser classificados apenas como “B” (bom) ou “R” (ruim).

15.1.13.7.4 Ruim (R): Equipamentos, painéis de pressão e demais utensílios funcionando ou não, que apresentem corrosões, escoras, ferrugens, lâminas sem corte, falta de peças (puxador, cabo, tampa, grades de apoio, borracha de vedação, queimadores, etc.), fios expostos, partes retorcidas ou amassadas, quebrados e com desempenho comprometido, conforme citado nos exemplos deste item.

15.1.13.7.5 Quando um item for classificado como “M” ou “R”, deverá ser especificado no campo de observação do Anexo X o motivo pelo qual foi dada a condição.

15.1.13.8 Os equipamentos e utensílios repostos pela empresa Contratada, constantes no inventário, serão incorporados ao patrimônio da escola, com o devido aval e inserção do sistema do Setor de Almoxarifado e no sistema contábil.

15.1.13.9 À medida que a reposição for realizada, a Contratada deverá apresentar a Contratante o comprovante de reposição assinado em conjunto com a direção escolar, sobre os itens repostos que serão incorporados ao enxoval da unidade escolar.

15.1.13.10 Os equipamentos e utensílios disponibilizados e utilizados pela Contratada que visam otimizar o atendimento, além dos exigidos no Enxoval Mínimo – Anexo VII, não serão incorporados ao inventário.

15.1.13.11 A reposição dos utensílios deverá ocorrer dentro dos padrões descritos no enxoval mínimo- Anexo VII.

15.1.13.12 A Contratada deverá comunicar à GAE/Suae e efetuar a manutenção preventiva e corretiva da panela de pressão e equipamentos, durante



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

toda vigência do contrato, conforme demandado pela Contratante e ainda deve manter constante limpeza das instalações, utensílios e equipamentos utilizados.

15.1.13.13 Excepcionalmente, para fins de manutenção, os equipamentos e painéis de pressão poderão ser retirados de sua unidade escolar com autorização do diretor escolar (Anexo XI). O traslado e o armazenamento desses bens durante a manutenção é de responsabilidade da Contratada e sua perda, extravio ou dano permanente incorrerá na aquisição de um equipamento novo.

15.1.13.13.1 Deverá ainda, providenciar equipamentos e painéis de pressão em substituição temporária àqueles que estão em manutenção até a devolução do bem, conforme prazo estabelecido no item 15.1.12.7.1.

15.1.13.14 A Contratada deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Secretaria de Estado da Educação, por culpa ou dolo de seus empregados ou prestadores de serviço, integrando-os ao inventário da unidade.

15.1.13.14.1 Os comprovantes de suprimento e reposição deverão estar disponíveis em arquivo próprio, em cada Unidade de Ensino, para eventuais consultas, constando, inclusive, no inventário a ser entregue à GAE/Suae.

15.1.13.15 Durante a execução do contrato, a Contratada deverá disponibilizar equipamentos e utensílios necessários para não causar prejuízos à execução e otimização dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, correspondendo ao Anexo VII.

15.1.13.16 O pagamento do último faturamento somente será liberado após a reposição do inventário, a entrega do inventário final e seus respectivos comprovantes.

15.1.13.16.1 A referida retenção justifica-se considerando que a Contratada deverá elaborar o inventário dos bens constantes



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

na cozinha do lote arrematado, indicando a quantidade e a classificação da condição visto que, durante a vigência do contrato será sua responsabilidade realizar as reposições, manutenções e instalações que se fizerem necessárias, conforme Anexo VII, condicionando-se assim, a entrega do lote (fim do contrato) nas mesmas condições que o recebeu. As despesas relativas a este item já estão incluídas na composição de custo, evitando-se o enriquecimento ilícito da Contratada. O não cumprimento ensejará a retenção do pagamento para a regularização, conforme, a fim de evitar prejuízos e potencializar a ocorrência de riscos na execução dos serviços à Contratante.

15.1.14 Quanto a limpeza e desinfecção:

15.1.14.1 Deverá atender o que dispõe a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (e posteriores alterações), bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

15.1.14.2 Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

15.1.14.3 Deverá controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto às mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

15.1.14.3.1 Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos, com foco no controle



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

eficiente de todas as etapas da produção da alimentação como: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação escolar, visando reduzir ao máximo os casos de contaminação (física, química e biológica), dentre outros agravos.

15.1.14.3.2 Manter higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos.

15.1.14.3.3 A Contratada deverá manter as edificações da área de preparo e distribuição de alimentação das unidades escolares em bom estado de higiene e conservação, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, a fim de garantir a segurança dos alunos e da comunidade escolar.

15.1.14.4 A Contratada deverá submeter os alimentos, a serem consumidos crus, ao processo de higienização adequado, a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, devendo ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

15.1.14.5 A Contratada deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente, em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser encaminhados para local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

15.1.14.5.1 Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos locais de manipulação de alimentos e devem ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

15.1.14.6 Em casos de utilização dos conjuntos de refeitórios para outros fins que não sejam a alimentação escolar, a escola deverá se responsabilizar pela limpeza.

15.1.14.7 A Contratada deverá realizar a limpeza das caixas vazadas, bem como



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

15.1.15 Quanto à execução dos serviços:

15.1.15.1 A Contratada deverá realizar em até 30 dias úteis, a contar do primeiro dia da execução do Contrato, em cada unidade de ensino, os seguintes serviços:

15.1.15.1.1 Limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos, análise de potabilidade da água, troca do elemento filtrante da cozinha e elaboração e disponibilização do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos- MBPF, atualizando anualmente e sempre que se fizer necessário;

15.1.15.2 Os serviços descritos no item 15.1.15.1.1, deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, devendo observar o art. 122 §1º da Lei 14.133/2021, a ser orientado conforme manuais e determinações da Contratante, exceto a troca do elemento filtrante e a elaboração do MBPF, que poderá ser realizado pela própria Contratada.

15.1.15.3 Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos serviços a serem realizados no prazo de 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

15.1.15.4 Deverá providenciar o comprovante dos serviços descritos no item 15.1.15.1.1, que deverão conter obrigatoriamente:

15.1.15.4.1 Carimbo da escola;

15.1.15.4.2 Nome completo do servidor da escola que acompanhou o serviço (ou o diretor escolar), seu cargo e número de CPF;

15.1.15.4.3 Nome completo do funcionário da prestadora de serviço;

15.1.15.4.4 Data da realização do serviço.

15.1.15.5 Após a realização dos serviços nos prazos definidos no item 15.1.15.1, a Contratada deverá executar também os serviços descritos a seguir,



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

com o devido encaminhamento do comprovante de realização, digitalizado para Contratante:

15.1.15.5.1 Semestralmente: A limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas, depósitos de alimentos e troca do elemento filtrante da cozinha, e sempre que se fizer necessário.

15.1.15.5.2 Semestralmente: Análise de potabilidade da água e sempre que se fizer necessário.

15.1.16 Quanto à Educação Alimentar e Nutricional- EAN:

15.1.16.1 Propiciar a todos os alunos da rede escolar estadual um Programa de EAN com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar os alunos a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar, bem como atividades interativas com os alunos e/ou de forma interdisciplinar, juntamente com a equipe pedagógica da escola, dentro do tema do Programa.

15.1.16.2 Realizar o Programa de EAN, anualmente, com temas diversos sobre alimentação, devendo a programação conter: local (escola), cronograma, horário, público alvo, materiais a serem utilizados e o tipo de atividade.

15.1.16.2.1 Apresentar em até 30 dias úteis, o programa (item 15.1.16.1 e 15.1.16.2) a serem desenvolvidos nas unidades escolares sob forma de projeto à apreciação da Contratante para aprovação:

15.1.16.2.2 O prazo de apresentação do projeto terá início de contagem: primeiro ano da execução do contrato (assinatura).

15.1.16.2.3 Após aprovação pela Contratante, as atividades do Programa de EAN deverão iniciar em até 30 dias em todas as unidades escolares atendidas.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.16.2.4 Enviar à Contratante um relatório final de execução do Programa, 30 dias antes do último dia letivo, contendo o número de alunos partícipes em cada unidade escolar, fotografia do evento e outros meios/documentos utilizados.

15.1.17 Quanto a equipe de trabalho:

15.1.17.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

15.1.17.2 Realizar a contratação de profissionais (merendeiras), em que o processo de seleção exija formação mínima de 5º ano do ensino fundamental, devendo, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão do ensino fundamental, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, flexibilizar horários para estudos, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de *per capita*, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

15.1.17.3 Supervisionar, treinar e qualificar o pessoal contratado, bem como fornecer uniformes e observar as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria de Estado da Educação.

15.1.17.4 Manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais de supervisão, por contrato e durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas- CRN da região, e um(a) coordenador(a) responsável nutricionista, também habilitada no CRN, com atribuições/autoridade legal por procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados, que poderá ser um para os contratos firmados com a Contratante.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.1.17.4.1 A Contratada deverá encaminhar, mensalmente, à Contratante a relação de profissionais de supervisão por escola, ou sempre que houver atualização.
- 15.1.17.4.2 Durante o período de férias escolares, o representante da Contratada (coordenador responsável) deverá permanecer de plantão para atendimento das demandas da Contratante, ou poderá designar outro funcionário devidamente habilitado.
- 15.1.17.4.3 O(a) coordenador(a) responsável nutricionista deverá executar suas atividades, no mínimo, em horário comercial para atender as demandas da Contratante.
- 15.1.17.5 Realizar no início do contrato, e sempre que necessário, as 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 e disponibilizá-los à Contratante quando requisitado.
- 15.1.17.5.1 Em caso de afastamento de mão de obra por contaminação relacionadas por doenças infectocontagiosas, deve-se realizar o devido acompanhamento do atestado de saúde, comunicar imediatamente à Contratante, e promover a substituição da mão de obra.
- 15.1.17.6 A Contratada deverá oferecer aos empregados que forem remanejados ou repostos, inclusive aqueles que ingressarem posteriormente em razão de reposições, as capacitações exigidas pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações) e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumirem a função, bem como as de orientar quanto as formas de higienização e disseminação de contaminação.
- 15.1.17.7 Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações), Técnicas Dietéticas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio.

15.1.17.7.1 O cronograma dos treinamentos e os registros destes deverão ser mantidos em arquivo no escritório da Contratada e disponibilizados para a Contratante quando solicitado.

15.1.17.7.2 A capacitação, treinamento e qualificação deverão englobar, obrigatoriamente, os temas: ética profissional (e sobre qualquer tipo de discriminação), corrupção e crimes, inclusão social, procedimentos de higienização e segurança, saúde dos profissionais (ex.: sobre câncer de mama, câncer de próstata).

15.1.17.8 Desenvolver boas relações com os servidores da Contratante, acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

15.1.17.8.1 Nas visitas de rotina às escolas, o nutricionista da Contratada deve registrar a visita conforme Anexo XII, e encaminhar ao gestor do contrato os apontamentos das ações desenvolvidas na cozinha adotadas para obter melhores resultados.

15.1.17.9 Deverá substituir, imediatamente, seus empregados cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.

15.1.17.9.1 A substituição também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador(a) responsável nutricionista, ocorrendo no prazo máximo de 5 dias corridos, a sua substituição efetiva, a contar da notificação, por meios eletrônicos formais.

15.1.17.10 Manter a equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, bem como:

- 15.1.17.10.1 Deverá fornecer todos os materiais de proteção e segurança (anticorte de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis e suficientes com o número de pessoas empregadas;
- 15.1.17.10.2 Especificamente, em relação ao uniforme, este deve ser renovado sempre que se fizer necessário;
- 15.1.17.10.3 Deverá manter nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições;
- 15.1.17.10.4 Manter material de higiene como sabão, papel toalha, álcool 70% e máscara disponível na cozinha em situação de emergência em saúde pública evitando agravar a situação.
- 15.1.17.10.5 Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente, atentando-se as normas de saúde pela OMS e orientações da Secretaria de Estado da Educação.
- 15.1.17.10.6 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado da Educação, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
- 15.1.17.10.7 Disponibilizar em cada cozinha escolar uma pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

alimentos e dos equipamentos de refrigeração, manual de boas práticas, cartão de ponto, atestado de saúde ocupacional, dentre outros, e ainda:

15.1.17.10.8 Deverá disponibilizar em cada cozinha escolar, afixado em local visível, uma cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, limpeza de caixa de gordura, troca do elemento filtrante do filtro e procedimentos operacionais padronizados.

15.1.17.10.9 Deverá registrar, por escrito, junto ao gestor do contrato todas as visitas realizadas às unidades seguindo o modelo do Anexo XII, bem como quaisquer ocorrências e comunicar a Contratante, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

15.1.17.11 Comparecer às reuniões convocadas pela Contratante.

15.1.17.12 Apresentar à Contratante plano de ação para ocorrências identificadas no decorrer da execução do contrato.

15.1.18 Quanto aos atendimentos:

15.1.18.1 Manter a profissional nutricionista para exercer a supervisão total do serviço de alimentação escolar nas escolas, bem como as demais atividades de responsabilidade do cargo, considerando todos os turnos de funcionamento da unidade.

15.1.18.1.1 Em caso de licenças ou qualquer outro afastamento do quadro fixo de merendeira de cada escola, bem como de nutricionista, a fim de não haver descontinuidade do serviço, deverá a Contratada repor a mão de obra imediatamente.

15.1.18.2 Providenciar o quantitativo de merendeiras e nutricionistas, em conformidade com os parâmetros a seguir:

15.1.18.2.1 A Contratada deve disponibilizar merendeiras em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

15.1.18.2.2 O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo, considerando os atendimentos por turno de cada unidade escolar de ensino:

Função	Quantidade
Nutricionista	01- para no máximo 12 escolas + 01 Coordenadora (RT)
Merendeira	01 - para o intervalo de 1 a 90 atendimentos 02 - para o intervalo de 91 a 250 atendimentos 03 - para o intervalo de 251 a 400 atendimentos 04 - para o intervalo de 401 a 550 atendimentos 05 - para o intervalo de 551 a 700 atendimentos Acima de 701 atendimentos por turno a empresa deverá disponibilizar merendeiras em números suficientes à preparação, distribuição e organização.

15.1.18.3 Providenciar para que a previsão de mão de obra obedeça aos critérios a seguir estipulados:

15.1.18.3.1 A aferição da previsão do quantitativo de merendeiras visa a contratação de mão de obra de 44h e 25h semanais. Para aproximar-se da dinâmica escolar, o cálculo obteve base nos turnos e horários de recreio, em que as modalidades diferentes fazem uso do mesmo recreio, seriam agregados para contabilizar uma única vez a mão de obra.

15.1.18.3.2 Situação 1: Escolas com apenas modalidade parcial: Seguir a tabela do item 15.1.18.2.2, por turno (matutino, vespertino e noturno);

15.1.18.3.3 Situação 2: Escolas com apenas a modalidade integral 9h30min: Dobrar a média de atendimentos dos alunos do integral 9h30min;

15.1.18.3.4 Situação 3: Escolas com integral 9h30min e parcial concomitante (matutino ou vespertino): Somar a média de atendimentos dos alunos do integral 9h30min + média de atendimentos dos alunos do parcial;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.1.18.3.5 Situação 4: Escolas com integral 9h30min e integral 7h concomitante: Somar a média de atendimentos dos alunos do integral 9:30h + média de atendimentos dos alunos do integral 7h;
- 15.1.18.3.6 Caso haja concomitância também de turno parcial na situação 4, soma-se também a média de atendimentos dos alunos do parcial (no matutino e/ou vespertino, adicionando-se merendeira(s) apenas para aquele turno, caso o somatório indique a necessidade).
- 15.1.18.3.7 Situação 5: Escolas com Integral 7h matutino ou vespertino: Dobrar a média de atendimentos dos alunos do i integral 7h;
- 15.1.18.3.8 Situação 6: Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no matutino:
- 15.1.18.3.9 Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: somar a média de atendimentos dos alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial matutino;
- 15.1.18.3.10 Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde: Seguir a tabela do item 15.1.18.2.2 para a média de atendimentos dos alunos do integral 7h;
- 15.1.18.3.11 Situação 7: Escolas com Integral 7h matutino + parcial no matutino:
- 15.1.18.3.12 Somar a média de atendimentos dos alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial matutino;
- 15.1.18.3.13 Situação 8: Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no vespertino + parcial no matutino:
- 15.1.18.3.14 Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: somar a média de atendimentos dos



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial matutino.

15.1.18.3.15 Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde: somar a média de atendimentos dos alunos do integral 7h + média de atendimentos dos alunos do parcial vespertino.

15.1.18.4 A previsão de atendimentos do Anexo II e o cálculo de dimensionamento disposto no item 15.1.18.2.2, dispõe da previsão estimada de mão de obra abaixo listada, podendo sofrer alteração conforme o tipo de atendimento ou adesão da alimentação diária:

Previsão de Mão de Obra															
	LOTE 1		LOTE 2		LOTE 3		LOTE 4		LOTE 5						
	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista	Merendeira	Nutricionista					
	44h	25h	44h	25h	44h	25h	44h	25h	44h	25h					
Faixa 01	125	104	6 + 1 RT	150	92	7 + 1 RT	123	41	5 + 1 RT	165	105	7 + 1 RT	169	152	11 + 1 RT
Faixa 02	103	89		128	78		105	31		141	99		145	138	
Faixa 03	83	81		108	64		81	31		118	77		120	119	
Faixa 04	71	57		82	45		58	33		79	71		97	104	

15.1.18.4.1 Disponibilizar, obrigatoriamente, nutricionista para a realização de visita técnica, em todas as unidades escolares para acompanhamento e supervisão do serviço de alimentação, sendo:

15.1.18.4.2 Para as escolas uni e pluridocentes deverão ser supervisionadas, no mínimo, a cada 15 dias, e quantas vezes se fizerem necessárias.

15.1.18.4.3 Para as escolas de ensino integral, fundamental, médio e técnico deverão ser supervisionadas, no mínimo, uma vez por semana, e quantas vezes se fizerem necessárias.

15.1.19 Quanto à documentação:

15.1.19.1 Apresentar, quando solicitado pela Contratante, a seguinte documentação:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.1.19.1.1 Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;
- 15.1.19.1.2 Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- 15.1.19.1.3 Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- 15.1.19.1.4 Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- 15.1.19.1.5 Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- 15.1.19.1.6 Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- 15.1.19.1.7 Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado ou, conforme o artigo 464 da Consolidação das Leis do Trabalho- CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- 15.1.19.1.8 Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso;
- 15.1.19.1.9 Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- 15.1.19.1.10 Comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais- Rais, de que o trabalhador dela fez parte;
- 15.1.19.1.11 Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.1.19.1.12 Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;
- 15.1.19.1.13 Controle de movimentação de funcionários (admissão, demissão, afastamento e etc).
- 15.1.19.2 Caso haja rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela Contratada em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pela Contratante, os seguintes documentos:
- 15.1.19.2.1 Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado;
- 15.1.19.2.2 Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- 15.1.19.2.3 Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- 15.1.19.2.4 Cópia da guia de recolhimento rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço- FGTS e da contribuição social;
- 15.1.19.2.5 Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.
- 15.1.19.2.6 Deverá apresentar ainda, quando solicitado pela Contratante, ao término do contrato os seguintes documentos:
- 15.1.19.2.7 Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;
- 15.1.19.2.8 Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- 15.1.19.2.9 Cópia da página da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.19.3 Apresentar mensalmente a Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social - GEFIP da empresa referente ao contrato firmado com a Contratante.

15.1.19.4 Apresentar o mapa de rota de supervisão da equipe técnica de nutrição em até 15 dias do início da execução do contrato, e sempre que houver alteração.

15.1.20 Quanto ao padrão de Alimentação:

15.1.20.1 Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes.

15.1.20.2 Priorizar, quanto aos produtos, os alimentos frescos, *in natura* e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente, com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas posteriores alterações, e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela Contratante.

15.1.20.3 Zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, as suas expensas no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) produzida, em que se verificar incorreções resultantes da má execução ou que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas na legislação vigente.

15.1.20.4 A Contratada é obrigada a produzir a alimentação diariamente, e em cada turno, todas as preparações na cozinha da escola, sendo vedada a produção no dia anterior de qualquer tipo de alimentação a ser servida aos alunos.

15.1.20.4.1 Com exceção ao item 15.1.20.4, a preparação de bolo simples (sem recheio e/ou cobertura) pode ser realizada no dia anterior para consumo do turno matutino, desde que respeitadas as



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

normas de armazenamento, a fim de evitar contaminações, bem como as alimentações a serem transportadas que forem autorizadas pela Contratante.

15.1.20.4.2 Preparar as refeições e lanches de modo a ficarem prontos o mais próximo possível do horário de servir.

15.1.20.4.3 Disponibilizar ao Fiscal do Contrato uma porção para prova da alimentação produzida.

15.1.20.4.4 Providenciar para que a execução dos serviços pela Contratada em escolas estaduais, que compartilham o espaço físico de escolas municipais, sejam realizadas de acordo com as regras acordadas entre as entidades executoras.

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

15.1.20.5 Coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos alunos, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação escolar, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.

15.1.20.5.1 Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob refrigeração de até 4°C (alimentos servidos refrigerados) ou sob congelamento a – 18°C (alimentos servidos quentes);

15.1.20.5.2 Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4°C;

15.1.20.5.3 A identificação da amostra deve ser legível, contendo as seguintes informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou.

15.1.20.5.4 Deve ser evitado que a vedação da embalagem apague ou esconda as informações.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.1.20.5.5 A coleta deve ser mantida por 72 horas obrigatoriamente, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência:
- 15.1.20.5.6 A Contratada deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à Contratante sempre que solicitado, respeitando o padrão definido em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.
- 15.1.20.6 Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA) a Contratada deve recolher, imediatamente, após a ciência do fato, a amostra da alimentação de todas as preparações produzidas e da água utilizada no turno da ocorrência, na presença do Diretor, seguindo os procedimentos descritos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Anvisa.
- 15.1.20.7 Caso o surto alimentar seja confirmado, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos alunos afetados, inclusive de medicamentos.
- 15.1.20.8 Em casos de acidentes comprovadamente causados por contaminantes físicos presentes na alimentação fornecida, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos alunos afetados, inclusive de medicamentos.
- 15.1.20.9 Considerar o horário dos intervalos das unidades escolares para a distribuição da alimentação escolar.
- 15.1.20.9.1 O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.
- 15.1.20.10 Preparar os sucos de frutas a serem servidos aos alunos com polpa de fruta congelada e pasteurizada.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.20.10.1 Somente nos casos em que a capacidade de utilização da cozinha estiver comprometida por motivo de obras da rede física, falta de água, em situações inesperadas ou de força maior, poderá ser utilizado o suco industrializado, conforme especificação no Anexo IV.

15.1.21 Quanto ao Manual de Boas Práticas de Fabricação- MBPF e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

15.1.21.1 Elaborar e implantar o MBPF e POPs, de acordo com a Portaria nº. 1.428/93 do Ministério da Saúde, adequado à execução dos serviços contratados, bem como os POPs, conforme a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e posteriores alterações.

15.1.21.2 Encaminhar o MBPF e os POPs para validação da Contratante e, após autorização, deverá ser disponibilizado em cada unidade escolar, dentro do prazo descrito no item 15.1.15.1.

15.1.21.2.1 O MBPF e os POPs deverão ser atualizados anualmente e sempre que necessário, dispondo de um novo exemplar em todas as unidades escolares, devendo a Contratada apresentar cópia digital à Contratante.

15.1.22 Quanto aos testes de aceitabilidade:

15.1.22.1 Realizar com a Contratante teste de aceitabilidade em conjunto, sempre que houver novas preparações no cardápio de acordo com o determinado pelo FNDE e encaminhar relatório com o resultado para validação da Contratante. E quando realizado somente pela Contratada deverá ser submetido à aprovação da Contratante.

15.1.22.1.1 Agendar, previamente, os testes de aceitabilidade de modo a viabilizar o acompanhamento de um representante da Contratante.

15.1.23 Quanto aos atendimentos excepcionais:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.23.1 Garantir a oferta de alimentação para atender à necessidade alimentar e nutricional dos alunos, durante sua participação em eventos dentro ou fora da unidade escolar (projetos, atividades culturais/pedagógicas), ou em situações excepcionais, deverá ser realizado da seguinte forma:

15.1.23.1.1 A unidade escolar deverá solicitar autorização da saída à Superintendência Regional de Educação, no prazo de 10 dias úteis antecedentes ao evento, momento este em que a empresa Contratada deverá ser comunicada pela GAE/Suae. A empresa deverá retornar em até 48h com parecer do atendimento. Após a comunicação da empresa para a Suae, será efetuado o retorno para a Superintendência, com a possibilidade ou não do atendimento solicitado.

15.1.23.1.2 Em casos de saídas pedagógicas, os atendimentos deverão ser realizados prioritariamente, em alguma unidade escolar que faça parte do trajeto em que a escola irá percorrer para chegar ao destino solicitado. Este atendimento corresponderá ao que for servido na escola de destino, com o cardápio do dia.

15.1.23.1.3 Em relação à quantidade: Um atendimento por aluno, se ele for em ensino regular parcial; dois atendimentos por aluno, se ele for matriculado em ensino integral de 7h e três atendimentos se ele for matriculado em ensino integral de 9h30min, elaborado conforme o cardápio aprovado, a fim de não prejudicar o atendimento de suas necessidades nutricionais.

15.1.23.1.3.1 O fornecimento da alimentação deverá ser realizado em substituição ao atendimento que o aluno teria em sua escola de origem, e não importará em qualquer tipo de acréscimo no faturamento da empresa, posto que o cômputo destes atendimentos já está incluído na quantidade máxima prevista em cada lote.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.23.1.4 Excepcionalmente, caso não seja possível realizar o atendimento em alguma unidade escolar, será feito o fornecimento de um kit lanche por aluno, conforme detalhamento abaixo:

15.1.23.1.4.1 Os alimentos para lanches de saídas pedagógicas deverão ser embalados individualmente, em pacotes apropriados, que protejam o alimento do contato direto com as mãos, e ainda deverá ser disponibilizado um guardanapo por aluno.

15.1.23.1.4.2 Todos os alimentos componentes do lanche deverão ser armazenados em uma única embalagem secundária para distribuição aos alunos.

15.1.23.1.4.3 As frutas inteiras devem ser envolvidas em plástico Policloreto de vinilo- PVC filme ou outra embalagem apropriada.

15.1.23.1.4.4 As bebidas deverão ser do tipo bebida láctea UHT ou suco néctar de fruta industrializado, ambos envasados em embalagens cartonadas, sabores e demais especificações conforme Anexo IV.

15.1.23.1.5 O tipo de atendimento poderá ser alterado se o projeto em que o aluno estiver participando ultrapassar a carga horária do seu turno de matrícula.

15.1.23.1.6 Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos realizados pelo diretor da unidade educacional da unidade em que o atendimento for fornecido, considerando à quantidade e o tipo de alimentação servida.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.23.1.7 Os valores a serem faturados serão baseados nos atendimentos efetivamente servidos.

15.1.23.1.8 Os atendimentos realizados sem autorização pela Contratada não serão computados para fins de pagamento.

15.1.24 Quanto à Agricultura Familiar

15.1.24.1 Em atendimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação-FNDE e utilizados pela Entidade Executora, no âmbito do PNAE deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Contratante diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, e também de grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023 através de Chamada Pública realizada pela SEDU.

15.1.24.2 A Sedu fornecerá os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas/Associações, conforme exemplificado na tabela dos produtos da Agricultura Familiar- Anexo VI, a serem utilizados nos cardápios das escolas, conforme modelo disposto no Anexo III. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

15.1.24.3 A Contratada deverá utilizar com prioridade os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares, credenciados pela Contratante na execução dos cardápios, conforme Anexo III. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

15.1.24.4 A Contratada junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Pública.

- 15.1.24.4.1 A Contratada deverá atestar, juntamente com o representante de cada unidade escolar e da cooperativa/associação, o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos, cujo documento está elencado no Edital de Chamada Pública, bem como no Anexo XXII.
- 15.1.24.5 A Contratada deverá ainda, imediatamente, após a finalização da entrega, realizar a higienização de cada produto e do ambiente, com o devido armazenamento para preparo e distribuição.
- 15.1.24.6 Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do produtor rural credenciado, a Contratada deverá suprir o cardápio do dia e comunicar a Contratante.
- 15.1.24.7 Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a Contratada deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças e os gêneros estocáveis deverão ser utilizados durante o mês, com prévia autorização da Contratante para as alterações necessárias no cardápio.
- 15.1.24.8 Quando necessário a Contratada deverá realizar o remanejamento do saldo remanescente dos produtos da Agricultura Familiar.
- 15.1.24.9 A entrega dos produtos nas unidades escolares devem obedecer o horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período de 7h às 17h.
- 15.1.24.10 O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.
- 15.1.24.11 A quantidade de gêneros fornecida pela Agricultura Familiar será descontada integralmente da Contratada, com base na Tabela de Preços apresentada nos moldes do Anexo XIII.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

15.1.25 Quanto à sustentabilidade:

15.1.25.1 Deverá adotar, conforme art. 5º do Decreto nº 2.830-R de 2011, as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

15.1.25.1.1 Medidas para evitar o desperdício de água e energia elétrica;

15.1.25.1.2 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, visando à redução do consumo de energia elétrica e água, e separação de resíduos sólidos (coleta seletiva), observadas as normas ambientais vigentes, sem ônus para o Contratante;

15.1.25.1.3 Fazer com que o uso de produtos de limpeza e conservação obedeam às classificações e especificações determinadas pela Anvisa.

15.2 DA CONTRATANTE

15.2.1 Providenciar, em conjunto com a Contratada, cada qual na medida de suas respectivas responsabilidades, a adequação das instalações, conforme Anexo VIII, caso o local de preparo e distribuição da alimentação nas unidades escolares, não apresente as condições estruturais necessárias ao bom funcionamento das cozinhas.

15.2.2 Encaminhar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no prazo mínimo de 30 dias corridos, antes de sua vigência, os cardápios de cada tipo de atendimento;

15.2.2.1 Solicitar à Contratada, por meios eletrônicos formais, a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de 48 horas, salvo em situações emergenciais;

15.2.2.2 Determinar à Contratada a reorganização dos serviços de alimentação escolar, em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

15.2.3 Validar:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.2.3.1 Novas receitas com ficha técnica propostas pela Contratada para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares;
- 15.2.3.2 E acompanhar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a Contratada;
- 15.2.3.3 O Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela Contratada nas escolas da rede.
 - 15.2.3.3.1 Interagir com a Contratada na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.
- 15.2.4 Disponibilizar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no início da execução do contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no Enxoval Mínimo, descrito no Anexo VII, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.
- 15.2.5 Convocar a Contratada, por meios eletrônicos formais, para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, Superintendências Regionais de Educação - SRE ou direção das unidades escolares, sempre que julgar necessário.
- 15.2.6 Comunicar à Contratada, por meios eletrônicos formais:
 - 15.2.6.1 Sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados, domingos ou feriados pelo prazo de 48 horas, salvo em situações excepcionais.
 - 15.2.6.2 Sobre a abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotados.
 - 15.2.6.3 Sobre as escolas que atendem alunos com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado – AEE, bem como alunos com restrições alimentares, apresentando o laudo médico dos alunos quando cabível.
 - 15.2.6.4 Diariamente, no início de cada turno, o número de refeições a serem produzidas, acrescido de uma margem de produção igual a 10% do



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

solicitado. Salienda-se que as informações de cada turno relativas ao quantitativo de atendimentos a produzir - servidos e extraídos do Sistema de Alimentação Escolar, devem ser registradas na planilha de solicitações diárias, conforme Anexo IX.

15.2.6.4.1A empresa Contratada poderá digitalizar ou efetuar cópia do Anexo IX para fins de controle.

15.2.7 Quanto à Agricultura Familiar:

15.2.7.1 Realizar Chamada Pública para credenciamento de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, os grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.

15.2.7.1.1 Realizar Chamada Pública para seleção de grupos formais de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

15.2.7.2 Encaminhar as ordens de fornecimento para as unidades escolares e Contratada com a programação das entregas do mês seguinte, contendo quantidade, itens e período de entrega.

15.2.7.3 Receber os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas e Associações, juntamente com o profissional da Contratada e representante indicado pelo diretor de cada unidade escolar.

15.2.7.4 Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades em todas as vias dos termos de recebimentos.

15.2.7.5 Atestar os termos de recebimentos dos gêneros da agricultura familiar, desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e arquivar por cinco anos na unidade escolar.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 15.2.8 Fornecer sem ônus para a Contratada, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar.
- 15.2.9 Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.
- 15.2.10 Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar, preferencialmente em horários distintos quando houver ensino fundamental anos iniciais dos demais alunos.
- 15.2.10.1 Ajustar com a Contratada o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.
- 15.2.11 Adquirir água mineral para suprir a demanda da alimentação escolar nos dias em que não houver água, ou se constatada que a água está imprópria para consumo, até que o abastecimento e/ou qualidade da água se restabeleça.
- 15.2.12 É responsabilidade da Contratante, na figura do Diretor Escolar, comunicar à GAE/Suae e à Salmox, a necessidade de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso), reingresso, ocorrência de extravio ou dano, para a tomada de providências, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio;
- 15.2.12.1 A Contratante irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
- 15.2.13 Solicitar à Contratada:
- 15.2.13.1 A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário;
- 15.2.13.2 A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 horas;
- 15.2.13.3 O Plano de Ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
- 15.2.14 Comunicar à Superintendência Regional de Educação a necessidade de



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

15.2.15 Implantar, em conjunto com a Contratada, pesquisa de satisfação nas unidades atendidas, quando a Contratante julgar necessário, seja por painel eletrônico ou caderno de sugestões, e apresentar relatórios, indicando o percentual de aceitação da alimentação escolar e controle de sobralimpa e sobra suja em cada unidade escolar e em todo lote.

15.2.16 Deverá preencher a Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela SEDU/Unidade escolar (Anexo XVI) e encaminhar à GAE/Suae, sempre que a unidade escolar realizar a entrega de algum item do enxoval da cozinha.

15.2.17 Poderá autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos fechados ou abertos ao público em geral, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria SEDU nº 072/2019 e posteriores alterações/revogações.

15.2.17.1 Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos bens **antes e depois do evento**, e, sendo constatado prejuízo, a Contratante notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

16. DA FISCALIZAÇÃO

16.1A fiscalização do contrato será realizada pelos servidores da Secretaria de Estado da Educação, SREs e das unidades escolares, que observará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando à Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

16.1.1 A Portaria Sedu nº 119-R/2021 e posteriores alterações dispõe sobre as atribuições de Gestão, Supervisão, Fiscalização e Controle da execução dos



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

contratos de Prestação de Serviços de Gestão da Alimentação Escolar estabelecidos no Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, e da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, delimitando, na medida de sua responsabilidade, as funções de fiscal da Unidade Central, SRE e Diretor Escolar.

16.1.2 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

16.1.3 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato e portaria de atribuições de cada esfera de acompanhamento (unidade escolar, SRE e SEDU Central), podendo:

16.1.3.1 Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias às preparações/consumo;

16.1.3.2 Verificar se as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios está adequada e satisfatória para evitar a contaminação cruzada e bem como veículos utilizados para o transporte de gêneros e insumos, propondo ações corretivas, visando a segurança dos terceirizados, alunos e da comunidade escolar

16.1.3.3 Acompanhar e controlar, periodicamente, a execução dos serviços contratados prestados nas unidades escolares, elaborando relatórios, registros e levantamentos pertinentes;

16.1.3.4 Acompanhar, diariamente, as atividades desenvolvidas pela empresa Contratada, o cumprimento das cláusulas contratuais e deste Termo de Referência.

16.1.4 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no referido contrato e na Lei Federal nº 14.133/21 e posteriores alterações, e outras normativas cabíveis.

16.1.5 A fiscalização por parte da Administração Estadual não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa Contratada em eventual



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

16.1.6 A fiscalização/gestão dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado-IMR ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos no item 18, sempre que a Contratada:

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

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

16.1.7 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços, bem como abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades – item 22.

17. PROCEDIMENTOS DO FATURAMENTO

17.1A Contratada deverá comprovar, no ato da entrega do segundo faturamento e assim sucessivamente até o último, o recolhimento do Tributo incidente, relativo ao faturamento do mês imediatamente anterior, ao do faturamento que estiver sendo apresentado, ficando a liberação deste vinculada à apresentação do citado documento, devidamente autenticado.

17.1.1 A Contratada deve apresentar o documento autenticado em cartório por meio do E-docs, juntamente com os documentos do Recae.

17.2 Nas guias de recolhimento do tributo deve constar o número da nota fiscal correspondente, em cumprimento ao disposto na Lei Estadual nº. 5.383/1997, Decreto Estadual nº. 1.938-R de 16 de outubro de 2007, posteriores alterações e com o Decreto Estadual nº 5.460-R, de 28 de julho de 2023.

17.3 Os pagamentos devidos pela Contratante só poderão ser efetuados após a Contratada apresentar relatório especificado, a ser anexado à nota de empenho, contendo



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

comprovantes de quitação pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, bem como declaração formal da Contratada, sob as penas da Lei, de que se encontra em regularidade quanto a essas despesas.

17.4As guias mencionadas no item 15.1.19.3 terão que ser de recolhimento individualizado para o contrato advindo do objeto da presente contratação e estar acompanhado da relação dos empregados envolvidos nos trabalhos no mês de referência.

17.5Quanto ao INSS, na GRPS, deverá constar do campo outras informações, os seguintes dados:

17.5.1 Nome e CNPJ da empresa tomadora;

17.5.2 Número, data e valor total das Notas Fiscais de serviços às quais se vincularem;

17.5.3 Número do contrato;

17.5.4 Número efetivo de empregados.

17.6A Contratante solicitará folha de pagamento, individualizada, dos empregados envolvidos nos trabalhos.

17.7Para efeito do recebimento da última nota fiscal, ou término do contrato, deverá a Contratada apresentar a Certidão Negativa dos Órgãos competentes, relativas ao INSS, FGTS, não dispensando a apresentação dos demais documentos exigidos.

17.8Na ocorrência de fatos que alterem a medição e resultem em mudança da faixa de atendimento, os valores a serem acrescidos ou suprimidos serão ajustados na fatura imediatamente posterior à identificação dos fatos.

17.9Caberá à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada fatura devida, a ser conferida e aprovada pela Contratante, juntando-se à respectiva discriminação dos serviços efetuados, o memorial de cálculo da fatura.

18. DA AVALIAÇÃO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

18.10 objeto deste Termo de Referência será avaliado periodicamente pela Contratante, quanto aos serviços prestados, a ser utilizado como instrumento o Instrumento de



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Medição de Resultado- IMR, que visa estabelecer critérios de aferição de resultados da contratação, definindo os níveis esperados de qualidade da prestação de serviço e respectivas adequações desta contratação por meio de bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis. Caso a Contratada não cumpra a meta estabelecida, ensejará em desconto no faturamento.

18.1.1 A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise do IMR, em consonância com as diretrizes da IN/MPDG 05/2017 e posteriores alterações/revogações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

18.1.2 O procedimento de avaliação será realizado em duas partes:

18.1.2.1 Pelo Fiscal do Contrato, com base na avaliação da qualidade dos serviços, podendo os itens ser classificados como “adequado” ou “inadequado”, conforme Anexo XVIII;

18.1.2.2 Com base nas avaliações realizadas pelos fiscais de contrato de cada escola, será preenchido um *check-list* no qual o gestor do contrato contabilizará o quantitativo de respostas de acordo com a classificação “adequado” ou “inadequado”, que resultará no índice percentual de avaliação positiva por item de eficiência no cumprimento total dos serviços, objeto do contrato, conforme Anexo XIX;

18.1.3 A medição da eficiência no cumprimento do contrato se dará sobre a pontuação total obtida pela soma de cada item da avaliação do anexo XIX. O total de pontos determinará o percentual de desconto, de acordo com a tabela do item 18.1.6.1.

18.1.4 Para mensuração da eficiência da empresa no cumprimento do contrato serão avaliados os seguintes itens: armazenamento e conservação dos alimentos e materiais de consumo, higiene do ambiente, uso de Equipamento de Proteção Individual- EPI pelos funcionários, suporte logístico e quantidade de mão- de- obra, que são itens essenciais para garantir a segurança sanitária para realização do objeto desse contrato.

18.1.4.1 Os itens de avaliação constantes no *check-list* poderão sofrer alteração por critério unilateral da Contratante.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

18.1.5 A prestação dos serviços será definida conforme critérios a seguir:

18.1.5.1 Qualidade dos serviços prestados, será aferido por meio do somatório dos seguintes itens:

1 - ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS E MATERIAIS DE CONSUMO	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir que a estocagem de alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza) seja adequada conforme legislação vigente; temperatura adequada;
Meta a cumprir	Evitar a contaminação dos alimentos.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVIII.
Periodicidade	Mensal
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos 84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos 59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	Dia subsequente à publicação do contrato

18.1.5.1.1.1.1

2 - HIGIENE DO AMBIENTE	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a preservação, cuidados e limpeza das condições sanitárias do ambiente com o objetivo de evitar possíveis danos à saúde humana e também aos bens materiais.
Meta a cumprir	Evitar a contaminação dos alimentos.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVIII.
Periodicidade	Mensal
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos 84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos 59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	Dia subsequente à publicação do contrato

18.1.5.1.1.1.2

3 - USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a segurança e proteção do colaborador contra riscos que ameacem a sua saúde e segurança.
Meta a cumprir	Evitar a ocorrência de acidentes de trabalho ocasionados pela não utilização e/ou mau uso do(s) EPI e/ou minimizar os danos causados ao colaborador caso ocorra algum acidente.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVIII.
Periodicidade	Mensal
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos 84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos 59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	Dia subsequente à publicação do contrato

4 - SUPORTE LOGÍSTICO	
Item	Descrição



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Finalidade	Garantir o abastecimento de produtos, desde os pontos de fornecimento até os pontos de consumo.
Meta a cumprir	Evitar desperdício ou falta de insumos para produção da alimentação, atraso na produção e distribuição da alimentação escolar e prejuízos na qualidade dos alimentos.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVIII.
Periodicidade	Mensal
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos
	84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos
	59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	Dia subsequente à publicação do contrato

18.1.5.1.1.1.3

5 - QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA	
Item	Descrição
Finalidade	Manter empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demand referente a adequada e satisfatória prestação de serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade, sobrecarga de atividades.
Meta a cumprir	Garantir a prestação de serviço satisfatória em todas as etapas do processo da alimentação escolar de modo a evitar sobrecarga de atividade à mão de obra existente, prejuízos a rotina de horários da unidade escolar, atrasos e intercorrências na produção da alimentação escolar.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme a Anexo XVIII.
Periodicidade	Mensal
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos
	84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos
	59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	Dia subsequente à publicação do contrato

18.1.6 Quanto ao ajuste de pagamento, as pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência do faturamento, conforme métodos apresentados na tabela acima (item 18.1.5). A soma da pontuação resultará em um percentual que será debitado do faturamento total subsequente à execução dos serviços prestados pela Contratada, em função do não cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei e neste Termo de Referência – item 22.

18.1.6.1 Para a aferição do dimensionamento do IMR ao ajuste do pagamento, o desconto será proporcional a faixa de pontuação:

Aferição do redimensionamento do IMR para desconto no faturamento	
DESCONTO	PONTUAÇÃO
0%	100



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

0,5%	90 a 99
1%	80 a 89
1,5%	70 a 79
2%	60 a 69
2,5%	50 a 59
3%	40 a 49
3,5%	30 a 39
4%	20 a 29
4,5%	10 a 19
5%	0 a 9

18.1.7 O anexo XIX será preenchido e enviado à empresa apenas para fins de ciência e providência quanto ao desconto no faturamento e na respectiva nota fiscal.

18.1.8 Na nota fiscal de serviços a ser emitida deverá constar: o valor total dos serviços prestados; o desconto referente ao redimensionamento do IMR aplicado no mês anterior e o valor líquido final, que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Contratante com base na avaliação do IMR.

18.1.9 O valor total dos abatimentos aplicados limitar-se-á a 5% (cinco por cento) do valor total mensal a ser faturado;

18.1.10 A aplicação dos descontos previstos pelo efeito das avaliações não eximirá a Contratada de outras sanções previstas no edital do qual faz parte o presente Termo de Referência, inclusive nos casos de Suspensão temporária e Impedimento de participar de licitação, conforme seus prazos expostos na Lei Federal nº 14.133/2021.

19. DAS CONDIÇÕES DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

19.1A Contratada será remunerada pela alimentação efetivamente servida, desconsiderando as repetições.

19.2O quantitativo correspondente aos 10% serão destinados, prioritariamente, aos alunos que não requisitaram a alimentação no início do turno e ainda, havendo sobra do quantitativo correspondente aos 10%, deverá ser destinado à repetição, conforme detalhamento do item 14.6.1.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

19.2.1 Havendo ainda sobra mesmo após as repetições, a Contratada deverá realizar a destinação adequada do excedente.

19.2.2 Para fins de controle de solicitação, alimentação servida, faturamento, pagamento dos serviços prestados mensalmente e quaisquer outros registros, a Contratada deverá considerar como informação oficial os dados extraídos do Sistema Informatizado de Alimentação Escolar da Contratante. Excepcionalmente, por ocasião de impossibilidade técnica de utilização do Sistema Informatizado de Alimentação Escolar, poderão ser utilizados outros instrumentos de controle validados pela Contratante.

19.2.2.1 Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos realizados pelo Fiscal do Contrato, ou seja, os descumprimentos contratuais observados na unidade educacional referentes à quantidade, qualidade e ao tipo de alimentação fornecida.

19.2.3 Os valores por atendimento foram balizados de acordo com os termos do item 2 – Justificativa da Proposição, como um previsão, sendo apresentado por faixas de atendimento o equivalente à quantidade aproximada de 1 (100%), 2 (75%), 3 (50%) e 4 (25%). Entretanto, este Termo de Referência se balizará pelo preço referencial, com base no art. 2º do Decreto Nº 3608-R, de 09 de julho de 2014.

19.2.4 Os valores finais da alimentação ofertada em cada faixa de atendimento indicará o custo de atendimento com previsão de mão de obra (merendeira e nutricionista), seguindo o dimensionamento exposto no item 15.1.18.2.2.

19.2.4.1 Para o cálculo do faturamento, não será considerada a quantidade de cada tipo de atendimento e sim, o total de atendimentos/dia da faixa. Para isto, é necessário observar o quantitativo mensal total e dividi-lo pelos dias letivos. A sua média determinará a faixa do atendimento/dia e o valor unitário a ser pago. Vejamos o exemplo:

Total medição de atendimento Lote 01 em Fevereiro, sem insalubridade:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Misto: 10 mil + Integral I: 5 mil + Intermediário (manhã e/ou tarde): 5 mil = 20 mil atendimentos/mês

Dias Letivos: 18

Cálculo: $20.000/18 = 1.111$ atendimentos/dia – Corresponde a faixa 04 – 1 a 2.000 (25%)

O valor unitário da faixa 04 por tipo de atendimento é de: misto (R\$ 10,56), integral I (R\$ 19,86), Intermediário (manhã e/ou tarde) (R\$ 15,57).

Logo, o faturamento de cada tipo de atendimento será calculado sob esses valores, sendo: Misto: 10 mil x R\$ 10,56 + Integral I: 5 mil x R\$ 19,86 + Intermediário (manhã e/ou tarde): 5 mil x R\$ 15,57. O faturamento mensal bruto será de R\$ 282.750,00 (duzentos e oitenta e dois mil e setecentos e cinquenta reais).

19.30 pagamento do último faturamento somente será liberado após o fechamento e reposição do inventário (Item 15.1.13).

19.40 cálculo do faturamento deverá ser considerado o calendário escolar oficial do ensino regular diurno disponível no site da Contratante.

19.5Atendimentos realizados sem autorização pela Contratada não serão computados para fins de pagamento.

19.6Na ocorrência de fatos que alterem a medição e resultem em mudança da faixa de atendimento, os valores a serem acrescidos ou suprimidos serão ajustados na fatura imediatamente posterior à identificação dos fatos.

19.7A Contratante efetuará o pagamento, mediante crédito em conta corrente do Contratado, junto a agência bancária por ele indicado, mensalmente, até o 10º dia após o ateste da execução dos serviços e a apresentação dos seguintes documentos:

19.7.1 Duas Notas Fiscais, sendo uma para gêneros e uma para demais insumos, devidamente atestadas, relativas à parcela mensal do contrato de fornecimento de alimentação, acompanhada dos comprovantes, relativos ao mês anterior, de recolhimento do FGTS e Previdência Social, Folha de



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Pagamento das categorias, vale-transporte, vale-refeição, conforme determina legislação.

19.7.1.1 Na nota fiscal de serviços a ser emitida deverá constar: o valor total dos serviços prestados, o desconto referente ao redimensionamento do IMR e o valor líquido final, que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Contratante com base na avaliação do IMR.

19.7.1.2 Na nota fiscal de fornecimento de alimentação deverá ainda ser destacado no quadro de informações o valor referente a retenção para a Previdência Social de 11% sobre o valor bruto para que a Contratante realize a retenção e recolhimento.

19.7.1.3 Na nota fiscal de gêneros a ser emitida deverá constar: gêneros alimentícios utilizados nos cardápios, as respectivas quantidades fornecidas no mês e o desconto referente aos gêneros fornecidos pela Agricultura Familiar.

19.7.1.4 Do valor total de cada nota fiscal, deverá constar a dedução de ICMS (17%) conforme estabelece a legislação do Estado do Espírito Santo.

19.7.1.5 Cabe à Contratante providenciar a retenção do Imposto de Renda -IR na Fonte, em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, ou a que vier a substituí-la e com o Decreto Estadual nº 5.460-R, de 28 de julho de 2023.

19.8 Em cumprimento ao disposto na Lei Estadual nº. 5.383/97 e ao Decreto Estadual nº. 1.938-R de 16/10/2007 e posteriores alterações, os pagamentos devidos pela Contratante só poderão ser efetuados após a Contratada apresentar relatório especificado a ser anexado à nota de empenho, contendo comprovantes de quitação pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, bem como declaração formal da Contratada, sob as penas da lei, de que se encontra em regularidade quanto a essas despesas.

19.8.1 A empresa Contratada com matriz em outro estado, após a formalização do contrato deverá ser alterada a razão social para filial deste estado, de modo que, as notas fiscais sejam emitidas no Estado do Espírito Santo.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

19.9A Contratada deverá apresentar em Tabela de Preços (Anexo XIII) o valor praticado no mercado atacadista de cada produto fornecido pela Agricultura Familiar.

19.9.1 A tabela de preços do Anexo XIII deverá ser encaminhada 15 dias corridos após assinatura do contrato. Posteriormente, a Contratada deve enviar trimestralmente, caso haja alteração dos produtos, contendo na tabela de preço os valores dos novos produtos no prazo de 5 dias úteis, a contar da ciência pela Contratante.

19.9.1.1 A tabela de preços do Anexo XIII será faturada juntamente com as notas fiscais que comprovem o valor dos gêneros descritos na tabela, desde que compatíveis com os valores praticados no mercado atacadista, sendo que os produtos listados podem sofrer alterações de acordo com a Chamada Pública para compra de produtos da Agricultura Familiar.

19.9.1.2 A Tabela do Anexo XIII deve ser atualizada quando solicitado pelo Contratante.

19.9.1.3 A quantidade de gêneros fornecida pela Agricultura Familiar será descontada integralmente da Contratada, com base na Tabela de Preços apresentada nos moldes do Anexo XIII.

19.9.1.4 A tabela será encaminhada, anualmente, no primeiro faturamento e, caso haja alteração dos produtos, a Contratada deverá apresentar nova tabela de preço com os valores dos novos produtos no prazo de 5 dias úteis, a contar da ciência pela Contratante.

19.9.1.5 Serão descontados integralmente os valores dos produtos fornecidos pela Agricultura Familiar, nos moldes do Anexo XIII.

19.9.1.5.1 O desconto dos produtos da Agricultura Familiar será feito com base nos recibos enviados pela cooperativa ou associação, devidamente assinados pelo gestor da unidade escolar, representante do Contratado, representante da cooperativa/associação e atestada pelo gestor no contrato.

19.9.1.6 Os produtos descritos no Anexo VI são exemplos de produtos que poderão ser fornecidos pelo programa da agricultura familiar e



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

modificados conforme Chamada Pública.

19.10 No caso de empresa optante pelo Simples Nacional será condição para pagamento da fatura mensal a apresentação de cópia do termo de opção pelo recolhimento do imposto naquela modalidade.

19.10.1 Poderão ser deduzidos/retidos do montante a pagar, os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela empresa.

19.11 A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação na forma do inciso III do art. 10 do Decreto nº 5.545-R/2023.

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

19.11.2 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.

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

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

19.11.5 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.

19.12 Em caso de erro de medição, erro no documento de cobrança ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa em função das obrigações contratuais, esta ficará pendente e o pagamento sustado, até que a Contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para o Contratante.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

19.13 A ausência de pagamento não isentará a Contratada do cumprimento de suas responsabilidades contratuais, nem implicará na suspensão dos serviços, conforme legislação vigente.

20. DO PREÇO

20.1 Pelo serviço a ser contratado, para os 5 (cinco) lotes, na faixa 01, foi estimado o valor bruto total de R\$ 283.142.091,04 com incidência de alíquota de 17% do ICMS, entretanto, por ocasião do pagamento, a referida alíquota deverá ser descontada no documento fiscal, de modo a gerar o valor total líquido de R\$ 235.038.431,18, conforme demonstrado no item 24.2.1.3.4.1 do presente termo de referência e utilizados os dados orçamentários abaixo:

20.1.1 Programa de Trabalho: 12.306. 0032. 6684 Alimentação Escolar/ 12.361. 0032. 2354 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino fundamental/ 12.362. 0032. 2356 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino médio, natureza da despesa 3.3.90.30/3.3.90.39, subelemento 64 e 41, fonte de recursos 1500/2500/1552/2552.

20.2 O valor a ser formalizado em contrato será aquele obtido com a soma dos valores da proposta comercial, com o total de atendimentos das escolas com e sem insalubridade referente a faixa 1, entretanto o pagamento será com base nos valores por atendimento apurado na planilha Proposta Comercial no Anexo XIV C–D-K, conforme o seguintes procedimentos: i) apuração do total de atendimentos realizados no mês de referência; ii) enquadramento e definição da faixa de atendimento; iii) identificação do valor do tipo de atendimento, conforme proposta comercial; iv) multiplicação do total de cada tipo de atendimento pelo valor identificado.

20.2.1 A Contratante pagará à Contratada o valor contratado e nele deverão estar inclusos todas as espécies de tributos diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, materiais e quais outras despesas inerentes ao contrato.

20.2.2 O valor total informado no item 20.1 corresponde à quantidade total de atendimentos estimados e a ser servidos aos alunos por dia, multiplicado pelo valor unitário de cada tipo de atendimento, referente somente à faixa 01.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Entretanto, nas planilhas a seguir deve ser especificado o valor a ser proposto para cada tipo de atendimento, em todas as faixas de atendimento:

Lote 01 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 5.901 A 7.790	Lanche	0		
	Misto	2406		
	Refeição	661		
	Integral I	1.650		
	Integral II	3.073		
	Total	7.790		
FAIXA 02 DE 3.901 A 5.900	Lanche	0		
	Misto	1816		
	Refeição	500		
	Integral I	1.246		
	Integral II	2.309		
	Total	5.871		
FAIXA 03 DE 2.001 A 3.900	Lanche	0		
	Misto	1211		
	Refeição	332		
	Integral I	831		
	Integral II	1.540		
	Total	3.914		
FAIXA 04 DE 1 A 2.000	Lanche	0		
	Misto	614		
	Refeição	170		
	Integral I	424		
	Integral II	774		
	Total	1.982		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 01 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 12.101 A 16.135	Lanche	1000		
	Misto	6527		
	Refeição	1.672		
	Integral I	1.340		
	Integral II	5.596		
	Total	16.135		
FAIXA 02 DE 8.101 A 12.100	Lanche	750		
	Misto	4910		
	Refeição	1.263		
	Integral I	1.017		
	Integral II	4.206		
	Total	12.146		
FAIXA 03 DE 4.101 A 8.100	Lanche	500		
	Misto	3271		
	Refeição	842		
	Integral I	676		
	Integral II	2.802		
	Total	8.091		
FAIXA 04 DE 1 A 4.100	Lanche	250		
	Misto	1649		
	Refeição	427		
	Integral I	346		
	Integral II	1.406		
	Total	4.078		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 02 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 7.401 A 9.799	Lanche	651		
	Misto	4524		
	Refeição	406		
	Integral I	1.174		
	Integral II	3.044		
	Total	9.799		
FAIXA 02 DE 4.901 A 7.400	Lanche	490		
	Misto	3406		
	Refeição	308		
	Integral I	892		
	Integral II	2.287		
	Total	7.383		
FAIXA 03 DE 2.501 A 4.900	Lanche	327		
	Misto	2271		
	Refeição	205		
	Integral I	594		
	Integral II	1.525		
	Total	4.922		
FAIXA 04 DE 1 A 2.500	Lanche	164		
	Misto	1146		
	Refeição	104		
	Integral I	303		
	Integral II	765		
	Total	2.482		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 02 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 12.001 A 16.009	Lanche	1000		
	Misto	8099		
	Refeição	1.200		
	Integral I	1.504		
	Integral II	4.206		
	Total	16.009		
FAIXA 02 DE 8.001 A 12.000	Lanche	750		
	Misto	6098		
	Refeição	905		
	Integral I	1.145		
	Integral II	3.161		
	Total	12.059		
FAIXA 03 DE 4.001 A 8.000	Lanche	500		
	Misto	4064		
	Refeição	604		
	Integral I	766		
	Integral II	2.109		
	Total	8.043		
FAIXA 04 DE 1 A 4.000	Lanche	250		
	Misto	2047		
	Refeição	306		
	Integral I	393		
	Integral II	1.062		
	Total	4.058		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 03 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 4.001 A 5.314	Lanche	0		
	Misto	3091		
	Refeição	383		
	Integral I	601		
	Integral II	1.239		
	Total	5.314		
FAIXA 02 DE 2.701 A 4.000	Lanche	0		
	Misto	2325		
	Refeição	288		
	Integral I	454		
	Integral II	933		
	Total	4.000		
FAIXA 03 DE 1.301 A 2.700	Lanche	0		
	Misto	1550		
	Refeição	192		
	Integral I	303		
	Integral II	621		
	Total	2.666		
FAIXA 04 DE 1 A 1.300	Lanche	0		
	Misto	780		
	Refeição	97		
	Integral I	155		
	Integral II	312		
	Total	1.344		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 03 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 9.501 A 12.580	Lanche	1000		
	Misto	6203		
	Refeição	479		
	Integral I	2.291		
	Integral II	2.607		
	Total	12.580		
FAIXA 02 DE 6.301 A 9.500	Lanche	750		
	Misto	4672		
	Refeição	365		
	Integral I	1.727		
	Integral II	1.960		
	Total	9.474		
FAIXA 03 DE 3.201 A 6.300	Lanche	500		
	Misto	3115		
	Refeição	242		
	Integral I	1.154		
	Integral II	1.308		
	Total	6.319		
FAIXA 04 DE 1 A 3.200	Lanche	250		
	Misto	1568		
	Refeição	124		
	Integral I	584		
	Integral II	660		
	Total	3.186		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 04 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 6.701 A 8.947	Lanche	551		
	Misto	5710		
	Refeição	653		
	Integral I	405		
	Integral II	1.628		
	Total	8.947		
FAIXA 02 DE 4.501 A 6.700	Lanche	414		
	Misto	4294		
	Refeição	494		
	Integral I	311		
	Integral II	1.224		
	Total	6.737		
FAIXA 03 DE 2.301 A 4.500	Lanche	276		
	Misto	2862		
	Refeição	330		
	Integral I	208		
	Integral II	816		
	Total	4.492		
FAIXA 04 DE 1 A 2.300	Lanche	139		
	Misto	1440		
	Refeição	168		
	Integral I	111		
	Integral II	409		
	Total	2.267		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 04 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 17.301 A 22.957	Lanche	1000		
	Misto	13361		
	Refeição	2.282		
	Integral I	1.888		
	Integral II	4.426		
	Total	22.957		
FAIXA 02 DE 11.501 A 17.300	Lanche	750		
	Misto	10045		
	Refeição	1.725		
	Integral I	1.433		
	Integral II	3.324		
	Total	17.277		
FAIXA 03 DE 5.801 A 11.500	Lanche	500		
	Misto	6696		
	Refeição	1.151		
	Integral I	955		
	Integral II	2.216		
	Total	11.518		
FAIXA 04 DE 1 A 5.800	Lanche	250		
	Misto	3365		
	Refeição	587		
	Integral I	491		
	Integral II	1.113		
	Total	5.806		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 05 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 4.301 A 5.708	Lanche	0		
	Misto	1766		
	Refeição	437		
	Integral I	877		
	Integral II	2.628		
	Total	5.708		
FAIXA 02 DE 2.901 A 4.300	Lanche	0		
	Misto	1337		
	Refeição	333		
	Integral I	663		
	Integral II	1.975		
	Total	4.308		
FAIXA 03 DE 1.401 A 2.900	Lanche	0		
	Misto	892		
	Refeição	223		
	Integral I	442		
	Integral II	1.316		
	Total	2.873		
FAIXA 04 DE 1 A 1.400	Lanche	0		
	Misto	453		
	Refeição	114		
	Integral I	226		
	Integral II	661		
	Total	1.454		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Lote 05 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 16.301 A 21.675	Lanche	1000		
	Misto	10286		
	Refeição	2.266		
	Integral I	3.853		
	Integral II	4.270		
	Total	21.675		
FAIXA 02 DE 10.901 A 16.300	Lanche	750		
	Misto	7753		
	Refeição	1.718		
	Integral I	2.914		
	Integral II	3.208		
	Total	16.343		
FAIXA 03 DE 5.501 A 10.900	Lanche	500		
	Misto	5165		
	Refeição	1.143		
	Integral I	1.942		
	Integral II	2.137		
	Total	10.887		
FAIXA 04 DE 1 A 5.500	Lanche	250		
	Misto	2608		
	Refeição	581		
	Integral I	994		
	Integral II	1.073		
	Total	5.506		

20.3A Contratada receberá serviços efetivamente prestados, de modo que serão contabilizadas somente as quantidades efetivamente servidas, desconsiderando as repetições.

20.3.1 Nos preços licitados estão inclusos todos os custos e despesas da produção dos lanches/refeições para atendimento pelos alunos, inclusive a margem de produção igual a 10% do quantitativo de lanches/refeições solicitados pelos alunos, transportes, cargas e descargas, embalagens, taxas, impostos, laudos laboratoriais, seguros, licenças e outros relacionados à prestação dos serviços, bem como garantia da troca dos insumos, manutenção e reposição de utensílios



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

e equipamentos, quando for o caso.

20.4 Para a definição dos valores de mão de obra serão considerados os acordos, convenções e dissídios coletivos das categorias de merendeiras e nutricionistas, que será reajustado sempre no mês de data base do salário das categorias.

20.5 Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão adotados os critérios de revisão ou reajustamento, bem como serão observados os artigos 45, 46, 47, 48, 50, 51 e 52, do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023 e artigo 6º LVIII, artigo 92 §3º, ambos da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme o caso, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

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

20.7 Em caso de revisão a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos acima, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos comprovada minuciosamente por meio de cálculo a ser apresentado pela parte interessada.

20.8 O reajuste será a partir de 12 (doze) meses da data de início de vigência da Tabela de Preços Referenciais.

21. ANÁLISE E MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

21.10 gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

21.20 Mapa de Gerenciamento de Riscos deve conter a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a solução.

21.3 Estas informações restam demonstradas no Anexo XXI.



22. DAS PENALIDADES

22.1 Em caso de atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a Contratante à aplicação de multa de mora nas seguintes condições:

22.1.1 Multa de mora diária de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

22.1.2 Moratória de 0,2% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

22.1.3 O atraso superior a 21 (vinte e um) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021.

22.2A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções a Contratada:

22.2.1 Advertência;

22.2.2 Multa, nos seguintes termos e com graduação de porcentagem para casos de reincidência ou gravidade do caso:

22.2.2.1 Aplicação de multa sobre o **faturamento diário**, obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

22.2.2.1.1 Multa no montante de 5% quando:

22.2.2.1.1.1 Faltar materiais descartáveis;

22.2.2.1.1.2 Estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou em recintos impróprios, sendo contabilizados todos os dias em mora.

22.2.2.1.1.3 Utilizar alimentos em desacordo com a especificação técnica e/ou legislação vigente;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

22.2.2.1.2 Multa no montante de 10%, quando:

22.2.2.1.2.1 Deixar de apresentar no prazo o cronograma de execução dos serviços;

22.2.2.1.2.2 Quando distribuir alimentação transportada sem autorização da Contratante;

22.2.2.1.2.3 Deixar de apresentar plano de ação no prazo solicitado pelo gestor do contrato;

22.2.2.1.2.4 Quando a logística e colaboradores da Contratada realizar entrega dos gêneros, produtos ou outros no horário de distribuição da alimentação e/ou fora do horário de funcionamento da escola.

22.2.2.1.2.5 Quando houver alteração de cardápio sem autorização prévia da Contratante.

22.2.2.1.2.6 Quando deixar de informar à Contratante sobre situação inesperada ou caso de força maior em que foi necessário a alteração do cardápio.

22.2.2.1.2.7 Servir alimentação diferente do cardápio aprovado para parte dos alunos do período.

22.2.2.1.2.8 Deixar de cumprir os prazos estabelecidos em contrato para entrega dos cronogramas de execução dos serviços, conforme prazos estabelecidos em cláusulas correspondentes, sendo contabilizados todos os dias em mora;

22.2.2.1.2.9 Deixar de prestar o devido suporte logístico às escolas, de modo que impacte no preparo e distribuição de alimentação, em condições higiênico-sanitárias adequadas e no atendimento



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes;

22.2.2.1.3 Multa no montante de 15%, quando:

22.2.2.1.3.1 Não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade;

22.2.2.1.3.2 Não realizar controle de temperatura, bem como não registrar o controle de temperatura adequadamente;

22.2.2.1.3.3 Deixar de realizar coleta de amostra;

22.2.2.1.3.4 Não iniciar o atendimento de restrição alimentar no prazo contratual, sendo contabilizados todos os dias em mora;

22.2.2.1.3.5 Deixar de atender e/ou interromper o atendimento ao aluno de restrição alimentar, sem autorização da Contratante;

22.2.2.1.3.6 Deixar de atender ou interromper o atendimento de qualquer solicitação da Contratante quanto à oferta de alimentação escolar.

22.2.2.1.3.7 Não fornecimento de lanche para aulas de campo ou outros eventos quando solicitado no prazo estabelecido ou fora dos padrões determinados pela Contratante;

22.2.2.1.3.8 Der causa ao atraso na distribuição da alimentação;

22.2.2.1.3.9 Não disponibilizar mão de obra especializada em número suficiente para atender a demanda da alimentação escolar;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

22.2.2.1.3.10 Para qualquer tipo de alimentação servida faltando um componente do cardápio do dia e quando faltar dois componentes ou mais do cardápio não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade;

22.2.2.1.3.11 Quando faltar qualquer componente do cardápio aprovado para parte dos alunos do período.

22.2.2.1.3.12 Quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir:

22.2.2.1.3.13 Temperatura inadequada;

22.2.2.1.3.14 Utensílio em que foi acondicionada em más condições de uso;

22.2.2.1.3.15 Talheres e canecas a serem utilizados para o seu consumo em más condições de uso;

22.2.2.1.3.16 Preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos;

22.2.2.1.3.17 *Per capita* inadequado;

22.2.2.1.3.18 Sem proteção com luvas descartáveis nos casos de alimentos que são distribuídos sem ajuda de um talher, toucas e uniformização incompleta;

22.2.2.1.3.19 Em desacordo com a ficha técnica de preparação.

22.2.2.1.4 Não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade escolar, quando a Contratada deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

22.2.2.1.5 Se apurado pontuação inferior a 70 pontos, quanto ao resultado insatisfatório do IMR, será instaurado processo administrativo de aplicação de sanção de multa de 10% sob o valor faturado mensal já descontado o IMR.

22.2.2.2 Poderá ser aplicada, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o **faturamento quinzenal** obtido no período de cometimento da irregularidade, junto a cada uma das unidades atendidas, nos seguintes casos:

22.2.2.2.1 Multa no montante de 10% quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados:

22.2.2.2.1.1 Não elaborar o “Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços”;

22.2.2.2.1.2 Não distribuir o “Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços” às unidades escolares;

22.2.2.2.1.3 Não atualizar anualmente ou sempre que se fizer necessário o “Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços”;

22.2.2.2.1.4 Não disponibilizar EPI para seus funcionários;

22.2.2.2.1.5 Não encaminhar documentação solicitada pelo gestor (ex.: movimentação de funcionários, comprovante de entrega de EPI, comprovante de distribuição do Manual de Boas Práticas);

22.2.2.2.1.6 Deixar de cumprir o que determina o Anexo VIII no que diz respeito aos reparos de responsabilidade da Contratada;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

22.2.2.2.1.7 Não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço mencionado no Manual de Boas Práticas, pelo método APPCC, em qualquer das unidades em que prestar serviços;

22.2.2.2.1.8 Deixar de nomear um Nutricionista Responsável Técnico - RT;

22.2.2.2.1.9 Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros nutricionistas do Quadro Técnico - QT, por unidade escolar em que prestar serviço;

22.2.2.2.1.10 Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade escolar em que prestar serviço.

22.2.2.2.2 Multa no montante de 15%:

22.2.2.2.2.1 Quando os membros da comunidade escolar, servidores da Contratada bem como agentes fiscalizadores, sofrerem violência física ou verbal, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo, a fim de ocultar o sinistro praticado por fornecedor ou funcionário da Contratada.

22.2.2.2.2.2 Quando faltar alimentação para total ou parte dos alunos do turno.

22.2.2.2.2.3 Quando a Contratada não produzir a alimentação diariamente, e em cada turno, exceto preparação de bolo simples.

22.2.2.2.3 A consolidação do valor do faturamento quinzenal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, para efeito do disposto neste item 22.2.2.2, considerará dois



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

períodos de apuração dos serviços prestados pela Contratada, devendo considerar para aplicação da multa o período do registro da ocorrência ou fato gerador:

22.2.2.3.1 O primeiro, compreendendo o 1º dia do mês até o dia 15;

22.2.2.3.2 O segundo, compreendendo os restantes dos dias do mesmo mês.

22.2.2.3 Multa sobre o **faturamento mensal** obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

22.2.2.3.1 Multa no montante de 5%, quando deixar de realizar qualquer um dos seguintes procedimentos:

22.2.2.3.1.1 Não realizar a limpeza da caixa de gordura;

22.2.2.3.1.2 Não realizar análise da potabilidade da água;

22.2.2.3.1.3 Não realizar a troca do(s) elemento(s) filtrante(s) do(s) filtro(s) da cozinha;

22.2.2.3.1.4 Não disponibilizar termômetro ou não efetuar a troca do equipamento sempre que se fizer necessário;

22.2.2.3.1.5 Não realizar procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos;

22.2.2.3.1.6 Não realizar a reposição de equipamentos e utensílios no prazo estabelecido pela Contratante;

22.2.2.3.1.7 Deixar de entregar o inventário inicial, intermediário e/ou final no prazo estabelecido pela Contratante;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

22.2.2.3.1.8 Deixar de entregar os comprovantes da realização da atividade de educação nutricional nas unidades escolares;

22.2.2.3.1.9 Quando utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, para atender outros fins que não seja o objeto do contrato;

22.2.2.3.1.10 Quando estocar os alimentos e/ou materiais de consumo, higiene e limpeza vencidos.

22.2.2.3.1.11 Quando deixar de produzir a alimentação acrescida dos 10%;

22.2.2.3.1.12 Quando não devolver qualquer equipamento e panela de pressão retirados da unidade escolar para manutenção;

22.2.2.3.1.13 Quando remanejar quaisquer equipamentos entre as unidades escolares sem prévia autorização da Contratante;

22.2.2.3.2 Multa no montante de 10% sobre o último mês de faturamento do contrato:

22.2.2.3.2.1 Quando transcorrido o prazo de 30 dias corridos da retenção, exposto ao item 15.1.13.16 quanto a reposição do inventário final.

22.2.2.3.2.2 Quando for comprovado a contaminação por qualquer agente biológico, físico ou químico, em qualquer alimento servido aos alunos.

22.2.2.3.3 Multa no montante de 20% quando for comprovado caso(s) de Doença Transmitida por Alimentos- DTA ou qualquer outro agravo por qualquer agente biológico, físico e químico, exceto a água, em qualquer alimento servido aos alunos e que tenha provocado mal estar ou outros agravos à saúde;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 22.2.3 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, Direta ou Indireta, por prazo não superior a 2 anos, conforme indicação da Contratante.
- 22.2.4 Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, Direta ou Indireta, pelo prazo de até 5 anos, sem prejuízo das multas previstas nesta contratação e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que a 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.
- 22.2.5 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 licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 22.2.3.
- 22.2.6 As sanções previstas nos itens 22.2.1, 22.2.3, 22.2.4 e 22.2.5, não são cumulativas entre si e poderão ser aplicadas juntamente com a multa prevista no item 22.2.2.2.
- 22.2.7 Quando imposta uma das sanções previstas nos itens 22.2.3, 22.2.4 e 22.2.5, 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.
- 22.2.8 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.
- 22.2.9 Confirmada a aplicação de quaisquer das sanções administrativas previstas neste item, competirá ao órgão promotor do certame proceder com o registro da



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

ocorrência no Certificado de Registro Cadastral - CRC e a Seger, no Sistema De Cadastramento Unificado De Fornecedores- Sicaf, em campo apropriado. No caso da aplicação da sanção prevista no item 22.2.4, deverá ainda ser solicitado o descredenciamento da Contratada no SICAF e no CRC/ES.

22.3 Para caso de rescisão contratual, decorrente de inexecução contratual culposa da Contratada, fica instituída a Cláusula Penal Compensatória por perdas e danos no valor de 20% sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular.

22.4 Para exigir a pena convencional, não é necessário que o credor alegue prejuízo.

22.5 O montante de 20% acima definido vale como mínimo da indenização, não prejudicando o ressarcimento por prejuízos com valores a ele excedentes.

22.6 A cláusula penal não prejudica a aplicação das sanções previstas dos itens 22.2.1, 22.2.2, 22.2.3, 22.2.4 e 22.2.5.

22.7 O apontamento de irregularidades ensejadoras de descumprimento contratual motiva a Entidade Executora a realizar a retenção dos créditos decorrentes de sanções em atenção ao artigo 75, Portaria/SEGER nº 49-R/2010 e posteriores alterações.

22.8 As sanções administrativas serão glosadas após a decisão administrativa final, mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

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

22.8.2 A notificação poderá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, por correio eletrônico, E-Docs ou outro sistema, indicando, no mínimo: a conduta da Contratada 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;

22.8.3 O prazo para apresentação de defesa prévia será de 15 dias úteis, a contar da intimação, exceto na hipótese de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 15 dias úteis,



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

devendo em ambos os casos, ser observada a regra do art. 157 e 158 da Lei Federal 14.133/21 e posteriores alterações.

22.8.4 A Contratada 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.

22.8.5 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 da Contratada que deverá ser exercido nos termos da Lei Federal 14.133/21.

22.8.6 O recurso administrativo a que se refere ao item anterior poderá ser submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado - PGE do Espírito Santo.

22.9 Os montantes relativos às multas moratória e cláusula penal aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos à Contratada, relativos às parcelas efetivamente executadas do contrato.

22.10 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.

22.11 Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor da Contratada, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

22.12 Poderão ser deduzidos ou retidos do montante a pagar, os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela empresa Contratada.

23. DA QUALIFICAÇÃO

23.1A(s) empresa(s) deverão comprovar durante o processo de contratação e sempre que se fizer necessário:

23.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 23.1.2 Pessoa física: Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 23.1.3 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 23.1.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 23.1.5 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 23.1.6 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 23.1.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 23.1.8 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 23.1.9 Ato de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.
- 23.1.10 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

23.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 23.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 23.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 23.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 23.2.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 23.2.5 Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante.
- 23.2.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado).
- 23.2.7 Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.
- 23.2.8 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 23.2.9 Nos casos de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, não se exige comprovação de regularidade fiscal para fins de habilitação, mas somente para formalização da contratação, observadas as seguintes regras:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 23.2.10 A licitante deverá apresentar, à época da habilitação, todos os documentos exigidos para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição.
- 23.2.11 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, é assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 23.2.12 O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período.
- 23.2.13 Em caso de atraso por parte do órgão competente para emissão de certidões comprobatórias de regularidade fiscal, ou trabalhista, a licitante poderá apresentar à Administração outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente, nos termos dos arts. 156 e 151 do Código Tributário Nacional, acompanhado de prova do protocolo do pedido de certidão.
- 23.2.14 Na hipótese descrita no inciso anterior, a licitante terá o prazo de 10 (dez) dias, contado da apresentação dos documentos a que se refere o parágrafo anterior, para apresentar a certidão comprobatória de regularidade fiscal ou trabalhista.
- 23.2.15 O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período, uma única vez, se demonstrado pela licitante a impossibilidade de o órgão competente emitir a certidão.
- 23.2.16 A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções legais, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

23.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO- FINANCEIRA

23.3.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples.

23.3.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133/2021, art. 69, caput, e inciso II) ou certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório, conforme Acórdão de Relação TCU 8271/2011-Segunda Câmara.

23.3.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

23.3.4 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

$$ILG = \frac{\text{Ativo circulante (AC)} + \text{Realizável a longo prazo (RLP)}}{\text{Passivo circulante (PC)} + \text{Passivo não circulante (PNC)}}$$

$$ISG = \frac{\text{Ativo total (AT)}}{\text{Passivo cisculante (PC)} + \text{Passivo não circulante (PNC)}}$$

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante (AC)}}{\text{Passivo Circulante}}$$

23.3.5 A(s) empresa(s) criada(s) no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

23.3.6 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

23.3.7 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

23.3.8 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

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

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

23.4 CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL

23.4.1 Certidão do registro no CRN, expedida para a empresa licitante, pelo Conselho da Região de onde desenvolve suas atividades (matriz), com indicação dos respectivos responsáveis técnicos, devidamente habilitados para o desempenho do objeto desta contratação, dentro do prazo de validade.

23.4.1.1 À qual o objeto licitatório for adjudicado, seja registrada em CRN de outra jurisdição que não a 4ª Região RJ/ES, CRN-4, deverá apresentar, após a constituição da filial do local da prestação de serviço, no prazo de até 30 dias corridos, a comprovação do registro secundário no CRN-4, bem como deverá providenciar todos os procedimentos para a correta emissão do Atestado de Responsabilidade Técnica - ART, em conformidade com a legislação do CRN-4.

23.4.2 Apresentação de atestado de aptidão da empresa licitante para execução de serviços compatíveis com o objeto desta contratação em características, quantidades e prazo que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado. Considerar-se-á para fins de reconhecimento da compatibilidade referida neste item:

23.4.2.1 Quantitativos: A comprovação da capacidade técnica com execução de fornecimento de 50% do número de atendimentos/dia com alimentação



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

de cada lote, integrante desta contratação, sendo:

LOTE	ATENDIMENTOS	50%
1	23.925	11.962
2	25.808	12.904
3	17.894	8.947
4	31.904	15.952
5	27.404	13.702

23.4.2.1.1 Justificamos a necessidade de garantir a capacidade técnica de 50% da média de atendimentos, dada a complexidade da execução dos serviços da alimentação escolar na Rede Estadual. Com o passar dos anos, houve melhorias substanciais no PNAE, que envolvem cardápios mais completos, além do aumento do número de escolas de Tempo Integral, aumentando a demanda que já se atendia na rede. Por isso, é fundamental a participação de empresas com capacidade técnica comprovada.

23.4.2.2 Características: em relação aos itens que constam no objeto desta contratação, comprovar, pelo menos, a execução dos serviços de preparo, logística, mão de obra e distribuição;

23.4.3 Prazo: Execução de 12 meses de contrato.

23.4.4 Será permitido o somatório de Atestados, desde que a execução tenha sido em período concomitante.

23.4.4.1 Como critério de mensuração dos atestados a chegar no resultado pretendido ao atendimento/dia, será feito com a soma do atendimento mensal dividido pelo número máximo de dias letivos, por exemplo, 150 mil atendimentos/mês dividido por 22 dias/letivos= 6.818 atendimentos/dia.

23.4.4.2 O atestado de 12 meses ou de um ano de execução deve considerar a totalidade dos atendimentos executados, divididos pela quantidade de dias letivos no período, quando o atestado for proveniente de instituição educacional.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 23.4.4.3 Se a licitante for arrematante de mais de um lote, não poderá utilizar o mesmo atestado para fins de comprovação nos demais, salvo se a quantidade total apresentada no atestado comportar a quantidade mínima da soma dos lotes arrematados.
- 23.4.5 Declaração da empresa de que, no decorrer da execução do objeto contratual, disponibilizará, no Estado do Espírito Santo, instalações, equipamentos, veículos e pessoal técnico especializado, essenciais ao eficiente cumprimento do contrato;
- 23.4.6 Declaração expedida pela empresa licitante, comprometendo-se a utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria 069-R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde – Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/ revogações.
- 23.4.7 Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que antes da assinatura do contrato deverá apresentar a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.
- 23.4.8 Declaração, expedida pela empresa, comprometendo-se a manter estrutura na região com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento, equipe volante para substituição imediata de funcionários que, por algum motivo, estiverem impossibilitados de comparecer ao posto de trabalho e demais serviços, bem como atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento.
- 23.4.9 Apresentação do Alvará de Licença Sanitária, emitido pelo órgão competente da sede da empresa, até a data limite de entrega dos documentos de habilitação.

23.5 DA CAPACIDADE TÉCNICA PROFISSIONAL

- 23.5.1 Comprovação de possuir em seu quadro permanente, profissional devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

23.5.1.1 Declaração emitida pelo profissional indicado como responsável técnico, que se compromete a atuar como responsável técnico, pela empresa, durante a execução do contrato que será firmado através da presente contratação.

23.5.2 Comprovação de possuir no seu quadro permanente profissionais de Segurança do Trabalho em conformidade com a Portaria TEM/SSST nº 3.214/1897 - Normas Reguladora NR 04 do SEESMT, Acórdão nº 2.898/2012 e posteriores alterações.

23.5.2.1 Os profissionais indicados pela licitante para fins de comprovação da capacitação técnica operacional deverão participar da execução dos serviços, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior.

23.6 DA VISITA TÉCNICA

23.6.1 A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada à empresa para verificação das condições locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que julgar necessário para a formulação da proposta.

23.6.1.1 A visita técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto à Secretaria de Estado da Educação, pelo e-mail alimentacaoescolar@sedu.es.gov.br.

23.6.1.2 A empresa deve ser representada por seus administradores, procuradores ou prepostos, que devem apresentar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.

23.6.1.2.1 A visita será limitada a uma empresa por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

23.6.1.3 A visita técnica não será obrigatória, sendo dispensada também a apresentação de declaração de comparecimento ou conhecimento dos locais.

23.6.1.4 Para todos os efeitos, considerar-se-á que a empresa tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo alegar posteriormente a sua insuficiência, nem pleitear modificações nos preços, prazos e condições ou requerer o reequilíbrio econômico-financeiro em decorrência da falta de informações sobre o objeto.

24. DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

24.10 procedimento licitatório será realizado por dispensa de licitação nos termos do art. 75, VIII e §6º, da Lei nº 14.133/2021, de modo que não haverá disputa, mas apenas cotação eletrônica nos termos do art. 75 §3º da referida lei, observando ainda os critérios do art. 72.

24.2Os valores constantes para a contratação foram balizados por meio de Preço Referencial, buscando melhor custo-benefício do valor final de atendimento sem a incidência de Imposto sobre circulação de mercadoria e serviços - ICMS, conforme Portaria nº 019-R, de 26 de março de 2024, publicada no DIOES de 27 de março de 2024.

24.2.1 O recebimento das propostas será por meio de cotação eletrônica no Sistema Integrado de Gestão – Siga e no Portal de Compras do Governo Federal- “Compras net” e será considerada a vencedora proposta que tiver menor preço por lote, com base no valor limite estabelecido no Preço Referencial de cada faixa.

24.2.1.1 As propostas poderão ser apresentadas no “Compras net” em até 3 dias úteis após a publicação da dispensa no Diário Oficial do Estado do Espírito Santo.

24.2.1.2 Para fins de aceitação da proposta, o valor máximo do lote será definido pela soma do total das faixas de atendimento que o compõem sem ICMS, com e sem insalubridade, conforme especificado no Anexo II-



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Resumo dos Custos, deste Termo de Referência.

24.2.1.3 Para fins de formalização do contrato, o valor total do lote será aquele definido na proposta comercial pela empresa para a faixa de maior quantidade de atendimentos (faixa 01) contemplando os quantitativos e valores das unidades escolares com e sem insalubridade, observadas todas as condições de aceitação da proposta.

24.2.1.3.1 A empresa vencedora deverá apresentar junto com a proposta comercial, as planilhas de formação de custo (Anexo XIV) do referido lote, demonstrando o valor bruto proposto e também o valor com a incidência da dedução do ICMS, conforme orientações a seguir:

24.2.1.3.2 Para fins de definição do valor unitário para cada tipo de atendimento nos Anexos XIV – escolas sem insalubridade e XIV – escolas com insalubridade, deve ser considerado a totalidade dos atendimentos estimados para cada faixa de atendimento, do lote como um todo, ou seja, o somatório das quantidades estimadas para as escolas com e sem insalubridade, em cada tipo de atendimento. Em seguida, os valores unitários obtidos no Anexo XIV - planilha D-J irão embasar a definição dos valores da planilha D-K, com e sem insalubridade.

24.2.1.3.3 Os valores apurados nessas duas planilhas no Anexo XIV-D-K serão somados e apresentados os valores totais por faixa com e sem insalubridade na Proposta Comercial – Anexo XIV, do referido lote.

24.2.1.3.4 A metodologia para a elaboração dessas planilhas foi definida da seguinte forma:

24.2.1.3.4.1 Os valores referenciais dos atendimentos das escolas com e sem insalubridade foram elaborados por meio de duas planilhas distintas, utilizando-se como base a relação total de escolas



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

e atendimentos, bem como a quantidade de mão de obra (merendeiras e nutricionistas) para cada lote e faixa (Anexo II). A relação e os quantitativos das escolas com insalubridade e outra sem insalubridade estão detalhados no Anexo II. A determinação do valor total em cada lote, foi definido a partir do somatório dos valores finais obtidos nas planilhas nas quais foram estabelecidos o valor dos atendimentos para o grupo de escolas com insalubridade e sem insalubridade, conforme demonstrado na tabela a seguir.

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO SEM ICMS					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R\$ 16.281.587,84	R\$ 12.817.469,64	R\$ 9.326.586,44	R\$ 5.803.896,32	R\$ 44.229.540,24
2	R\$ 18.129.843,40	R\$ 14.220.000,08	R\$ 10.432.920,24	R\$ 6.426.874,42	R\$ 49.209.638,14
3	R\$ 9.187.412,48	R\$ 7.487.099,70	R\$ 5.469.358,06	R\$ 3.498.013,80	R\$ 25.641.884,04
4	R\$ 13.494.864,52	R\$ 10.973.779,28	R\$ 8.079.531,36	R\$ 5.098.619,38	R\$ 37.646.794,54
5	R\$ 12.518.414,70	R\$ 10.111.558,44	R\$ 7.507.994,58	R\$ 4.973.795,50	R\$ 35.111.763,22
TOTAL	R\$ 69.612.122,94	R\$ 55.609.907,14	R\$ 40.816.390,68	R\$ 25.801.199,42	R\$ 191.839.620,18
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO SEM ICMS					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R\$ 30.147.938,44	R\$ 23.954.594,20	R\$ 17.738.860,28	R\$ 11.382.455,58	R\$ 83.223.848,50
2	R\$ 29.087.688,92	R\$ 22.924.666,90	R\$ 17.000.043,26	R\$ 10.669.793,52	R\$ 79.682.192,60
3	R\$ 23.839.034,04	R\$ 19.430.963,78	R\$ 14.204.009,76	R\$ 9.089.793,96	R\$ 66.563.801,54
4	R\$ 37.787.247,16	R\$ 30.723.448,56	R\$ 22.621.145,74	R\$ 14.289.985,00	R\$ 105.421.826,46
5	R\$ 44.564.399,68	R\$ 36.443.729,00	R\$ 27.468.604,38	R\$ 18.855.047,64	R\$ 127.331.780,70
TOTAL	R\$ 165.426.308,24	R\$ 133.477.402,44	R\$ 99.032.663,42	R\$ 64.287.075,70	R\$ 462.223.449,80
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO COM ICMS					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R\$ 19.616.278,58	R\$ 15.445.101,80	R\$ 11.239.185,06	R\$ 6.992.621,88	R\$ 53.293.187,32
2	R\$ 21.833.870,94	R\$ 17.137.492,14	R\$ 12.567.298,70	R\$ 7.744.318,42	R\$ 59.282.980,20
3	R\$ 11.063.527,88	R\$ 9.024.016,70	R\$ 6.590.243,94	R\$ 4.213.869,48	R\$ 30.891.658,00
4	R\$ 16.251.887,78	R\$ 13.215.017,76	R\$ 9.729.051,24	R\$ 6.142.854,34	R\$ 45.338.811,12
5	R\$ 15.078.118,30	R\$ 12.186.680,20	R\$ 9.044.285,38	R\$ 5.994.006,60	R\$ 42.303.090,48
TOTAL	R\$ 83.843.683,48	R\$ 67.008.308,60	R\$ 49.170.064,32	R\$ 31.087.670,72	R\$ 231.109.727,12
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO COM ICMS					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R\$ 36.314.348,00	R\$ 28.858.265,40	R\$ 21.371.064,70	R\$ 13.719.191,58	R\$ 100.262.869,68
2	R\$ 35.057.661,56	R\$ 27.619.629,68	R\$ 20.475.681,52	R\$ 12.854.736,62	R\$ 96.007.709,38
3	R\$ 28.710.324,64	R\$ 23.410.369,84	R\$ 17.114.462,12	R\$ 10.950.710,88	R\$ 80.185.867,48
4	R\$ 45.512.310,94	R\$ 37.017.835,22	R\$ 27.243.481,44	R\$ 17.209.236,48	R\$ 126.982.864,08
5	R\$ 53.703.762,42	R\$ 43.898.474,36	R\$ 33.104.244,80	R\$ 22.714.906,06	R\$ 153.421.387,64
TOTAL	R\$ 199.298.407,56	R\$ 160.804.574,50	R\$ 119.308.934,58	R\$ 77.448.781,62	R\$ 556.860.698,26



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

VALOR TOTAL DOS LOTES SEM ICMS - ESCOLAS SEM E COM INSALUBRIDADE					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R\$ 46.429.526,28	R\$ 36.772.063,84	R\$ 27.065.446,72	R\$ 17.186.351,90	R\$ 127.453.388,74
2	R\$ 47.217.532,32	R\$ 37.144.666,98	R\$ 27.432.963,50	R\$ 17.096.667,94	R\$ 128.891.830,74
3	R\$ 33.026.446,52	R\$ 26.918.063,48	R\$ 19.673.367,82	R\$ 12.587.807,76	R\$ 92.205.685,58
4	R\$ 51.282.111,68	R\$ 41.697.227,84	R\$ 30.700.677,10	R\$ 19.388.604,38	R\$ 143.068.621,00
5	R\$ 57.082.814,38	R\$ 46.555.287,44	R\$ 34.976.598,96	R\$ 23.828.843,14	R\$ 162.443.543,92
TOTAL	R\$ 235.038.431,18	R\$ 189.087.309,58	R\$ 139.849.054,10	R\$ 90.088.275,12	R\$ 654.063.069,98
VALOR TOTAL DOS LOTES COM ICMS - ESCOLAS SEM E COM INSALUBRIDADE					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R\$ 55.930.626,58	R\$ 44.303.367,20	R\$ 32.610.249,76	R\$ 20.711.813,46	R\$ 153.556.057,00
2	R\$ 56.891.532,50	R\$ 44.757.121,82	R\$ 33.042.980,22	R\$ 20.599.055,04	R\$ 155.290.689,58
3	R\$ 39.773.852,52	R\$ 32.434.386,54	R\$ 23.704.706,06	R\$ 15.164.580,36	R\$ 111.077.525,48
4	R\$ 61.764.198,72	R\$ 50.232.852,98	R\$ 36.972.532,68	R\$ 23.352.090,82	R\$ 172.321.675,20
5	R\$ 68.781.880,72	R\$ 56.085.154,56	R\$ 42.148.530,18	R\$ 28.708.912,66	R\$ 195.724.478,12
TOTAL	R\$ 283.142.091,04	R\$ 227.812.883,10	R\$ 168.478.998,90	R\$ 108.536.452,34	R\$ 787.970.425,38

Observação: 12 meses, compreendendo 202 dias letivos.

24.2.1.3.5 Soma total das faixas para o lote 01 sem ICMS (com e sem insalubridade): R\$ 127.453.388,74 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 01: R\$ 46.429.526,28 (valor da faixa 01).

24.2.1.3.6 Soma total das faixas para o lote 02 sem ICMS (com e sem insalubridade): R\$ 128.891.830,74 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 02: R\$ 47.217.532,32 (valor da faixa 01).

24.2.1.3.7 Soma total das faixas para o lote 03 sem ICMS (com e sem insalubridade): R\$ 92.205.685,58 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 03: R\$ 33.026.446,52 (valor da faixa 01).

24.2.1.3.8 Soma total das faixas para o lote 04 sem ICMS (com e sem insalubridade): R\$ 143.068.621,00 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 04: R\$ 51.282.111,68 (valor da faixa 01).

24.2.1.3.9 Soma total das faixas para o lote 05 sem ICMS (com e sem insalubridade): R\$ 162.443.543,92 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 05: R\$ 57.082.814,38 (valor da faixa 01).



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

24.2.1.3.10 O valor máximo admitido para cada faixa de atendimento em cada lote deverá respeitar o valor balizado admitido para cada faixa, não podendo ser superior ao estipulado.

24.2.1.3.11 A Proposta Comercial apresentada deverá ainda observar os seguintes critérios: O valor total da faixa de menor quantidade de atendimentos não pode ser superior ao valor total da faixa imediatamente posterior com maior quantidade de atendimentos.

24.2.1.3.12 A empresa interessada deverá apresentar as duas planilhas de formação de custo com base no Anexo XIV, correspondente a cada lote e aplicar na Planilha - DK os valores apurados na Planilha – DJ, respeitando-se o total de atendimentos estimado em cada faixa das escolas com insalubridade e sem insalubridade, conforme Base de Cálculo - Anexo II por lote e faixa.

24.2.1.3.13 A disputa dar-se-á pelo valor obtido da soma total das duas planilhas sem ICMS, com insalubridade e sem insalubridade, com o número de atendimentos estimados por lote e faixa, conforme Anexo XIV – Proposta Comercial de cada lote.

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

24.2.1.4.1 Estejam constituídos sob a forma de consórcio: em razão da divisão dos serviços por lote e a necessidade técnica e econômica de execução do objeto do contrato, observa-se a incompatibilidade para a participação de consórcio.

25. GARANTIA CONTRATUAL

25.1 A empresa prestará garantia de cobertura total de execução contratual no valor de R\$ _____ (_____), na modalidade de _____, correspondente a 5% do valor



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

líquido com a dedução do ICMS do contrato (faixa 1), no prazo máximo de 30 dias corridos do início de sua vigência, inclusive questões trabalhistas e previdenciárias.

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

25.2.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

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

25.2.3 Multas aplicadas pela Administração à licitante;

25.2.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber, observando o prazo de cobertura de 2 anos após o término da vigência contratual.

25.3 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 3 meses após o término da vigência contratual.

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

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

25.4.2 Este item 25, segue a minuta padronizada da PGE/ES, encontrada no site a seguir:

<https://pge.es.gov.br/Media/pge/T%C3%B3picos%20extras%20para%20modula%C3%A7%C3%A3o%20dos%20editais/T%C3%B3picos%20extras%20-%20garantia%20contratual.docx>



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 1

S.R.E	Município	Localização	Escola	Endereço	Nº	Bairro	CEP
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ATILIO VIVACQUA	URBANA	EEEFM FERNANDO DE ABREU	RUA GENERAL DUTRA	15	CENTRO	29490000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEM CEI ATTLA DE ALMEIDA MIRANDA	AVENIDA NOSSA SENHORA DA CONSOLACAO	176	VILA RICA	29301080
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEF CAROLINA PASSOS GAIGHER	RUA JOSE REBELLO	96	IBITQUARA	29307178
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEF INAH WERNECK	RUA CARIRI	81	AQUIDABAN	29308210
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEF SANTA CECILIA	RUA CABO TAVEIRA	S/N	SANTA CECILIA	29307530
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM AGOSTINHO SIMONATO	RUA FRANCISCO RODRIGUES ALMAGO	1	JARDIM AMERICA	29310775
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM BERNARDINO MONTEIRO	RUA FRANCISCO MARTINS	13	AMARELO	29304420
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	CEEFMTI FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	RUA PEDRO SILVAN	S/N	CORONEL BORGES	29306240
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM FRATERNIDADE E LUZ	RUA JOAO SANTANA	S/N	SUMARE	29304540
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM LICEU MUNIZ FREIRE	RUA MOREIRA	171	INDEPENDÊNCIA	29306320
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM LIONS SEBASTIAO PAIVA VIDAURRE	PRAÇA ADRIÃO COELHO FILHO	18	DR. LUIZ TINOCO DA FONSECA	29313280
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	RUA AGUILAR FERREIRA ATHAYDE	83	MONTE BELO	29314775
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PRESIDENTE GETULIO VARGAS	RUA JOAO FRANKLIN MACHADO	S/N	ABELARDO FERREIRA MACHADO	29309274
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	RUA BERNARDO DE ALMEIDA	S/N	MARIA ORTIZ	29301470
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PROF HOSANA SALLES	RUA HUMBERTO TIRELLO	2	AEROPORTO	29314110
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PROF PETRONILHA VIDIGAL	RUA BRAZ VIVACQUA	40	ITAOCA	29325000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM QUINTILIANO DE AZEVEDO	RUA SAMUEL DUARTE	S/N	SANTO ANTONIO	29300550
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM WILSON RESENDE	RUA PRAÇA JOSE GAVA	S/N	BURARAMA	29327000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	RURAL	EEEFM ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	RUA JOELMAR DAROS	S/N	ZONA RURAL	29321000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CASTELO	URBANA	EEEFM JOAO BLEY	RUA MACHADO DE ASSIS	694	SAO MIGUEL	29360000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ICONHA	URBANA	EEEFM CEL ANTONIO DUARTE	AVENIDA DANILO MONTEIRO DE CASTRO	229	CENTRO	29280000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	RURAL	EEEF GRAUNA	RODOVIA SAFRÁ X MARATAIZES KM 25	S/N	GRAUNA	29330000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM ANTONIO JACQUES SOARES	RUA PRINCIPAL	S/N	GARRAFAO	29330000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM LEOPOLDINO ROCHA	RUA MAURICIO DE SOUZA SILVA	S/N	ITAIPAVA	29338000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	AVENIDA CRISTIANO DIAS LOPEZ	S/N	CENTRO	29330000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	JERONIMO MONTEIRO	URBANA	EEEFM JERONIMO MONTEIRO	RUA DANIEL COMBONI	200	CENTRO	29550000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MARATAIZES	URBANA	EEEFM DOMINGOS JOSE MARTINS	AVENIDA SIMAO SOARES	S/N	BARRA DE ITAPEMIRIM	29345000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MARATAIZES	RURAL	EEEM PROF JOSE VEIGA DA SILVA	RUA PAULO ROCHA	S/N	JACARANDA	29345000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MIMOSO DO SUL	URBANA	EEEFM ANTONIO ACHA	RUA JOAQUIM LEITE GUIMARAES	S/N	SANTA TEREZINHA	29400000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MIMOSO DO SUL	URBANA	EEEFM MONSENHOR ELIAS TOMASI	PRACA DEP EVALDO RIBEIRO CASTRO	S/N	CENTRO	29400000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MIMOSO DO SUL	RURAL	EEEM ANTÔNIO SABATINI SIMONI	RUA PRINCIPAL	S/N	CONCEICAO DE MUQUI	29400000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MUQUI	URBANA	EEEF MARCONDES DE SOUZA	RUA JOSE GALDINO COIMBRA	S/N	BOA ESPERANCA	29480000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MUQUI	URBANA	EEEFM SENADOR DIRCEU CARDOSO	RUA EDUARDO CARLOS CABRAL	S/N	SÃO PEDRO	29480000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	PRESIDENTE KENNEDY	URBANA	EEEFM PRESIDENTE KENNEDY	RUA MANOEL LUCIO GOMES	20	CENTRO	29350000



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 1

SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	RIO NOVO DO SUL	RURAL	EEEFM VIRGINIA NOVA	ESTRADA DE VIRGÍNIA NOVA	S/N	VIRGINIA NOVA	29290000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	RIO NOVO DO SUL	URBANA	EEEFM WALDEMIRO HEMERLY	RUA CAPITAO BLEY	19	CENTRO	29290000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	VARGEM ALTA	URBANA	EEEFM AGOSTINHO AGRIZZI	RUA PRAÇA PADRE OLIVIO	S/N	CENTRO	29297000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	VARGEM ALTA	URBANA	EEEFM PRESIDENTE LUEBKE	RUA ALBERTO DO CARMO	70	CENTRO	29295000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	VARGEM ALTA	URBANA	EEEM GUILHERME MILANEZE	RUA CAETANO VANINI	S/N	SAO JOSE DE FRUTEIRAS	29295000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM ANA MONTEIRO DE PAIVA	RUA SEBASTIÃO JOSE VIAL	320	ANUTIBA	29530000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	CEEFMTI ARISTEU AGUIAR	AVENIDA DR WANDERLEY	S/N	CENTRO	29500000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM JOSE CORRENTE	RUA LUCINDO RODRIGUES PINTO	183	CAFE	29515000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM OSCAR DE ALMEIDA GAMA	RUA HUGO FURTADO	S/N	ARARAI	29535000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM PROF CELIA TEIXEIRA DO CARMO	RUA THEODORO PINTO DE SOUZA	S/N	RIVE	29520000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM PROFESSOR PEDRO SIMAO	RUA CARMOSINA DIAS DO NASCIMENTO	S/N	CLERIO MOULIN	29500000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM SIRENA REZENDE FONSECA	RUA JOSE LOUREIRO PRATA	190	CELINA	29510000
SER GUAÇUÍ	APIACA	URBANA	EEEFM CANDIDA POVOA	RUA LAD MARECHAL CANDIDO RONDON	S/N	CENTRO	29450000
SER GUAÇUÍ	BOM JESUS DO NORTE	URBANA	EEEFM HORACIO PLINIO	RUA ATAULPHO LOBO	70	CENTRO	29460000
SER GUAÇUÍ	DIVINO DE SAO LOURENCO	URBANA	EEEFM JUVENAL NOLASCO	RUA ADOLFO BATISTA	83	CENTRO	29590000
SER GUAÇUÍ	DORES DO RIO PRETO	URBANA	EEEFM PEDRO DE ALCANTARA GALVEAS	AVENIDA FIRMINO DIAS	360	CENTRO	29580000
SER GUAÇUÍ	DORES DO RIO PRETO	URBANA	EEEFM SAO JOSE - DORES DO RIO PRETO	RUA PRINCIPAL	S/N	PEDRA MENINA	29580000
SER GUAÇUÍ	GUACUI	URBANA	EEEF ANTONIO CARNEIRO RIBEIRO	RUA JOSE VIEIRA DE SOUZA	S/N	QUINCAS MACHADO	29560000
SER GUAÇUÍ	GUACUI	URBANA	CEEMTI MONSINHOR MIGUEL DE SANCTIS	RODOVIA PREF NORIVAL COUZI - KM 96	KM 96	MORADA DAS PALMEIRAS	29560000
SER GUAÇUÍ	IBATIBA	URBANA	EEEFM PROF MARIA TRINDADE OLIVEIRA	AVENIDA AFONSO CLAUDIO	440	CENTRO	29395000
SER GUAÇUÍ	IBITIRAMA	URBANA	EEEFM ANTONIO LEMOS JUNIOR	RUA CONCEIÇÃO MIRANDA VAILANT	21	CENTRO	29540000
SER GUAÇUÍ	IBITIRAMA	URBANA	EEEFM OLAVO RODRIGUES DA COSTA	RUA GERALDO DE OLIVEIRA BARBOSA	S/N	CENTRO	29545000
SER GUAÇUÍ	IRUPI	URBANA	EEEFM BERNARDO HORTA	RUA JOAO MARIANO	27	CENTRO	29398000
SER GUAÇUÍ	IUNA	URBANA	CEEFMTI HENRIQUE COUTINHO	RUA DES EPAMINONDAS AMARAL	190	CENTRO	29390000
SER GUAÇUÍ	IUNA	URBANA	EEEFM P AFONSO BRAZ	AVENIDA PREFEITO JOSE RAPOSO	84	PEQUIA	29392000
SER GUAÇUÍ	IUNA	URBANA	EEEM SANTISSIMA TRINDADE	RUA TERPINHA LACERDA	S/N	GUANABARA	29393000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	EEEFM ARQUIMIMO MATTOS	RUA NOSSA SENHORA DA CONCEICAO	S/N	PIACU	29386000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	CEEFMTI BRAULIO FRANCO	RUA CAPITAO JOAO ALVES	60	CENTRO	29380000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	EEEM MENINO JESUS	RUA FRANCELINO GOULART	76	MENINO JESUS	29380000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	EEEM PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	RUA MARIA ASCENSAO SOARES	134	VIEIRA MACHADO	29383000
SER GUAÇUÍ	SAO JOSE DO CALCADO	URBANA	EEEFM MERCES GARCIA VIEIRA	AVENIDA RUI BARBOSA	146	CENTRO	29470000



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 2

S.R.E	Município	Localização	Escola	Endereço	Nº	Bairro	CEP
SRE AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	URBANA	CEEMTI AFONSO CLAUDIO	RUA UTE AMELIA GASTIN PADUA	50/124	SAO TARCISIO	29600000
SRE AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	URBANA	EEEFM ELVIRA BARROS	AVENIDA LEVY DIAS DE CARVALHO	200	SERRA PELADA	29603000
SRE AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	URBANA	EEEFM JOSÉ GIESTAS	RUA WERNER RUCHDESCHEL	227	VILA PONTOES	29604000
SRE AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	URBANA	EEEFM MARIA DE ABREU ALVIM	RUA ANTONIETA SOUZA LIMA	S/N	FAZENDA GUANDU	29609000
SRE AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	URBANA	EEEFM JOSÉ ROBERTO CRISTO	RUA ALIPIO VIEIRA DA CUNHA	307	PIRACEMA	29600-000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	AFONSO CLAUDIO	URBANA	EEEM MATA FRIA	CORREGO FRANCISCO CORREA	S/N	MATA FRIA	29600-000
SRE AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	URBANA	EEEFM JOSÉ CUPERTINO	RUA UTE AMELIA GASTIN PADUA	49	SÃO TARCISIO	29600-000
SRE AFONSO CLÁUDIO	BREJETUBA	URBANA	EEEFM ÁLVARO CASTELO	RUA PRAÇA 15 DE DEZEMBRO	100	BELARMINO ULIANA	29630000
SRE AFONSO CLÁUDIO	BREJETUBA	RURAL	EEEFM FAZENDA CAMPORÊS	VILA RANCHO DANTAS	S/N	ZONA RURAL	29630000
SRE AFONSO CLÁUDIO	BREJETUBA	RURAL	EEEFM LEOGILDO SEVERIANO DE SOUZA	FAZENDA LEOGILDO	S/N	ZONA RURAL	29630000
SRE AFONSO CLÁUDIO	BREJETUBA	RURAL	EEEFM MARLENE BRANDÃO	ESTRADA DE BREJAUBINHA	120	ZONA RURAL	29630000
SRE AFONSO CLÁUDIO	BREJETUBA	URBANA	EEEFM SÃO JORGE	RUA NEPTALY ANTONIO CAETANO	160	SAO JORGE DE OLIVEIRA	29635000
SRE AFONSO CLÁUDIO	CONCEICAO DO CASTELO	URBANA	EEEFM PROFª ALDY SOARES MERCON VARGAS	PRACA DA MATRIZ	9	CENTRO	29370000
SRE AFONSO CLÁUDIO	CONCEICAO DO CASTELO	URBANA	CEEFMTI ELISA PAIVA	AVENIDA JOSE GRILLO	348	CENTRO	29370-000
SRE AFONSO CLÁUDIO	DOMINGOS MARTINS	URBANA	EEEFM DE PONTO DO ALTO	RUA REINOLDO KIEFER	92	PONTO ALTO	29273993
SRE AFONSO CLÁUDIO	DOMINGOS MARTINS	URBANA	EEEFM GISELA SALLOKER FAYET	ESTRADA PRINCIPAL	35	PARAJU	29273000
SRE AFONSO CLÁUDIO	DOMINGOS MARTINS	URBANA	EEEFM PEDRA AZUL (PEDREIRAS)	RUA PETERLE	S/N	PEDRA AZUL	29278000
SRE AFONSO CLÁUDIO	DOMINGOS MARTINS	URBANA	EEEFM TEÓFILO PAULINO	ALAMEDA DOS PINHAIS	S/N	CENTRO	29260000
SRE AFONSO CLÁUDIO	LARANJA DA TERRA	URBANA	EEEFM JOAQUIM CAETANO DE PAIVA	RUA GUILHERME PIZZAIA	S/N	JOATUBA	29615000
SRE AFONSO CLÁUDIO	LARANJA DA TERRA	URBANA	EEEFM LUIZ JOUFFROY	AVENIDA CARLOS PALACIO	264	CENTRO	29615000
SRE AFONSO CLÁUDIO	LARANJA DA TERRA	URBANA	EEEM SOBREIRO	RUA PRINCIPAL	S/N	SOBREIRO	29615000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	URBANA	EEEFM ALTO RIO POSSMOSER	AVENIDA GERMANO MARQUARDT	S/N	ALTO RIO POSSMOSER	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	RURAL	EEEFM FAZENDA EMILIO SCHROEDER	ALTO ALTO SANTA MARIA	S/N	ZONA RURAL	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	RURAL	EEEFM FAZENDA EMILIO SCHROEDER (ANEXO)	ALTO ALTO SANTA MARIA	S/N	ZONA RURAL	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	RURAL	EEEFM FREDERICO BOLDT	RUA ARTHUR LEMKE	S/N	CARAMURU	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	URBANA	EEEFM GRAÇA ARANHA	RUA HERMANN ROELKE	131	CENTRO	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	RURAL	EEEFM PROF HERMANN BERGER	RODOVIA DR AFONSO SCHWAB KM5	S/N	SAO SEBASTIAO DE BELEM	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	URBANA	EEEFM SÃO LUIS	RUA HENRIQUE JJ KUSTER	355	SAO LUIS	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	SANTA MARIA DE JETIBA	RURAL	EEEM FRANCISCO GUILHERME	AVENIDA JOÃO PEDRO LAUVERS	S/N	GARRAFAO	29645000
SRE AFONSO CLÁUDIO	VENDA NOVA DO IMIGRANTE	URBANA	EEEF DOMINGOS PERIM	RUA LA VILLE	134	TRINTA DE DEZEMBRO	29375000
SRE AFONSO CLÁUDIO	VENDA NOVA DO IMIGRANTE	URBANA	EEEF LIBERAL ZANDONADI	RUA DOM JOAO BATISTA	51	VILA BETANIA	29375000
SRE AFONSO CLÁUDIO	VENDA NOVA DO IMIGRANTE	URBANA	EEEFM FIORAVANTE CALIMAN	AVENIDA EVANDI AMERICO COMARELA	675	CENTRO	29375000
SRE VILA VELHA	ALFREDO CHAVES	URBANA	EEEFM CAMILA MOTTA	RUA NELSON DA COSTA MELLO	197	OURO BRANCO	29240000
SRE VILA VELHA	ALFREDO CHAVES	URBANA	EEEFM CAMILA MOTTA (ANEXO FELIPE MÓDULO)	ES-383, RUA JOSÉ MARIA CAMILETTI	S/N	MATILDE	29240-000
SRE VILA VELHA	ANCHIETA	URBANA	EEEFM CORONEL GOMES DE OLIVEIRA	ESTRADA DE RODAGEM ESTADUAL ANCHIETA X JABAQUARA	1078	NOVA ESPERANÇA	29230000
SRE VILA VELHA	ANCHIETA	URBANA	CEEMTI PAULO FREIRE (ANCHIETA)	AVENIDA MARIANA DAMAZIO FLORES	701	ANCHIETA	29230-000
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEF MANOEL ROSINDO DA SILVA	AVENIDA SANTANA	S/N	MEAIPE	29208180
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEFM ANGÉLICA PAIXÃO	RUA PROJETADA	S/N	ITAPEBUSSU	29210-210
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEFM LEANDRO ESCOBAR	RUA MANOEL ALVARENGA	S/N	PEROCAO	29220525



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 2

SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEFM LYRA RIBEIRO SANTOS	RUA WALTRUDES ALVES ROSA	S/N	KUBITSCHKEK	29203150
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	RURAL	EEEFM RIO CLARO	RUA RIO CLARO	S/N	ZONA RURAL	29200010
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEFM ZENÓBIA LEÃO	RUA FERNANDO DE ABREU	417	SAO JUDAS TADEU	29200490
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEFM ZULEIMA FORTES FARIA	AVENIDA ANTONIO GUIMARAES	100	ITAPEBUSSU	29210190
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEM DR SILVA MELLO	RUA HORACIO SANTANA	155	PARQUE DA AREIA PRETA	29200750
SRE VILA VELHA	GUARAPARI	URBANA	EEEM GUARAPARI	RUA JOAQUIM DA SILVA LIMA	58	CENTRO	29200260
SRE VILA VELHA	PIUMA	URBANA	EEEFM PROF FILOMENA QUITIBA	RUA MIMOSO DO SUL	884	CENTRO	29285000
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEF FRANCELINA CARNEIRO SETÚBAL	AVENIDA LEOPOLDINA	S/N	COQUEIRAL DE ITAPARICA	29102-375
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	CEEFTI GALDINO ANTÔNIO VIEIRA	RUA PAULO NEVES	S/N	SANTA RITA	29118590
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM ADOFINA ZAMPROGNO	RUA SEBASTIAO GAIBA	S/N	VILA GARRIDO	29116300
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM AGENOR DE SOUZA LÉ	RUA ALAN KARDEC	S/N	DIVINO ESPIRITO SANTO	29107240
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	CEEFMTI ASSISOLINA ASSIS ANDRADE	RUA SALVADOR	S/N	ARIBIRI	29120020
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM BENÍCIO GONCALVES	AVENIDA GABRIEL DA PALHA	S/N	VALE ENCANTADO	29113300
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM CATHARINA CHEQUER	RUA ALECRIM	100	NOVO MEXICO	29104100
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	CEEFMTI PASTOR OLIVEIRA	AV OTÁVIO BORIN	S/N	COBILANDIA	29111205
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM DR FRANCISCO FREITAS LIMA	RUA ANTONIO ABRAAO	S/N	ILHA DAS FLORES	29115550
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM FLORENTINO ÁVIDOS	AVENIDA VITORIA REGIA	S/N	SANTA INES	29108055
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM JUDITH DA SILVA GÓES COUTINHO	AVENIDA JUDITH GOES COUTINHO	S/N	PONTA DA FRUTA	29129030
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM LUIZ MANOEL VELLOZO	RUA MOURISCO	S/N	GLORIA	29122070
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM MARCÍLIO DIAS	RUA JOAO COUTINHO	S/N	BARRA DO JUCU	29125030
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM P HUMBERTO PIACENTE	RUA ANA SIQUEIRA	S/N	ALECRIM	29117310
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM PROF GERALDO COSTA ALVES	RUA RUBEM BRAGA	S/N	BOA VISTA I	29102640
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	CEEFMTI PROF MAURA ABAURRE	RUA ONZE	100	VILA NOVA	29105110
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM SILVIO RÓCIO	RUA TEREZINHA	S/N	SAO TORQUATO	29114002
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEFM TERRA VERMELHA	RUA E	S/N	TERRA VERMELHA	29100010
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEM GODOFREDO SCHNEIDER	RUA BERNARDO SCHNEIDER	S/N	CENTRO	29100170
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEM MÁRIO GURGEL	AVENIDA MARROCOS	S/N	JABAETE	29126747
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEM ORMANDA GONCALVES	RUA THADEU RAUTA	S/N	COBILANDIA	29111065
SRE VILA VELHA	VILA VELHA	URBANA	EEEM PROFESSOR AGENOR RORIS	AVENIDA JOAO MENDES	S/N	ITAPARICA	29105200
SRE COLATINA	ITAGUACU	URBANA	EEEFM ALFREDO LEMOS	RUA MALVINA PASSAMANI	S/N	ITAIMBE	29690000
SRE COLATINA	ITAGUACU	URBANA	EEEFM EURICO SALLES	AVENIDA 17 DE FEVEREIRO	160	CENTRO	29690000
SRE COLATINA	ITAGUACU	RURAL	EEEFM FABIANO FRANCISCO TOMASINI	ESTRADA ALTO LAGE	S/N	ZONA RURAL	29690000
SRE COLATINA	ITARANA	RURAL	EEEF PROF JOSUÉ BALDOTTO	RUA LIMOIEIRO DE SANTO ANTONIO	S/N	ZONA RURAL	29620000
SRE COLATINA	ITARANA	RURAL	EEEFM ALTO JATIBÓCAS	ALTO JATIBÓCAS	S/N	ALTO JATIBOCAS	29620000
SRE COLATINA	ITARANA	URBANA	EEEFM PROFª ALEYDE COSME	RUA VALENTIN DE MARTIN	303	CENTRO	29620000
SRE CARIACICA	MARECHAL FLORIANO	URBANA	EEEFM EMÍLIO OSCAR HULLE	RUA COLINA DA FE E DA CIENCIA	0	CENTRO	29255000
SRE CARIACICA	MARECHAL FLORIANO	URBANA	EEEFM VICTÓRIO BRAVIM	RUA PROJETADA	S/N	ARAGUAIA	29258000
SRE CARIACICA	VIANA	URBANA	EEEFM EWERTON MONTENEGRO GUIMARÃES	AVENIDA AMAZONAS	S/N	ARLINDO VILLASCHI	29136-308
SRE CARIACICA	VIANA	URBANA	EEEFM MARIA DE NOVAES PINHEIRO	RUA SANTA HELENA	125	VILA BETHANIA	29130010
SRE CARIACICA	VIANA	URBANA	EEEFM NELSON VIEIRA PIMENTEL	RUA DOUTOR OLIVAL PIMENTEL	124	CENTRO	29130145
SRE CARIACICA	VIANA	URBANA	EEEM IRMÃ DULCE LOPES PONTE	RUA ESPIRITO SANTO	S/N	MARCILIO DE NORONHA	29130010
SRE CARIACICA	VIANA	URBANA	EEEM AUGUSTO RUSCHI	RUA GOIAS	S/N	UNIVERSAL	29130010



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 3

S.R.E	Município	Localização	Escola	Endereço	Nº	Bairro	CEP
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEE JOSE RODRIGUES COUTINHO	AV. SÃO PAULO	696	SANTO ANTONIO	29156805
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEE STELLITA RAMOS	RUA SILVANO FERREIRA SANTOS	S/N	PORTO NOVO	29155355
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM ALZIRA RAMOS	RUA PRINCIPAL	S/N	RIO MARINHO	29140010
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM ANA LOPES BALESTRERO	RUA LOURIVAL DE ALMEIDA	32	FLEXAL I	29155623
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM ARY PARREIRAS	RUA FUNDAO	S/N	VILA CAPIXABA	29148140
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM CEL OLIMPIO CUNHA	RUA MARIO ARAUJO	13	SANTANA	29154100
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM DR JOSE MOYSES	RUA RIO ITAPEMIRIM	S/N	SANTA CATARINA	29140010
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM HUNNEY EVEREST PIOVESAN	RUA CARLOS ROGERIO JESUS GOMES	S/N	CRUZEIRO DO SUL	29144190
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM ITAGIBA ESCOBAR	PRAÇA DA OFICINA	S/N	SOTEMA	29147970
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM JESUS CRISTO REI	RUA LEANDRO DEL HOMO	S/N	SAO FRANCISCO	29145405
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM JOAO CRISOSTOMO BELESA	RUA SETOR DA CVRD	1132	PORTO DE SANTANA	29140010
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM JOSE VITOR FILHO	RUA EMILIO CHAGAS	S/N	VILA INDEPENDENCIA	29148650
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM MARIA DE LOURDES POYARES LABUTO	RUA PROFESSOR OSVALDO MENEGUEL	S/N	TABAJARA	29154407
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM MARIANO FIRME DE SOUZA	RUA PEDRO I	21	BANDEIRANTES	29142100
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	CEEF TI PRESIDENTE CASTELO BRANCO	RUA SESI	S/N	PORTO DE SANTANA	29153076
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM PROF JOAQUIM BARBOSA QUITIBA	RUA CLARICIO ALVES RIBEIRO	138	ITANGUA	29149800
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM PROFª MARIA DE LOURDES SANTOS SILVA	RUA ANTONIO SILVERIO DIAS	S/N	ALTO LAJE	29140010
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM PROF MARIA PENEDO	RUA 31 DE MARÇO	S/N	ITACIBA	29140015
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM PROFESSOR JOSE LEAO NUNES	AV. PERIMETRAL	S/N	VALE DA ESPERANCA	29141010
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM SAO JOAO BATISTA - CARIACICA	RODOVIA JOSE SETTE	S/N	SAO JOAO BATISTA	29141010
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM SATURNINO RANGEL MAURO	RUA SESSENTA E UM	58	NOVA ROSA DA PENHA I	29157432
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM THEODOMIRO RIBEIRO COELHO	AV. SÃO JOSE	533	NOVO HORIZONTE	29140010
SRE CARIACICA	CARIACICA	URBANA	EEEFM NÉA SALLES NUNES PEREIRA	RUA ONZE	S/N	MARACANA	29142859
SRE CARIACICA	SANTA LEOPOLDINA	URBANA	EEEFM ALICE HOLZMEISTER	RUA DIRETOR RUDIO	40	CENTRO	29640000
SRE CARIACICA	SANTA LEOPOLDINA	RURAL	EEEFM GUILHERMINA HULDA KRUGER REINHOLZ	RUA PROJETADA	S/N	HOLANDA	29640000
SRE COLATINA	ALTO RIO NOVO	URBANA	EEEFM PASTOR ANTONIO NUNES DE CARVALHO	RUA PAULO BRUNO	S/N	CENTRO	29760000
SRE COLATINA	BAIXO GUANDU	URBANA	EEEFM DR. JONES DOS SANTOS NEVES	RUA ANTONIO SAMPAIO	1423	SAPUCAIA	29730000
SRE COLATINA	BAIXO GUANDU	URBANA	EEEFM JOSÉ DAMASCENO FILHO	RUA QUINTINO BOCAIUVA	442	SAPUCAIA	29730000
SRE COLATINA	BAIXO GUANDU	URBANA	CEEM TI BAIXO GUANDU	AV. PRESIDENTE TANCREDO DE ALMEIDA NEVES	S/N	VILA KENNEDY	29730-000
SRE COLATINA	COLATINA	URBANA	EEEFM ARISTIDES FREIRE	PRAÇA MUNICIPAL	70	CENTRO	29700220
SRE COLATINA	COLATINA	URBANA	CEEM TI CONDE DE LINHARES	RUA ADAMASTOR SALVADOR	64	CENTRO	29700050
SRE COLATINA	COLATINA	URBANA	EEEFM GERALDO VARGAS NOGUEIRA	AV. BRASIL	S/N	LACE	29703035
SRE COLATINA	COLATINA	URBANA	EEEFM HONÓRIO FRAGA	RUA APARECIDA	214	SAO SILVANO	29703270
SRE COLATINA	COLATINA	URBANA	CEEF MTI PROFª CAROLINA PICHLER	RUA LUIZ MARANHÃO	225	VILA REAL	29706735



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 3

SRE COLATINA	COLATINA	URBANA	EEEFM PROFª NÉA MONTEIRO COSTA	AV. ANTÔNIO PERUTTI	S/N	HONORIO FRAGA	29704670
SRE COLATINA	COLATINA	URBANA	EEEFM RUBENS RANGEL	RUA PEDRO II	128	ESPLANADA	29702715
SRE COLATINA	COLATINA	RURAL	EECOR DE COLATINA	RUA EUCLIDES PRETTI	450	ÂNGELO FRECHIANI	29719-430
SRE COLATINA	GOVERNADOR LINDENBERG	URBANA	EEEF DR MOACIR AVIDOS	AV. SILVINO DE CASTRO	S/N	MOACYR AVIDOS	29720000
SRE COLATINA	GOVERNADOR LINDENBERG	RURAL	EEEFM IRINEU MORELLO	AV. ANDRÉ MORELLO	S/N	DISTRITO DE MORELLO	29720000
SRE COLATINA	GOVERNADOR LINDENBERG	URBANA	EEEFM PROF CARLOS MENDES	RUA ALVINO PAULO PEREIRA	883	NOVO BRASIL	29720000
SRE COLATINA	GOVERNADOR LINDENBERG	URBANA	EEEFM PROF. SANTOS PINTO	RUA JOÃO DALFIOR	250	GOVERNADOR LINDENBERG	29720000
SRE COLATINA	MARILANDIA	URBANA	EEEFM PADRE ANTONIO VOLKERS	AV. DOM BOSCO	782	CENTRO	29725000
SRE COLATINA	PANCAS	URBANA	EEEFM ARARIBOIA	AV. JOSÉ NUNES DE MIRANDA	900	LÍRIO DOS VALES	29750000
SRE COLATINA	PANCAS	URBANA	EEEFM JANUARIO RIBEIRO	RODOVIA ANTIMO BERALDO DOS REIS	S/N	VILA VERDE	29752000
SRE COLATINA	PANCAS	URBANA	EEEFM SEBASTIANA GRILO	RUA AMAZONAS	20	LAGINHA	29755000
SRE COLATINA	PANCAS	RURAL	EEUEF MADRE CRISTINA	RUA ASSENTAMENTO MADRE CRISTINA	S/N	ZONA RURAL	29750000
SRE COLATINA	SAO DOMINGOS DO NORTE	URBANA	EEEFM SÃO DOMINGOS	RUA THEREZA FIORENTINI	98	CENTRO	29745000
SRE COLATINA	SAO ROQUE DO CANAA	URBANA	EEEFM DAVID ROLDI	RUA JOÃO GUERINI	300	VILA VERDE	29665000
SRE CARAPINA	SANTA TERESA	URBANA	EEEFM FREDERICO PRETTI - SEDE	RUA PROJETADA	S/N	SAO JOAO DE PETROPOLIS	29660000
SRE CARAPINA	SANTA TERESA	RURAL	EEEFM FREDERICO PRETTI - ANEXO	RUA SÃO PAULO	S/N	VÁRZEA ALEGRE - DISTRITO DE ALTO SANTA MARIA	29662000
SRE CARAPINA	SANTA TERESA	URBANA	EEEFM JOSÉ PINTO COELHO	AV. BARÃO ORLANDO BONFIM	978	VILA NOVA	29650000
SRE CARAPINA	SANTA TERESA	RURAL	EEUEF MARIA JULITA	RUA ASSENTAMENTO TOMAZINI	S/N	ZONA RURAL	29654000



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 4

S.R.E	Município	Localização	Escola	Endereço	Nº	Bairro	CEP
SRE CARAPINA	FUNDAO	URBANA	EEEFM PROFESSORA MARIA DA PAZ PIMENTEL	RUA JOÃO ARÇARI	S/N	CENTRO	29188000
SRE CARAPINA	FUNDAO	URBANA	CEEFMTI NAIR MIRANDA	RUA VICENTE FERNANDES DE OLIVEIRA	38	CENTRO	29185000
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	CEEFMTI JOAQUIM BEATO	RUA LINHARES, BLOCO A	S/N	PLANALTO SERRANO	29178355
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM CAMPINHO	RUA PINGO DE OURO	500	CAMPINHO DA SERRA I	29178029
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF CARAPEBUS	RUA CORONEL EDGAR	S/N	PRAIA DE CARAPEBUS	29164630
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF FRANCISCO ALVES MENDES	AVENIDA HO SHI MIN	S/N	CIDADE CONTINENTAL-SETOR ASIA	29160001
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF GERMANO ANDRÉ LUBE	RUA GOITACASES	S/N	DAS LARANJEIRAS	29175597
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF JONES JOSÉ DO NASCIMENTO	RUA DISTRITO FEDERAL	3	CENTRAL DE CARAPINA	29161567
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF JUDITH LEÃO CASTELLO RIBEIRO	RUA MIGUEL JOSÉ	S/N	PITANGA	29169830
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF MANOEL LOPES	RUA 13 DE MAIO	S/N	TAQUARA II	29167647
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF PREFEITO JOSÉ MARIA MIGUEL FEU ROSA	RUA 22 DE ABRIL	S/N	MANGUINHOS	29173041
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF PROFº ADEVALNI AZEVEDO	AVENIDA VEREADOR JORGE CACULO	S/N	CAMPINHO DA SERRA II	29176970
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM PROF JOÃO ANTUNES DAS DORES	ALAMEDA DOS ESTUDANTES	S/N	PLANALTO SERRANO BLOCO A	29176970
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF TAQUARA I	RUA DOS BEIJA FLORES	S/N	TAQUARA I	29175350
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEF VIRGÍNIO PEREIRA	AVENIDA EDVALDO LIMA	S/N	NOVA ALMEIDA CENTRO	29182050
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM ANTÔNIO ENGRÁCIO DA SILVA	RUA FLOR DE CACTUS	S/N	FEU ROSA	29172045
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM ANTÔNIO LUIZ VALIATI	RUA PROJETADA	S/N	JARDIM TROPICAL	29160001
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM ARISTÓBULO BARBOSA LEÃO	AVENIDA MARIO DA SILVA NUNES	1000	JARDIM LIMOEIRO	29164044
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM ARLINDO FERREIRA LOPES	RUA ELIAS TOMAS	S/N	BOA VISTA I	29160001
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM BELMIRO TEIXEIRA PIMENTA	RUA DOS PERDIZES	S/N	EURICO SALLES	29160001
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM CLOTILDE RATO	RUA RUI BARBOSA	451	DE FATIMA	29160001
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM CLOVIS BORGES MIGUEL	RUA ESTUDANTES	S/N	SANTO ANTONIO	29178679
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM D JOÃO BATISTA DA MOTTA E ALBUQUERQUE	RUA MARIA DE FATIMA DA COSTA	S/N	ANDRE CARLONI	29161828
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM ELICE BAPTISTA GÁUDIO	RUA TULIPAS	S/N	SERRA DOURADA II	29171233
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM FRANCISCA PEIXOTO MIGUEL	RUA ACUCENA	S/N	SERRA DOURADA II	29171217
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM FRANCISCO NASCIMENTO	RUA E	215	CASTELANDIA	29172639
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM GETÚLIO PIMENTEL LOUREIRO	RUA PROJETADA	S/N	JARDIM GUANABARA	29177520
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM IRACEMA CONCEICAO SILVA	RUA GUIMARAES ROSA	S/N	CHACARA PARREIRAL	29164360
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM JACARÁIPE	RUA GUACIRA	713	JARDIM ATLANTICO	29175256
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM LARANJEIRAS	AVENIDA CEL MANOEL NUNES	S/N	LARANJEIRAS VELHA	29162010
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM MARIA JOSE ZOUAIN DE MIRANDA	AVENIDA GUARAPARI	S/N	JARDIM LIMOEIRO	29164120
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM MARIA PENEDO	AVENIDA GUARAPARI	S/N	VALPARAISO	29160001
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM MARINETE DE SOUZA LIRA	RUA VITORIA-REGIA	S/N	FEU ROSA	29172075
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM MARINGA	RUA DEZESETE	S/N	MARINGA	29168308
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM MESTRE ÁLVARO	AVENIDA RIO DOCE	S/N	ELDORADO	29169400
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM NOVA CARAPINA	RUA PATOS DE MINAS	S/N	NOVA CARAPINA II	29170197
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM PROF HILDA MIRANDA NASCIMENTO	AVENIDA BRASILIA	S/N	PORTO CANOA	29168600
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM PROF JOÃO LOYOLA	RUA BARNABE DO NASCIMENTO NEVES	S/N	SERRA CENTRO	29176035
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM PROF JURACI MACHADO	AVENIDA SANTAREM	S/N	BARCELONA	29166400



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 4

SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM PROF MARIA OLINDA DE OLIVEIRA MENEZES	AVENIDA ARABIAS	S/N	CIDADE CONTINENTAL-SETOR AFRICA	29163480
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM RÔMULO CASTELLO	RUA DA INDEPENDENCIA	S/N	CARAPINA GRANDE	29160050
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM SERRA SEDE	AVENIDA GETULIO VARGAS	192	SERRA CENTRO	29176090
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM SILVIO EGITO SOBRINHO	AVENIDA PRINCIPAL	S/N	SOLAR DE ANCHIETA	29160001
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM SIZENANDO PECHINCHA	AVENIDA OLINDA	S/N	BARCELONA	29166027
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM VILA NOVA DE COLARES	RUA ALFREDO GALENO	S/N	VILA NOVA DE COLARES	29172835
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEFM ZUMBI DOS PALMARES	AVENIDA HONOLULU	S/N	CIDADE CONTINENTAL-SETOR OCEANIA	29163453
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	EEEM ANTÔNIO JOSÉ PEIXOTO MIGUEL	AVENIDA BELO HORIZONTE	S/N	PRAIAMAR	29182295
SRE CARAPINA	SERRA	URBANA	CEEFMTI DR GETUNILDO PIMENTEL	RUA ÁGUA	S/N	NOVO HORIZONTE	29163-342
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	CEEMTI DR AGESANDRO DA COSTA PEREIRA - SÃO PEDRO	RODOVIA SERAFIM DERENZE	3115	INHAGUETÁ	29023010
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEFM AFLORDÍZIO CARVALHO DA SILVA	RUA RUBENS BLEY	100	DA PENHA	29047170
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEFM ALMIRANTE BARROSO	RUA DO ALMIRANTE	S/N	GOIABEIRAS	29075180
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEFM ELZA LEMOS ANDREATTA	RUA AMADEU MUNIZ CORREIA	S/N	ILHA DAS CAIEIRAS	29000971
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEFM HILDEBRANDO LUCAS	AVENIDA MARUIPE	1455	MARUIPE	29043213
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEFM MAJOR ALFREDO PEDRO RABAIOLI	AVENIDA DARIO LOURENCO DE SOUZA	752	MARIO CYPRESTE	29026080
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEFM MARIA ORTIZ	RUA FRANCISCO ARAUJO	35	CENTRO	29015090
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEM ARNULPHO MATTOS	RUA NEREU RAMOS	S/N	REPUBLICA	29070160
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEM COLÉGIO ESTADUAL DO ESPIRITO SANTO	AVENIDA VITORIA	S/N	FORTE SAO JOAO	29010580
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEM GOMES CARDIM	RUA WILSON FREITAS	S/N	CENTRO	29016340
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEM IRMÃ MARIA HORTA	RUA ALEIXO NETTO	1060	PRAIA DO CANTO	29055260
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	CEEMTI PROF FERNANDO DUARTE RABELO	PRACA CRISTOVAO JAQUES	260	SANTA HELENA	29055070
SRE CARAPINA	VITORIA	URBANA	EEEM PROF RENATO JOSÉ DA COSTA PACHECO	AVENIDA CHARLES BITRAN	251	JARDIM CAMBURI	29092270
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	EEEFM CABOCLIO BERNARDO	AVENIDA PROF APARICIO ALVARENGA	145	BARRA DO RIACHO	29197556
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	EEEFM DYLIO PENEDO	RUA GENES QUARTEZANI	1	JACUPEMBA	29190010
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	EEEFM ERMENTINA LEAL	AVENIDA SAO BENEDITO	344	VILA DO RIACHO	29197105
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	CEEMTI MONSINHOR GUILHERME SCHMITZ	RUA ARISTIDES BITTI	350	DE CARLI	29194006
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	EEEFM PRIMO BITTI	AVENIDA DAS PALMEIRAS	S/N	COQUEIRAL	29199135
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	EEEFM PROF APARÍCIO ALVARENGA	AVENIDA AURELIO ALVARENGA	102	GUARANA	29195421
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	EEEFM MISAEL PINTO NETTO	RUA ARISTIDES GUARANA	38	CENTRO	29190050
SRE LINHARES	ARACRUZ	URBANA	EEIEM ALDEIA DE CAIEIRAS VELHA	RODOVIA PRIMO BITTI	S/N	ALDEIA TUPINIQUIM CAIEIRAS VELHA	
SRE LINHARES	IBIRACU	URBANA	EEEFM NARCEU DE PAIVA FILHO	RUA DANIEL COMBONI	51	CENTRO	29670000
SRE LINHARES	IBIRACU	RURAL	EEEFM NARCEU DE PAIVA FILHO (ANEXO RIO LAMPÉ)	RIO LAMPÉ	S/N	RIO LAMPÉ	29650-000
SRE LINHARES	IBIRACU	URBANA	EEEFM NOSSA SENHORA DA SAUDE	RUA DANIEL COMBONI	19	CENTRO	29670000
SRE LINHARES	JOAO NEIVA	URBANA	EEEFM JOÃO NEIVA	RUA RUA LÚCIA COMETTI	97	CENTRO	29680000



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 5

S.R.E	Município	Localização	Escola	Endereço	Nº	Bairro	CEP
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	AGUA DOCE DO NORTE	URBANA	EEEFM DERMEVAL LEITE RIBEIRO	RUA ANTÔNIO LEITE	S/N	SANTO AGOSTINHO	29820000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	AGUA DOCE DO NORTE	URBANA	EEEFM OLEGARIO MARTINS	RUA ANTONIO VITORINO DE OLIVEIRA	S/N	SANTA LUZIA DO AZUL	29823000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	AGUA DOCE DO NORTE	URBANA	EEEFM SEBASTIAO COIMBRA ELIZEU	RUA ALMIRANTE BARROSO	S/N	CENTRO	29820000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	AGUIA BRANCA	RURAL	CEIER DE AGUIA BRANCA	CORREGO COMUNIDADE SÃO PEDRO	S/N	ZONA RURAL	29795000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	AGUIA BRANCA	URBANA	EEEFM ANA MARIA QUIUQUI (Antiga Agua Branca)	RUA JORGE ELIAS HITTI	220	CENTRO	29820000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	BARRA DE SAO FRANCISCO	RURAL	EEEF FRANCISCO LOURENÇO ANDRADE	RUA FRANCISCO DE ANDRADE	S/N	MONTE SENIR	29800000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	BARRA DE SAO FRANCISCO	RURAL	EEEF ITA	CORREGO DO ITA	S/N	MONTE SINAI	29807990
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	BARRA DE SAO FRANCISCO	URBANA	EEEFM ALADIM SILVESTRE DE ALMEIDA	RUA JOSE TIAGO	S/N	MONTE SINAI	29807990
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	BARRA DE SAO FRANCISCO	URBANA	EEEFM GOVERNADOR LINDENBERG	RUA DIRCEU CARDOSO	240	IRMAOS FERNANDES	29800000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	BARRA DE SAO FRANCISCO	URBANA	CEEMTI JOAO XXIII	ALAMEDA JOAO XXIII	144	VILA PEREIRA	29800000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	BARRA DE SAO FRANCISCO	URBANA	EEEFM PROF ASCENDINA FEITOSA	RUA JOSÉ CHAVES	S/N	VILA PAULISTA	29815000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	BARRA DE SAO FRANCISCO	RURAL	EEPEF CORREGO DO FERVEDOURO	CORREGO FERVEDOURO	S/N	CACHOEIRINHA DE ITAUNAS	29800000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	ECOPORANGA	URBANA	EEEF COTAXE	RUA SANTA CRUZ	31	COTAXE	29855000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	ECOPORANGA	URBANA	CEEFMTI DANIEL COMBONI	RUA JOAQUIM DE SOUZA LIMA	260	NOSSA SRA APARECIDA	29850000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	ECOPORANGA	URBANA	EEEF PATRIMONIO PRATA DOS BAIANOS	RUA PRINCIPAL	S/N	PRATA DOS BAIANOS	29850000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	ECOPORANGA	URBANA	EEEF SANTA TEREZINHA	RUA SAO JOSE	S/N	CENTRO	29850000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	ECOPORANGA	URBANA	CEEFMTI DE ECOPORANGA	PRACA TOLENTINO XAVIER RIBEIRO	586	CENTRO	29850000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	ECOPORANGA	URBANA	EEEFM JOASSUBA	RUA PRINCIPAL	S/N	JOASSUBA	29850000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	ECOPORANGA	URBANA	EEEFM JOSÉ TEIXEIRA FIALHO	RUA PADRE LUIS TONI	S/N	IMBURANA	29850000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	MANTENOPOLIS	URBANA	EEEFM CHRISTIANO DIAS LOPES	RUA ALVIM SAMPAIO	S/N	IPIRANGA	29770000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	MANTENOPOLIS	URBANA	EEEFM JOB PIMENTEL	RUA JOAQUIM BATISTA DE SOUZA	S/N	CENTRO	29770000
SRE BARRA DE SÃO FRANCISCO	MANTENOPOLIS	URBANA	EEEFM PALMERINDO VIEIRA CAMPOS	RUA JOSE MOREIRA FILHO	S/N	SANTA LUZIA	29772000
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEF JOSE DE CALDAS BRITO	RUA CAPITÃO JOSE MARIA	S/N	ARACA	29901455
SRE LINHARES	LINHARES	RURAL	EEEF PAULO DAMIAO TRISTAO PURINHA	RUA ASSENTAMENTO SEZINO FERNANDES DE JESUS	S/N	ZONA RURAL	29900010
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	CEEFMTI BARTOUVINO COSTA	AVENIDA JONES DOS SANTOS NEVES	753	CENTRO	29900030
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEFM MANOEL SALUSTIANO DE SOUZA	AVENIDA JOSE TESCH SOBRINHO	S/N	SAO RAFAEL	29900010
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEFM POLIVALENTE DE LINHARES I	AVENIDA PRESIDENTE CAFE FILHO	546	NOVO HORIZONTE	29903350
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEFM PROF ANTONIETA BANHOS FERNANDES	RUA D PEDRO II	S/N	INTERLAGOS	29903200
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEFM PROF MANOEL ABREU	AVENIDA BENEVENUTO ZORZANELLI	1488	BEBEDOURO	29915115
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEFM PROF MANOEL ABREU (ANEXO POVOAÇÃO)	AVENIDA BENEVENUTO ZORZANELLI	1488	BEBEDOURO	29915115
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEFM PROF REGINA BANHOS PAIXAO	RUA DINORAH ALMEIDA RODRIGUES	S/N	LINHARES V	29905360
SRE LINHARES	LINHARES	URBANA	EEEM EMIR DE MACEDO GOMES	RUA AV. SÃO MATEUS	1679	SHELL	29900630
SRE LINHARES	LINHARES		EEEFM VILA REGÊNCIA	RUA LIDIO DE OLIVEIRA	S/N	REGÊNCIA	29900-010
SRE LINHARES	RIO BANANAL	URBANA	EEEFM BANANAL	RUA PADRE ALESSANDRO FERLONI	50	CENTRO	29920000
SRE LINHARES	SOORETAMA	URBANA	EEEFM ARMANDO BARBOSA QUITIBA	RUA VITORIO BOBBIO	412	CENTRO	29927000
SRE LINHARES	SOORETAMA	URBANA	EEEFM CANDIDO PORTINARI	RUA PRINCIPAL	196	JUNCADO	29927982
SRE NOVA VENÉCIA	BOA ESPERANCA	RURAL	CEIER DE BOA ESPERANCA	RODOVIA BOA ESPERANCA SAO MATEUS	S/N	ZONA RURAL	29845000
SRE NOVA VENÉCIA	BOA ESPERANCA	URBANA	EEEFM ANTONIO DOS SANTOS NEVES	AVENIDA DEMOCRATA	845	CENTRO	29845000
SRE NOVA VENÉCIA	BOA ESPERANCA	URBANA	EEEFM SOBRADINHO	RUA PRINCIPAL	S/N	SAO JOSE DO SOBRADINHO	29845000
SRE NOVA VENÉCIA	MONTANHA	RURAL	EEEF PAULO FREIRE	ASSENTAMENTO ADRIANO MACHADO	S/N	ZONA RURAL	29890000
SRE NOVA VENÉCIA	MONTANHA	URBANA	EEEFM PADRE MANOEL DA NOBREGA	AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY	190	CENTRO	29894000
SRE NOVA VENÉCIA	MONTANHA	URBANA	CEEFMTI PROFESSOR ELPIDIO CAMPOS DE OLIVEIRA	RUA ANTONIO PAULINO	1085	CENTRO	29890000



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 5

SRE NOVA VENÉCIA	MONTANHA	URBANA	EEEM DOM JOSE DALVIT	RUA LINHARES	14	CENTRO	29890000
SRE NOVA VENÉCIA	MONTANHA	RURAL	EEPEF BELA VISTA	RUA ASSENTAMENTO BELA VISTA	S/N	ZONA RURAL	29890000
SRE NOVA VENÉCIA	MONTANHA	RURAL	EEPEF FRANCISCO DOMINGOS RAMOS	ASSENTAMENTO FRANCISCO D RAMOS	S/N	ZONA RURAL	29890000
SRE NOVA VENÉCIA	MONTANHA	RURAL	EEUEF ROSANGELA LEITE ALVES	RUA ASSENTAMENTO OZIEL ALVES	S/N	ZONA RURAL	29890000
SRE NOVA VENÉCIA	MUCURICI	URBANA	EEEFM DE MUCURICI	RUA ROUXINOL	6	PLANALTO	29880000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	RURAL	EEEF PADRE JOSIMO	ASSENTAMENTO PIP NUCK	S/N	ZONA RURAL	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	URBANA	EEEFM ALARICO JOSE DE LIMA	RUA DO COMERCIO	S/N	DISTRITO DE GUARAREMA	29842000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	URBANA	EEEFM JOSE ZAMPROGNO	AVENIDA CARLOS KRAUSER	S/N	ZONA RURAL	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	URBANA	EEEM DOM DANIEL COMBONI	AVENIDA MATEUS TOSCANO	163	MUNICIPAL I	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	URBANA	EEEM MARIA DALVA GAMA BERNABÉ	RUA DUARTE	431	RUBIA	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	RURAL	EEEM ZEFERINO OLIOSI	RUA PRINCIPAL	S/N	CRISTALINO	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	RURAL	EEPEF FAZENDA JACUTINGA	FAZENDA JACUTINGA-ASSENTAMENTO	S/N	ZONA RURAL	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	RURAL	EEPEF JOSE ANTONIO DA SILVA ONOFRE	ASSENTAMENTO 13 DE MAIO	S/N	ZONA RURAL	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	RURAL	EEUEF ASSENTAMENTO OURO VERDE	CORREGO CELESTINO	S/N	ZONA RURAL	29830000
SRE NOVA VENÉCIA	NOVA VENECIA	RURAL	EEUEF ASSENTAMENTO ADAO PRETTO	ASSENTAMENTO ADÃO PRETTO	S/N	ZONA RURA	29830-000
SRE NOVA VENÉCIA	PINHEIROS	RURAL	EEEF MARGEM DO ITAUNINHAS	ASSENTAMENTO NOVA VITORIA	S/N	ZONA RURAL	29980000
SRE NOVA VENÉCIA	PINHEIROS	RURAL	EEEF SATURNINO RIBEIRO DOS SANTOS	RUA ASSENTAMENTO OLINDA II	S/N	ZONA RURAL	29980000
SRE NOVA VENÉCIA	PINHEIROS	URBANA	EEEFM SAO JOAO DO SOBRADO	RUA ANA ATAIDES	285	SAO JOAO DO SOBRADO	29985000
SRE NOVA VENÉCIA	PINHEIROS	URBANA	EEEM NOSSA SENHORA DE LOURDES	RUA EURICO REZENDE	320	CENTRO	29980000
SRE NOVA VENÉCIA	PINHEIROS	RURAL	EEPEF MARIA OLINDA DE MENEZES	ASSENTAMENTO OLINDA	S/N	SÃO JOÃO DO SOBRADO	29980000
SRE NOVA VENÉCIA	PONTO BELO	RURAL	EEEF OCTAVIANO RODRIGUES DE CARVALHO	ASSENTAMENTO OCTAVIANO RODRIGUES DE CARVALHO	S/N	ASSENTAMENTO	29885000
SRE NOVA VENÉCIA	PONTO BELO	URBANA	EEEM ITAMIRA	PRAÇA GETULIO VARGAS	S/N	CENTRO	29885000
SRE NOVA VENÉCIA	PONTO BELO	URBANA	EEEFM PROF MARIA MAGDALENA DA SILVA	RUA ACRE	40	VILA NOVA	29885000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEEF CORREGO QUEIXADA	CORREGO QUEIXADA	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	URBANA	EEEFM ILDA FERREIRA DA FONSECA MARTINS	RUA 7 DE SETEMBRO	427	CENTRO	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	URBANA	CEEFMTI GOVERNADOR GERSON CAMATA	RUA JOAO IZOTON FILHO KM 05	S/N	SAO VICENTE	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	URBANA	EEEFM VERA CRUZ	RUA RICARDO AHNERT	387	VILA FARTURA	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF CORREGO BLEY	CORREGO BLEY	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF CORREGO COMPRIDO	CORREGO COMPRIDO	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF CORREGO DA LAPA	CORREGO DA LAPA	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF CORREGO DAS ARARAS	CORREGO DAS ARARAS	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF CORREGO IRACEMA	CORREGO IRACEMA	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF DUAS BARRAS	CORREGO DUAS BARRAS	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF FAZENDA DOBROWOLSKY	CORREGO ALEGRE	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF FAZENDA LOVO	CORREGO FARTURA	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF FAZENDA SUAVE	CORREGO BOA ESPERANÇA	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF SAO JOAO BATISTA	CORREGO ARARAS	S/N	CENTRO	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF SAO SALVADOR	CORREGO DA PRATA	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	SAO GABRIEL DA PALHA	RURAL	EEUEF VALDIVINO GROONER	CORREGO BLEY	S/N	ZONA RURAL	29780000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA PAVAO	RURAL	CEIER DE VILA PAVÃO	CORREGO CORREGO SÃO ROQUE DO ESTEVÃO	S/N	ZONA RURAL	29843000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA PAVAO	URBANA	EEEFM PROF ANA PORTELA DE SA	RUA ADELAIDE RAMLOW	S/N	ONDINA	29843000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA VALERIO	URBANA	EEEF VALERIO	RUA ANTONIO BARCELOS	167	VILA NOVA	29785000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA VALERIO	URBANA	EEEFM ATILIO VIVACQUA	RUA NATALINO COSSI	203	CENTRO	29785000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA VALERIO	RURAL	EEUEF ALTO VALERIO	CORREGO TIRADENTES	S/N	ZONA RURAL	29785000



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 5

SRE NOVA VENÉCIA	VILA VALERIO	RURAL	EEUEF CORREGO DO PAVÃO	CORREGO DO PAVÃO	S/N	ZONA RURAL	29785000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA VALERIO	RURAL	EEUEF FAZENDA AMORIM	RUA CÔRREGO PARAISÓPOLIS	S/N	ZONA RURAL	29785000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA VALERIO	RURAL	EEUEF FAZENDA SAO GERALDO	RUA CÔRREGO PADRE FRANCISCO	S/N	ZONA RURAL	29785000
SRE NOVA VENÉCIA	VILA VALERIO	RURAL	EEUEF NOVA JERUSALÉM	CORREGO PARAISO NOVO	S/N	ZONA RURAL	29785000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	RURAL	EEEF ASSENTAMENTO UNIAO	RUA ASSENTAMENTO PONTAL JUNDIA	S/N	BRAÇO DO RIO	29967000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	RURAL	EEEF CORREGO DO CEDRO	RUA ASSENTAMENTO PAULO VINHAS	S/N	ITAUNAS	29965000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	RURAL	EEEF VALDICIO BARBOSA DOS SANTOS	RUA ASSENTAMENTO VALDICIO B DOS SANTOS	S/N	ITAUNAS	29965000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	URBANA	EEEFM AUGUSTO DE OLIVEIRA	AVENIDA WALDEREDO FARIA	728	BRAÇO DO RIO	29967000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	URBANA	EEEFM JOSE CARLOS CASTRO	AVENIDA GOVERNADOR VALADARES	S/N	CENTRO	29967000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	URBANA	EEEFM JOSE CARLOS CASTRO (ANEXO)	RUA 13 DE MAIO, DISTRITO BRAÇO DO RIO	S/N	CENTRO	29967000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	URBANA	EEEM DUNAS DE ITAUNAS	RUA EVANDRO RODRIGUES BARCELOS	S/N	ITAUNAS	29965990
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	URBANA	EEEM PROF JOAQUIM FONSECA	RUA SETE DE DEZEMBRO	31	CENTRO	29960000
SRE SÃO MATEUS	CONCEICAO DA BARRA	RURAL	EEPEF SAO BENEDITO	RUA ASSENTAMENTO RIO ITAUNAS	S/N	ZONA RURAL	29960000
SRE SÃO MATEUS	JAGUARE	URBANA	EEEFM IRMA TEREZA ALTOE	RUA 13 DE DEZEMBRO	943	CENTRO	29950000
SRE SÃO MATEUS	JAGUARE	URBANA	EEEM PEDRO PAULO GROBERIO	AVENIDA 9 DE AGOSTO	S/N	CENTRO	29950000
SRE SÃO MATEUS	PEDRO CANARIO	URBANA	EEEF DR EDWARD ABREU DO NASCIMENTO	RUA DR EDWARD ABREU DO NASCIMENTO	S/N	NOVO HORIZONTE	29970000
SRE SÃO MATEUS	PEDRO CANARIO	URBANA	EEEF PEDRO CANARIO RIBEIRO	RUA ALBERTO REIS CASTRO	102	CANARINHO	29970000
SRE SÃO MATEUS	PEDRO CANARIO	RURAL	EEEF TRES DE MAIO	RUA ASSENTAMENTO CASTRO ALVES	S/N	ASSENTAMENTO CASTRO ALVES	29970000
SRE SÃO MATEUS	PEDRO CANARIO	URBANA	EEEFM PROF LUIZA BASTOS FARIA	AVENIDA FRANCISCO PORFIRIO DE SOUZA	S/N	CRISTAL DO NORTE	29978000
SRE SÃO MATEUS	PEDRO CANARIO	URBANA	EMEF PROFESSORA DEUSZUITA RIBEIRO MACHADO	RUA SÃO ROQUE	113	BOA VISTA	29970000
SRE SÃO MATEUS	PEDRO CANARIO	URBANA	CEEMTI MANOEL DUARTE DA CUNHA	AVENIDA ANTONIO GUEDES ALCOFORADO	194	COLINA	29970000
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEF DR EMILIO ROBERTO ZANOTTI	RUA RAIMUNDO GUILHERME SOBRINHO	S/N	CENTRO	29930050
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEF EGIDIO BORDONI	RODOVIA BR-101 NORTE	S/N	MORADA DE RIBEIRAO	29936450
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	RURAL	EEEF XIII DE SETEMBRO	RUA ASSENTAMENTO CÔRREGO DA AREIA	S/N	ZONA RURAL	29937310
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	RURAL	EEEF 27 DE OUTUBRO	RUA ASSENTAMENTO 27 DE OUTUBRO	S/N	ZONA RURAL	29949040
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	RURAL	EEEF 27 DE OUTUBRO (ANEXO)	ASSENTAMENTO GEORGINA, CÔRREGO DO PALMEIRA	S/N	ZONA RURAL	29949-040
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEFM AMERICO SILVARES	AVENIDA BRASIL	203	VILA NOVA	29941090
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	RURAL	EEEFM CORREGO DE SANTA MARIA	RUA SAO DOMINGOS	S/N	SANTA MARIA (NOVA VERONA)	29947510
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	CEEFMTI MARITA MOTTA SANTOS	RUA RAIMUNDO GUILHERME SOBRINHO	433	CENTRO	29930050
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEFM NESTOR GOMES	RUA CAMILO SILVA	S/N	NESTOR GOMES	29949020
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEFM PIO XII	RUA CORONEL CONSTANTINO CUNHA	1890	CENTRO	29930360
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEFM SANTO ANTONIO	RUA COPA 70	145	SANTO ANTONIO	29941620
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEFM WALLACE CASTELLO DUTRA	AVENIDA ESPERA FELIZ	1124	GURIRI NORTE	29946600
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	URBANA	EEEM CECILIANO ABEL DE ALMEIDA	PRACA MESQUITA NETO	269	CENTRO	29930270
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	RURAL	EEPEF PADRE EZEQUIEL	RUA COR. JUERANA I	S/N	ZONA RURAL	29949040
SRE SÃO MATEUS	SAO MATEUS	RURAL	EEPEF VALE DA VITORIA	RUA ASSENTAMENTO GEORGINA CORREGO JUERANA	S/N	NESTOR GOMES	29949040



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

CONSOLIDAÇÃO DE TOTAIS DO LOTE 01																			
Tipo de Atendimento	Atendimentos 100%				Atendimentos 75%				Atendimentos 50%				Atendimentos 25%						
	FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925				FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000				FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000				FAIXA 04 - DE 1 A 6.000						
	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral			
Lanche	1.000	0	0	1.000	750	0	0	750	500	0	0	500	250	0	0	250			
Misto	4.547	4.386	-	8.933	3.419	3.307	-	6.726	2.278	2.204	-	4.482	1.148	1.115	-	2.263			
Refeição	-	-	2.333	2.333	-	-	1.763	1.763	-	-	1.174	1.174	-	-	597	597			
Integral I	2.990			2.990	2.263			2.263	1.507			1.507	770			770			
Integral II	8.669			8.669	6.515			6.515	4.342			4.342	2.180			2.180			
Total de atendimentos				23.925	Total de Atendimentos				18.017	Total de Atendimentos				12.005	Total de Atendimentos				6.060
Total de dias letivos			202	4.832.850	Total para os dias letivos			3.639.434	Total para os dias letivos			2.425.010	Total para os dias letivos				1.224.120		
Merendeira 44h semanais				125	Merendeiras 44h semanais				103	Merendeiras 44h semanais				83	Merendeiras 44h semanais				71
Merendeira 25h semanais				104	Merendeiras 25h semanais				89	Merendeiras 25h semanais				81	Merendeiras 25h semanais				57
Total de Merendeiras				229	Total de Merendeiras				192	Total de Merendeiras				164	Total de Merendeiras				128
Total de Nutricionistas				6 + 1 RT	Total de Nutricionistas				6 + 1 RT	Total de Nutricionistas				6 + 1 RT	Total de Nutricionistas				6 + 1 RT

*O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Lote 1 - Escolas Sem Insalubridade											
Nº Ordem	Nome Escolas Sem Insalubridade	Faixas	Média de Atendimentos					Número de Merendeiras		Total Merendeiras	
			Misto	Refeição	Lanche	Integral I	Integral II	Total	44 horas		25 horas
1	EEEFM ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	Faixa 01	270	29	0	9	0	38	2	1	3
		Faixa 02	203	22	0	7	0	29	2	1	3
		Faixa 03	135	15	0	5	0	20	1	1	2
		Faixa 04	68	8	0	3	0	11	1	1	2
2	EEEFM CAROLINA PASSOS GAIGHER	Faixa 01	148	0	0	14	0	14	1	0	1
		Faixa 02	112	0	0	11	0	11	1	0	1
		Faixa 03	75	0	0	7	0	7	1	0	1
		Faixa 04	38	0	0	4	0	4	1	0	1
3	EEEFM NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	Faixa 01	44	0	0	0	91	91	1	1	2
		Faixa 02	33	0	0	0	69	69	1	1	2
		Faixa 03	22	0	0	0	46	46	1	0	1
		Faixa 04	11	0	0	0	23	23	1	0	1
4	EEEFM JERONIMO MONTEIRO	Faixa 01	115	82	0	0	329	411	2	4	6
		Faixa 02	87	62	0	0	247	309	1	4	5
		Faixa 03	58	41	0	0	165	206	1	3	4
		Faixa 04	29	21	0	0	83	104	1	2	3
5	EEEF SANTA CECILIA	Faixa 01	118	0	0	6	0	6	1	0	1
		Faixa 02	89	0	0	5	0	5	1	0	1
		Faixa 03	60	0	0	3	0	3	1	0	1
		Faixa 04	31	0	0	2	0	2	1	0	1
6	CEEFMTI LICEU MUNIZ FREIRE	Faixa 01	0	0	0	221	161	382	3	0	3
		Faixa 02	0	0	0	166	121	287	3	0	3
		Faixa 03	0	0	0	111	81	192	2	0	2
		Faixa 04	0	0	0	56	41	97	1	1	2
7	EEEFM PROF PETRONILHA VIDIGAL	Faixa 01	140	98	0	0	196	294	2	2	4
		Faixa 02	105	74	0	0	147	221	2	2	4
		Faixa 03	70	49	0	0	98	147	1	2	3
		Faixa 04	35	25	0	0	49	74	1	2	3
8	CEEFMTI ANTONIO ACHA	Faixa 01	0	0	0	24	280	304	3	0	3
		Faixa 02	0	0	0	18	210	228	2	0	2
		Faixa 03	0	0	0	12	140	152	2	0	2
		Faixa 04	0	0	0	6	70	76	1	0	1
9	EEEFM VIRGINIA NOVA	Faixa 01	91	0	0	3	0	3	1	0	1
		Faixa 02	69	0	0	3	0	3	1	0	1
		Faixa 03	46	0	0	2	0	2	1	0	1
		Faixa 04	24	0	0	1	0	1	1	0	1
10	EEEFM PROFESSOR PEDRO SIMAO	Faixa 01	104	0	0	15	165	180	2	1	3
		Faixa 02	79	0	0	12	124	136	1	1	2
		Faixa 03	53	0	0	8	83	91	1	1	2
		Faixa 04	27	0	0	4	42	46	1	0	1
11	EEEFM OSCAR DE ALMEIDA GAMA	Faixa 01	73	0	0	2	0	2	1	0	1
		Faixa 02	56	0	0	2	0	2	1	0	1
		Faixa 03	37	0	0	1	0	1	1	0	1
		Faixa 04	19	0	0	1	0	1	1	0	1
12	EEEFM JOSE CORRENTE	Faixa 01	153	0	0	13	0	13	1	0	1
		Faixa 02	115	0	0	10	0	10	1	0	1
		Faixa 03	77	0	0	7	0	7	1	0	1
		Faixa 04	39	0	0	4	0	4	1	0	1
13	EEEFM PROF CELIA TEIXEIRA DO CARMO	Faixa 01	225	0	0	17	0	17	2	0	2
		Faixa 02	170	0	0	13	0	13	1	1	2
		Faixa 03	113	0	0	9	0	9	1	0	1
		Faixa 04	57	0	0	5	0	5	1	0	1
14	EEEFM JUVENAL NOLASCO	Faixa 01	59	16	0	22	126	164	1	3	4
		Faixa 02	45	12	0	17	95	124	1	2	3
		Faixa 03	30	8	0	11	63	82	1	2	3
		Faixa 04	15	4	0	6	32	42	1	1	2
15	EEEFM PEDRO DE ALCANTARA GALVEAS	Faixa 01	46	23	0	10	261	294	1	4	5
		Faixa 02	35	18	0	8	196	222	1	3	4
		Faixa 03	23	12	0	5	131	148	1	3	4
		Faixa 04	12	6	0	3	66	75	1	2	3



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

16	EEEFM SAO JOSE - DORES DO RIO PRETO	Faixa 01	136	0	0	4	0	4	1	1	2
		Faixa 02	102	0	0	3	0	3	1	1	2
		Faixa 03	68	0	0	2	0	2	1	0	1
		Faixa 04	34	0	0	1	0	1	1	0	1
17	EEEFM ANTONIO CARNEIRO RIBEIRO	Faixa 01	150	0	0	17	190	207	2	1	3
		Faixa 02	113	0	0	13	143	156	1	1	2
		Faixa 03	76	0	0	9	95	104	1	1	2
		Faixa 04	39	0	0	5	48	53	1	0	1
18	CEEFMTI MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	Faixa 01	0	90	0	249	0	339	5	2	7
		Faixa 02	0	68	0	187	0	255	3	1	4
		Faixa 03	0	45	0	125	0	170	2	1	3
		Faixa 04	0	23	0	63	0	86	2	1	3
19	EEEFM OLAVO RODRIGUES DA COSTA	Faixa 01	178	0	0	6	0	6	1	1	2
		Faixa 02	134	0	0	5	0	5	1	0	1
		Faixa 03	89	0	0	3	0	3	1	0	1
		Faixa 04	45	0	0	2	0	2	1	0	1
20	EEEFM BERNARDO HORTA	Faixa 01	59	36	0	26	153	215	3	1	4
		Faixa 02	45	27	0	20	115	162	1	2	3
		Faixa 03	30	18	0	13	77	108	1	2	3
		Faixa 04	15	9	0	7	39	55	1	1	2
21	CEEFMTI HENRIQUE COUTINHO	Faixa 01	73	0	0	45	471	516	2	3	5
		Faixa 02	55	0	0	34	354	388	2	1	3
		Faixa 03	37	0	0	23	236	259	2	1	3
		Faixa 04	19	0	0	12	118	130	1	1	2
22	EEEFM SANTISSIMA TRINDADE	Faixa 01	170	89	0	455	430	974	5	1	6
		Faixa 02	128	67	0	342	323	732	4	2	6
		Faixa 03	85	45	0	228	215	488	3	2	5
		Faixa 04	43	23	0	114	108	245	2	1	3
23	CEEMTI ARISTEU AGUIAR	Faixa 01	0	54	0	480	0	534	5	1	6
		Faixa 02	0	41	0	360	0	401	3	1	4
		Faixa 03	0	27	0	240	0	267	2	1	3
		Faixa 04	0	14	0	120	0	134	2	1	3
24	EEEM MENINO JESUS	Faixa 01	0	60	0	1	0	61	0	1	1
		Faixa 02	0	45	0	1	0	46	0	1	1
		Faixa 03	0	30	0	1	0	31	0	1	1
		Faixa 04	0	15	0	1	0	16	0	1	1
25	EEEM PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	Faixa 01	0	14	0	1	0	15	0	1	1
		Faixa 02	0	11	0	1	0	12	0	1	1
		Faixa 03	0	7	0	1	0	8	0	1	1
		Faixa 04	0	4	0	1	0	5	0	1	1
26	EEEFM MERCES GARCIA VIEIRA	Faixa 01	54	70	0	10	220	300	1	4	5
		Faixa 02	41	53	0	8	165	226	1	3	4
		Faixa 03	27	35	0	5	110	150	1	2	3
		Faixa 04	14	18	0	3	55	76	1	2	3
TOTAL GERAL			6047	1663	0	4151	7696	13510	144	104	248



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Lote 1 - Escolas Com Insalubridade											
Nº Ordem	Nome Escolas Com Insalubridade	Faixas	Média de Atendimentos					Número de Merendeiras		Total Merendeiras	
			Misto	Refeição	Lanche	Integral I	Integral II	Total	44 horas		25 horas
1	EEEFM QUINTILIANO DE AZEVEDO	Faixa 01	386	92	0	18	0	110	2	2	4
		Faixa 02	290	69	0	14	0	83	2	1	3
		Faixa 03	193	46	0	9	0	55	2	1	3
		Faixa 04	97	23	0	5	0	28	1	1	2
2	EEEFM WILSON RESENDE	Faixa 01	100	0	0	0	98	98	2	0	2
		Faixa 02	75	0	0	0	74	74	1	1	2
		Faixa 03	50	0	0	0	49	49	1	1	2
		Faixa 04	25	0	0	0	25	25	1	0	1
3	CEEFMTI FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	Faixa 01	0	0	0	319	168	487	4	0	4
		Faixa 02	0	0	0	240	126	366	2	1	3
		Faixa 03	0	0	0	160	84	244	2	0	2
		Faixa 04	0	0	0	80	42	122	1	1	2
4	EEEFM FRATERNIDADE E LUZ	Faixa 01	133	0	0	0	259	259	2	2	4
		Faixa 02	100	0	0	0	195	195	2	1	3
		Faixa 03	67	0	0	0	130	130	1	2	3
		Faixa 04	34	0	0	0	65	65	1	1	2
5	EEEFM LIONS SEBASTIAO PAIVA VIDAURRE	Faixa 01	114	103	0	0	160	263	2	2	4
		Faixa 02	86	78	0	0	120	198	1	2	3
		Faixa 03	58	52	0	0	80	132	1	2	3
		Faixa 04	30	26	0	0	40	66	1	1	2
6	EEEFM ANA MONTEIRO DE PAIVA	Faixa 01	78	0	0	4	0	4	1	0	1
		Faixa 02	59	0	0	3	0	3	1	0	1
		Faixa 03	39	0	0	2	0	2	1	0	1
		Faixa 04	20	0	0	1	0	1	1	0	1
7	EEEFM SIRENA REZENDE FONSECA	Faixa 01	33	27	0	13	115	155	1	2	3
		Faixa 02	25	21	0	10	87	118	1	2	3
		Faixa 03	17	14	0	7	58	79	1	2	3
		Faixa 04	9	7	0	4	29	40	1	1	2
8	EEEFM CEL ANTONIO DUARTE	Faixa 01	162	0	0	0	350	350	2	3	5
		Faixa 02	122	0	0	0	263	263	2	2	4
		Faixa 03	81	0	0	0	175	175	1	2	3
		Faixa 04	41	0	0	0	88	88	1	1	2
9	CEEFMTI WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	Faixa 01	0	72	0	319	125	516	4	1	5
		Faixa 02	0	54	0	240	94	388	3	1	4
		Faixa 03	0	36	0	160	63	259	2	1	3
		Faixa 04	0	18	0	80	32	130	2	1	3
10	EEEFM ANTONIO JACQUES SOARES	Faixa 01	74	30	0	3	0	33	0	2	2
		Faixa 02	56	23	0	3	0	26	0	2	2
		Faixa 03	37	15	0	2	0	17	0	2	2
		Faixa 04	19	8	0	1	0	9	0	2	2
11	EEEFM MONSENHOR ELIAS TOMASI	Faixa 01	453	106	0	13	0	119	2	3	5
		Faixa 02	341	80	0	10	0	90	2	1	3
		Faixa 03	227	53	0	7	0	60	2	1	3
		Faixa 04	114	27	0	4	0	31	1	1	2
12	EEEFM ANTÔNIO SABATINI SIMONI	Faixa 01	132	0	0	6	0	6	1	0	1
		Faixa 02	100	0	0	5	0	5	1	0	1
		Faixa 03	66	0	0	3	0	3	1	0	1
		Faixa 04	34	0	0	2	0	2	1	0	1
13	EEEF MARCONDES DE SOUZA	Faixa 01	277	49	0	14	0	63	2	1	3
		Faixa 02	209	37	0	11	0	48	2	1	3
		Faixa 03	139	25	0	7	0	32	1	1	2
		Faixa 04	70	13	0	4	0	17	1	1	2
14	CEEFMTI SENADOR DIRCEU CARDOSO	Faixa 01	0	40	0	234	127	401	3	1	4
		Faixa 02	0	30	0	176	96	302	5	1	6
		Faixa 03	0	20	0	117	64	201	4	1	5
		Faixa 04	0	10	0	59	32	101	3	2	5
15	EEEFM WALDEMIRO HEMERLY	Faixa 01	103	52	0	20	304	376	2	4	6
		Faixa 02	78	39	0	15	228	282	1	4	5
		Faixa 03	52	26	0	10	152	188	1	3	4
		Faixa 04	26	13	0	5	76	94	1	2	3



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

16	EEEFM PRESIDENTE LUEBKE	Faixa 01	56	56	0	18	269	343	1	4	5
		Faixa 02	42	42	0	14	202	258	1	4	5
		Faixa 03	28	28	0	9	135	172	1	3	4
		Faixa 04	14	14	0	5	68	87	1	2	3
17	EEEFM AGOSTINHO AGRIZZI	Faixa 01	157	16	0	8	0	24	1	1	2
		Faixa 02	118	12	0	6	0	18	1	1	2
		Faixa 03	79	8	0	4	0	12	1	1	2
		Faixa 04	40	4	0	2	0	6	1	1	2
18	EEEM GUILHERME MILANEZE	Faixa 01	102	43	0	2	0	45	1	1	2
		Faixa 02	77	33	0	2	0	35	1	0	1
		Faixa 03	51	22	0	1	0	23	1	0	1
		Faixa 04	26	11	0	1	0	12	1	0	1
19	EEEFM CANDIDA POVOA	Faixa 01	60	71	0	6	160	237	1	3	4
		Faixa 02	45	54	0	5	120	179	1	2	3
		Faixa 03	30	36	0	3	80	119	1	2	3
		Faixa 04	15	18	0	2	40	60	1	1	2
20	EEEFM HORACIO PLINIO	Faixa 01	0	56	0	4	111	171	2	1	3
		Faixa 02	0	42	0	3	84	129	2	1	3
		Faixa 03	0	28	0	2	56	86	2	1	3
		Faixa 04	0	14	0	1	28	43	1	1	2
21	EEEFM ANTONIO LEMOS JUNIOR	Faixa 01	89	22	0	11	258	291	2	4	6
		Faixa 02	67	17	0	9	194	220	1	3	4
		Faixa 03	45	11	0	6	129	146	1	3	4
		Faixa 04	23	6	0	3	65	74	1	2	3
22	EEEFM PADRE AFONSO BRAZ	Faixa 01	255	17	0	9	0	26	2	1	3
		Faixa 02	192	13	0	7	0	20	1	2	3
		Faixa 03	128	9	0	5	0	14	1	1	2
		Faixa 04	65	5	0	3	0	8	1	1	2
23	EEEFM BERNARDINO MONTEIRO	Faixa 01	162	20	0	13	0	33	1	2	3
		Faixa 02	122	15	0	10	0	25	1	1	2
		Faixa 03	81	10	0	7	0	17	1	1	2
		Faixa 04	41	5	0	4	0	9	1	1	2
24	CEEFMTI BRAULIO FRANCO	Faixa 01	20	76	0	55	184	315	1	2	3
		Faixa 02	15	57	0	42	138	237	1	2	3
		Faixa 03	10	38	0	28	92	158	1	2	3
		Faixa 04	5	19	0	14	46	79	1	1	2
25	EEEM CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	Faixa 01	389	13	0	0	334	347	3	3	6
		Faixa 02	292	10	0	0	251	261	3	2	5
		Faixa 03	195	7	0	0	167	174	2	2	4
		Faixa 04	98	4	0	0	84	88	2	1	3
26	EEEFM AGOSTINHO SIMONATO	Faixa 01	128	0	0	0	199	199	2	1	3
		Faixa 02	96	0	0	0	150	150	2	0	2
		Faixa 03	64	0	0	0	100	100	1	1	2
		Faixa 04	32	0	0	0	50	50	1	0	1
27	EEEFM PROFESSORA INAH WERNEK	Faixa 01	459	111	0	12	0	123	2	2	4
		Faixa 02	345	84	0	9	0	93	2	1	3
		Faixa 03	230	56	0	6	0	62	2	1	3
		Faixa 04	115	28	0	3	0	31	1	1	2
28	EEEFM PRESIDENTE GETULIO VARGAS	Faixa 01	360	60	0	0	336	396	1	5	6
		Faixa 02	270	45	0	0	252	297	1	4	5
		Faixa 03	180	30	0	0	168	198	1	3	4
		Faixa 04	90	15	0	0	84	99	1	2	3
29	EEEFM PROFESSOR CLAUDIONOR RIBEIRO	Faixa 01	158	0	0	0	252	252	3	1	4
		Faixa 02	119	0	0	0	189	189	2	1	3
		Faixa 03	79	0	0	0	126	126	2	1	3
		Faixa 04	40	0	0	0	63	63	2	0	2
30	EEEFM PROFESSORA HOSANA SALLES	Faixa 01	168	78	0	0	106	184	1	2	3
		Faixa 02	126	59	0	0	80	139	1	2	3
		Faixa 03	84	39	0	0	53	92	1	2	3
		Faixa 04	42	20	0	0	27	47	1	1	2



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

31	EEEFM JOÃO BLEY	Faixa 01	354	110	0	123	352	585	4	3	7
		Faixa 02	266	83	0	93	264	440	3	3	6
		Faixa 03	177	55	0	62	176	293	2	2	4
		Faixa 04	89	28	0	31	88	147	2	1	3
32	EEEFM FERNANDO DE ABREU	Faixa 01	80	57	0	7	190	254	2	2	4
		Faixa 02	60	43	0	6	143	192	1	2	3
		Faixa 03	40	29	0	4	95	128	1	2	3
		Faixa 04	20	15	0	2	48	65	1	1	2
33	EEEF GRAÚNA	Faixa 01	0	0	0	29	307	336	3	0	3
		Faixa 02	0	0	0	22	231	253	3	0	3
		Faixa 03	0	0	0	15	154	169	2	0	2
		Faixa 04	0	0	0	8	77	85	1	0	1
34	EEEFM LEOPOLDINO ROCHA	Faixa 01	348	59	0	18	0	77	2	1	3
		Faixa 02	262	45	0	14	0	59	2	1	3
		Faixa 03	174	30	0	9	0	39	1	2	3
		Faixa 04	88	15	0	5	0	20	1	1	2
35	EEEFM DOMINGOS JOSÉ MARTINS	Faixa 01	410	81	0	18	0	99	2	1	3
		Faixa 02	308	61	0	14	0	75	2	1	3
		Faixa 03	205	41	0	9	0	50	1	2	3
		Faixa 04	103	21	0	5	0	26	1	1	2
36	EEEFM PROFESSOR JOSÉ VEIGA DA SILVA	Faixa 01	210	0	0	0	302	302	3	1	4
		Faixa 02	158	0	0	0	227	227	2	1	3
		Faixa 03	105	0	0	0	151	151	2	0	2
		Faixa 04	53	0	0	0	76	76	1	1	2
37	EEEFM PRESIDENTE KENNEDY	Faixa 01	53	53	0	0	196	249	2	2	4
		Faixa 02	40	40	0	0	147	187	2	2	4
		Faixa 03	27	27	0	0	98	125	1	2	3
		Faixa 04	14	14	0	0	49	63	1	2	3
38	EEEFM PROF MARIA TRINDADE OLIVEIRA	Faixa 01	149	102	0	22	334	458	2	5	7
		Faixa 02	112	77	0	17	251	345	2	4	6
		Faixa 03	75	51	0	11	167	229	1	3	4
		Faixa 04	38	26	0	6	84	116	1	2	3
39	EEEFM ARQUIMIMO MATTOS	Faixa 01	315	0	0	22	0	22	2	0	2
		Faixa 02	237	0	0	17	0	17	2	0	2
		Faixa 03	158	0	0	11	0	11	1	1	2
		Faixa 04	79	0	0	6	0	6	1	0	1
40	Atendimento lanche para unidades escolares que apresentarem demanda de atendimento ou situações específicas como obra, saída pedagógica, dentre outros.	Faixa 01	0	0	1000	0	0	1000	0	0	0
		Faixa 02	0	0	750	0	0	750	0	0	0
		Faixa 03	0	0	500	0	0	500	0	0	0
		Faixa 04	0	0	250	0	0	250	0	0	0
TOTAL GERAL			16357	4204	2500	3379	14010	24093	238	227	465



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Total por Faixa e Atendimento Lote 1 A - Escolas Sem Insalubridade (26 escolas)												
	Atendimentos 100%			Atendimentos 75%			Atendimentos 50%			Atendimentos 25%		
	FAIXA 01 - DE 5.901 A 7.790			FAIXA 02 - DE 3.901 A 5.900			FAIXA 03 - DE 2.001 A 3.900			FAIXA 04 - DE 1 A 2.000		
Tipo de Atendimento	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total
Lanche	0	R\$ 6,62	R\$ 0,00	0	R\$ 7,08	R\$ 0,00	0	R\$ 8,07	R\$ 0,00	0	R\$ 10,76	R\$ 0,00
Misto	2.406	R\$ 6,41	R\$ 15.422,46	1.816	R\$ 6,88	R\$ 12.494,08	1.211	R\$ 7,86	R\$ 9.518,46	614	R\$ 10,56	R\$ 6.483,84
Refeição	661	R\$ 6,30	R\$ 4.164,30	500	R\$ 6,76	R\$ 3.380,00	332	R\$ 7,75	R\$ 2.573,00	170	R\$ 10,45	R\$ 1.776,50
Integral I	1.650	R\$ 15,71	R\$ 25.921,50	1.246	R\$ 16,17	R\$ 20.147,82	831	R\$ 17,16	R\$ 14.259,96	424	R\$ 19,86	R\$ 8.420,64
Integral II	3.073	R\$ 11,42	R\$ 35.093,66	2.309	R\$ 11,88	R\$ 27.430,92	1.540	R\$ 12,87	R\$ 19.819,80	774	R\$ 15,57	R\$ 12.051,18
Total de atendimentos	7.790		R\$ 80.601,92	5.871		R\$ 63.452,82	3.914		R\$ 46.171,22	1.982		R\$ 28.732,16
Total de dias letivos	202	1.573.580	R\$ 16.281.587,84	1.185.942		R\$ 12.817.469,64	790.628		R\$ 9.326.586,44	400.364		R\$ 5.803.896,32
Merendeira 44h semanais			49			37			31			27
Merendeira 25h semanais			33			29			24			18
Total de Merendeiras			82			66			55			45
Total de Nutricionistas			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT
VALOR GLOBAL			R\$ 44.229.540,24									

Total por Faixa e Atendimento Lote 1 B - Escolas Com Insalubridade (39 escolas)												
	Atendimentos 100%			Atendimentos 75%			Atendimentos 50%			Atendimentos 25%		
	FAIXA 01 - DE 12.101 A 16.135			FAIXA 02 - DE 8.101 A 12.100			FAIXA 03 - DE 4.101 A 8.100			FAIXA 04 - DE 1 A 4.100		
Tipo de Atendimento	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total	Total Geral	Valor Unitário	Valor Total
Lanche	1.000	R\$ 6,94	R\$ 6.940,00	750	R\$ 7,45	R\$ 5.587,50	500	R\$ 8,55	R\$ 4.275,00	250	R\$ 11,51	R\$ 2.877,50
Misto	6.527	R\$ 6,74	R\$ 43.991,98	4.910	R\$ 7,25	R\$ 35.597,50	3.271	R\$ 8,34	R\$ 27.280,14	1.649	R\$ 11,30	R\$ 18.633,70
Refeição	1.672	R\$ 6,62	R\$ 11.068,64	1.263	R\$ 7,13	R\$ 9.005,19	842	R\$ 8,23	R\$ 6.929,66	427	R\$ 11,19	R\$ 4.778,13
Integral I	1.340	R\$ 16,04	R\$ 21.493,60	1.017	R\$ 16,55	R\$ 16.831,35	676	R\$ 17,64	R\$ 11.924,64	346	R\$ 20,60	R\$ 7.127,60
Integral II	5.596	R\$ 11,75	R\$ 65.753,00	4.206	R\$ 12,26	R\$ 51.565,56	2.802	R\$ 13,35	R\$ 37.406,70	1.406	R\$ 16,31	R\$ 22.931,86
Total de atendimentos	16.135		R\$ 149.247,22	12.146		R\$ 118.587,10	8.091		R\$ 87.816,14	4.078		R\$ 56.348,79
Total de dias letivos	202	3.259.270	R\$ 30.147.938,44	2.453.492		R\$ 23.954.594,20	1.634.382		R\$ 17.738.860,28	823.756		R\$ 11.382.455,58
Merendeira 44h semanais			76			66			52			44
Merendeira 25h semanais			71			60			57			39
Total de Merendeiras			147			126			109			83
Total de Nutricionistas			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT
VALOR GLOBAL			R\$ 83.223.848,50									



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - SEM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	Faixa 01 - DE 5.901 A 7.790		Faixa 02 - DE 3.901 A 5.900		Faixa 03 - DE 2.001 A 3.900		Faixa 04 - DE 1 A 2.000	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	0	R\$ 6,62	0	R\$ 7,08	0	R\$ 8,07	0	R\$ 10,76
Misto	2.406	R\$ 6,41	1.816	R\$ 6,88	1.211	R\$ 7,86	614	R\$ 10,56
Refeição	661	R\$ 6,30	500	R\$ 6,76	332	R\$ 7,75	170	R\$ 10,45
Integral I	1.650	R\$ 15,71	1.246	R\$ 16,17	831	R\$ 17,16	424	R\$ 19,86
Integral II	3.073	R\$ 11,42	2.309	R\$ 11,88	1.540	R\$ 12,87	774	R\$ 15,57
Total	7.790		5.871		3.914		1.982	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: R\$ 16.281.587,84 (dezesesseis milhões e duzentos e oitenta e um mil e quinhentos e oitenta e sete reais e oitenta e quatro centavos)								
VALOR GLOBAL: R\$ 44.229.540,24 (quarenta e quatro milhões e duzentos e vinte e nove mil e quinhentos e quarenta reais e vinte e quatro centavos)								

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - SEM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	Faixa 01 - DE 12.101 A 16.13		Faixa 02 - DE 8.101 A 12.100		Faixa 03 - DE 4.101 A 8.100		Faixa 04 - DE 1 A 4.100	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	1.000	R\$ 6,94	750	R\$ 7,45	500	R\$ 8,55	250	R\$ 11,51
Misto	6.527	R\$ 6,74	4.910	R\$ 7,25	3.271	R\$ 8,34	1.649	R\$ 11,30
Refeição	1.672	R\$ 6,62	1.263	R\$ 7,13	842	R\$ 8,23	427	R\$ 11,19
Integral I	1.340	R\$ 16,04	1.017	R\$ 16,55	676	R\$ 17,64	346	R\$ 20,60
Integral II	5.596	R\$ 11,75	4.206	R\$ 12,26	2.802	R\$ 13,35	1.406	R\$ 16,31
Total	16.135		12.146		8.091		4.078	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: R\$ 30.147.938,44 (trinta milhões e cento e quarenta e sete mil e novecentos e trinta e oito reais e quarenta e quatro centavos)								
VALOR GLOBAL: R\$ 83.223.848,50 (oitenta e três milhões e duzentos e vinte e três mil e oitocentos e quarenta e oito reais e cinquenta centavos)								



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - COM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	Faixa 01 - DE 5.901 A 7.790		Faixa 02 - DE 3.901 A 5.900		Faixa 03 - DE 2.001 A 3.900		Faixa 04 - DE 1 A 2.000	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	0	R\$ 7,97	0	R\$ 8,53	0	R\$ 9,72	0	R\$ 12,97
Misto	2.406	R\$ 7,72	1.816	R\$ 8,28	1.211	R\$ 9,47	614	R\$ 12,72
Refeição	661	R\$ 7,59	500	R\$ 8,15	332	R\$ 9,34	170	R\$ 12,59
Integral I	1.650	R\$ 18,93	1.246	R\$ 19,49	831	R\$ 20,68	424	R\$ 23,93
Integral II	3.073	R\$ 13,76	2.309	R\$ 14,32	1.540	R\$ 15,51	774	R\$ 18,76
Total	7.790		5.871		3.914		1.982	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: R\$ 19.616.278,58 (dezenove milhões e seiscientos e dezesseis mil e duzentos e setenta e oito reais e cinquenta e oito centavos)								
VALOR GLOBAL: R\$ 53.293.187,32 (cinquenta e três milhões e duzentos e noventa e três mil e cento e oitenta e sete reais e trinta e dois centavos)								

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - COM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	Faixa 01 - DE 12.101 A 16.13		Faixa 02 - DE 8.101 A 12.100		Faixa 03 - DE 4.101 A 8.100		Faixa 04 - DE 1 A 4.100	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	1.000	R\$ 8,36	750	R\$ 8,98	500	R\$ 10,30	250	R\$ 13,87
Misto	6.527	R\$ 8,12	4.910	R\$ 8,73	3.271	R\$ 10,05	1.649	R\$ 13,62
Refeição	1.672	R\$ 7,98	1.263	R\$ 8,60	842	R\$ 9,92	427	R\$ 13,49
Integral I	1.340	R\$ 19,32	1.017	R\$ 19,94	676	R\$ 21,25	346	R\$ 24,82
Integral II	5.596	R\$ 14,15	4.206	R\$ 14,77	2.802	R\$ 16,08	1.406	R\$ 19,66
Total	16.135		12.146		8.091		4.078	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: R\$ 36.314.348,00 (trinta e seis milhões e trezentos e quatorze mil e trezentos e quarenta e oito reais)								
VALOR GLOBAL: R\$ 100.262.869,68 (cem milhões e duzentos e sessenta e dois mil e oitocentos e sessenta e nove reais e sessenta e oito centavos)								

* Esta é apenas uma perspectiva de quantitativo de atendimento para elaboração da proposta comercial a ser apresentada.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III A
CARDÁPIO PERÍODO PARCIAL

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Carne moída refogada Arroz e feijão Abóbora cozida com cheiro verde	Bolo de cenoura Suco de abacaxi	Carne bovina em cubos ensopada Repolho refogado Arroz e feijão	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Frango em cubos ensopado Arroz e feijão Salada de alface Mamão

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Ovos mexidos Arroz e feijão Salada de tomate	Quibe assado Suco de abacaxi	Carne bovina isca acebolada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão Maçã	Bolo simples Suco de acerola Banana	Torta de peixe gratinada Arroz Salada de acelga

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Pernil suíno acebolado Arroz e feijão Salada de cenoura	Pão hot dog com molho de carne moída Suco de caju	Feijão tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, couve, ovo, banana da terra) Arroz Vinagrete	Bolo de banana Suco de caju Maçã	Frango em isca acebolada Arroz e feijão Salada de alface Laranja

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Carne moída com chuchu Arroz e feijão	Pizza (pão de forma, molho de tomate, queijo e orégano) Suco de acerola	Carne bovina em cubos ensopada Repolho refogado Arroz e feijão	Tortinha de carne moída Suco de manga	Stroganoff de frango Arroz Salada de cenoura ralada Mamão



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO III B
CARDÁPIO PERÍODO PARCIAL

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Ovos mexidos Arroz e feijão Espinafre refogado	Bolo de fubá Leite com café	Torta de peixe gratinada Arroz e feijão Salada de tomate	Pão de batata com molho de frango desfiado Suco de goiaba Maçã	Carne bovina em cubos ensopada Arroz e feijão Repolho refogado Melancia

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Carne moída com cenoura Arroz e feijão Purê de batata	Bolo de chocolate Suco de caju	Estrogonofe de frango Arroz Batata sauté	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Carne bovina em cubos ao molho de tomate Abobrinha refogada Arroz e feijão Mamão

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Picadinho de carne bovina à jardineira (cenoura e chuchu) Arroz e feijão	Tortinha de carne moída Suco de acerola	Frango em cubos ensopado com legumes Polenta Couve refogada	Pão de milho com requeijão Leite com achocolatado Laranja	Sobrecoxa desossada Legumes cozidos (batata, cenoura, milho e tempero verde) Arroz e feijão Banana

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Carne moída ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Salada de acelga	Pão francês com manteiga Leite com café	Carne bovina em cubos ensopada Arroz e feijão Salada de cenoura	Bolo simples Vitamina de goiaba Laranja	Salpicão de frango Arroz e feijão Melancia



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III C
CARDÁPIO EJA NOTURNO

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Carne moída refogada Arroz e feijão Abóbora cozida com cheiro verde	Frango em cubos acebolado Arroz, feijão Salada de cenoura	Carne em cubos ensopada Repolho refogado Arroz e feijão	Ovos mexidos Arroz e feijão Salada de tomate Laranja	Torta de peixe gratinada Arroz Salada de acelga Mamão

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Ovos mexidos Arroz e feijão Salada de tomate	Carne moída refogada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Isca bovina acebolada Ensopadinho de batata Arroz e feijão Maçã	Frango em cubos acebolado Arroz, feijão Banana	Frango em cubos ensopado Arroz e feijão Salada de alface

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Pernil suíno acebolado Arroz e feijão	Omelete com cenoura e tempero verde Arroz e feijão	Feijão tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, couve, ovo, banana da terra) Arroz Vinagrete	Carne moída refogada Arroz e feijão Maçã	Isclas de frango acebolada Arroz e feijão Salada de alface Laranja

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Carne moída com chuchu Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado Arroz e feijão Salada de cenoura	Carne bovina em cubos ensopada Repolho refogado Arroz e feijão	Ovos mexidos Arroz e feijão Banana	Strogonoff de frango Arroz Salada de cenoura ralada Mamão



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III D
CARDÁPIO INDÍGENA NOTURNO

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Carne moída refogada Arroz e feijão Abóbora cozida com cheiro verde	Frango em cubos acebolado Arroz, feijão Salada de cenoura Suco de goiaba	Carne em cubos ensopada Farofa de cenoura Arroz e feijão Suco de manga	Ovos mexidos Arroz e feijão Salada de tomate Laranja	Torta de peixe gratinada Arroz Salada de acelga Mamão

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Ovos mexidos Arroz e feijão Salada de tomate	Carne moída refogada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango em cubos acebolado Arroz, feijão Maçã	Isca bovina acebolada Ensopadinho de batata Arroz e feijão Banana	Frango em cubos ensopado Arroz e feijão Salada de alface

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Pernil suíno acebolado Farofa de cebola Arroz e feijão Suco de caju	Omelete com cenoura e tempero verde Arroz e feijão	Feijão tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, couve, ovo, banana da terra) Arroz Vinagrete	Carne moída refogada Arroz e feijão Maçã	Isclas de frango acebolada Arroz e feijão Salada de alface Laranja

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Carne moída com chuchu Polenta Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado Arroz e feijão Salada de cenoura	Carne bovina em cubos ensopada Repolho refogado Arroz e feijão	Ovos mexidos Arroz e feijão Banana	Strogonoff de frango Arroz Salada de cenoura ralada Mamão



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III E
CARDÁPIO INTEGRAL

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	lanche	Pão com manteiga Iogurte de morango	Pão de forma com queijo Vitamina de goiaba	Bolo de fubá Leite com café Laranja	Pão de batata com ovos mexidos Suco de goiaba	Sanduíche natural (pão, frango desfiado, alface e tomate) Suco de abacaxi
	refeição	Estrogonoff de frango cenoura saute Arroz e feijão Salada de acelga	Torta de peixe gratinada Arroz e feijão Batata Sauté	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de tomate	Carne bovina em cubos Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado com legumes Arroz e feijão Salada de repolho
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de abacaxi	Bolo de cenoura Suco de caju	Pão com carne moída Suco de manga Goiaba	Bolo simples Vitamina de polpa Banana	Pão com manteiga Suco de caju Melancia
2	lanche	Pão com manteiga Leite com café	Pão hot dog com carne moída Suco de acerola	Bolo de fubá Leite com achocolatado	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Bolo de chocolate Suco de abacaxi Laranja
	refeição	Carne bovina desfiada Farofa de cebola Abobrinha refogada Arroz e feijão Suco de goiaba	Pernil acebolado Polenta Arroz e feijão Banana	Frango em cubos ensopado Batata sauté Arroz e feijão Salada de repolho	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete Suco de abacaxi	Frango em cubos ensopado com batata e cenoura Purê de batata Arroz e feijão
	lanche	Pão com recheio de molho de frango desfiado Suco de acerola	Bolo de banana Suco de caju	Tortinha de carne moída Suco de goiaba	Pão de milho com requeijão Leite com café Mamão	Pão francês com recheio de carne suína desfiada Suco de abacaxi



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III E
CARDÁPIO INTEGRAL

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	lanche	Pizza (pão de forma, molho de tomate, queijo e orégano) Suco de goiaba	Pão de batata com requeijão Suco de acerola Laranja	Tortinha de carne moída Suco de manga	Pão com queijo Leite com achocolatado Maçã	Bolo simples Vitamina de goiaba
	refeição	Pernil suíno acebolado Arroz e feijão Salada de alface Suco de abacaxi	Carne bovina isca à primavera Polenta Arroz e feijão Salada de acelga	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de couve	Carne bovina isca acebolada Arroz e feijão Salada de repolho Suco de manga
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de caju	Pão com molho de frango desfiado Suco de manga	Bolo de cenoura Suco de caju Mamão	Pão com carne moída Suco de goiaba	Pão com requeijão Suco de abacaxi Banana
4	lanche	Pão de milho com requeijão Leite batido com chocolate	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) iogurte	Sanduíche natural (Pão de forma, frango desfiado alface, tomate) Suco de manga	Bolo de chocolate Suco de caju	Pão de milho com requeijão Leite com achocolatado Maçã
	refeição	Carne bovina ensopada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado Polenta Arroz e feijão Couve refogada	Carne bovina em cubos com molho de tomate Arroz e feijão Salada de tomate Abacaxi	Estrogonoff de frango Batata sauté Arroz e feijão Salada de cenoura	Pernil acebolado Farofa de cebola Arroz e feijão Suco de caju
	lanche	Torta de pão (pão de forma, frango desfiado, tempero verde e purê de batata) Suco de acerola	Quibe assado Suco de manga	Pão com ovos mexidos Suco de goiaba Banana	Tortinha de frango desfiado Suco de acerola	Pão com manteiga Suco de manga



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III F
CARDÁPIO INTERMEDIÁRIO

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	refeição	Estrogonoff de frango cenoura saute Arroz Salada de acelga	Torta de peixe gratinada Arroz Salada de acelga	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de tomate	Carne bovina em cubos Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango com legume Arroz e feijão Salada de cenoura ralada
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de abacaxi	Bolo de cenoura Suco de caju	Pão com carne moída Suco de manga Goiaba	Bolo simples Leite com café Banana	Pão com manteiga Suco de goiaba Melancia
2	refeição	Carne bovina desfiada Abobrinha refogada Arroz e feijão	Pernil acebolado Polenta Arroz e feijão Banana	Frango ensopado Batata sauté Arroz e feijão Salada de repolho misto	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete	Frango ensopado com batata e cenoura Arroz e feijão
	lanche	Pão com recheio de molho de frango desfiado Suco de acerola	Bolo de banana Suco de caju	Tortinha de carne moída Suco de goiaba	Pão de milho com requeijão Leite com café Mamão	Pão com recheio de carne desfiada Suco de abacaxi



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III F
CARDÁPIO INTERMEDIÁRIO

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	refeição	Pernil suíno acebolado Arroz e feijão Salada de alface Suco de abacaxi	Isca de carne bovina primavera Arroz e feijão Salada de acelga	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de couve	Isca bovina acebolada Arroz e feijão Salada de repolho misto Suco de manga
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de caju	Pão com patê de frango Suco de manga	Bolo de cenoura Suco de caju Mamão	Pão com carne moída Suco de goiaba	Pizza (pão de forma, molho de tomate, queijo e orégano) Suco de goiaba Banana
4	refeição	Carne desfiada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado Polenta Arroz e feijão Couve refogada	Carne bovina em cubos com molho de tomate Arroz e feijão Salada de tomate Abacaxi	Estrogonoff de frango Batata sauté Arroz e feijão Salada de cenoura	Pernil acebolado Abóbora cozida com tempero verde Arroz e feijão Suco de caju
	lanche	Torta de pão (pão de forma, frango desfiado, tempero verde e purê de batata) Suco de acerola	Quibe assado Suco de manga	Pão com ovos mexidos Suco de goiaba Banana	Tortinha de frango desfiado Suco de acerola	Pão com manteiga Suco de manga



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III H
CARDÁPIO LANCHE

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Pão de milho com queijo Suco de manga	Bolo de chocolate Suco de acerola	Pão de batata com molho de frango desfiado Suco de goiaba	Tortinha de carne moída Suco de abacaxi Banana	Quibe assado Suco de caju Mamão

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Pão francês com manteiga Vitamina de goiaba	Tortinha de frango Suco de caju	Pão de milho com requeijão Leite com achocolatado Laranja	Bolo de banana Suco de goiaba Maçã	Pão hot dog com carne moída Suco de acerola

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Pão de forma com queijo Vitamina de goiaba	Tortinha de carne moída Suco de acerola	Torta de pão (pão de forma, frango desfiado, tempero verde e purê de batata) Suco de goiaba	Bolo de fubá Suco de caju Mamão	Pão hot dog com molho de frango Suco de abacaxi Maçã

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Pão de batata com ovos mexidos Suco de acerola	Bolo simples Leite com café	Pão com molho de frango Suco de manga	Quibe assado Suco de caju Banana	Pão com carne desfiada Suco de manga



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO III I

CARDÁPIO LANCHE SEM FORNO

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Pão de milho com queijo Vitamina de goiaba	Sanduche natural (pão de forma, frango desfiado, alface e tomate) Suco de manga Laranja	Pão de batata com molho de frango desfiado Suco de goiaba	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Pão de batata com carne moída Suco de caju

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Pão com manteiga Vitamina de goiaba	Torta de pão (pão de forma, frango desfiado, tempero verde e purê de batata) Suco de caju	Pão de milho com requeijão Leite com achocolatado Laranja	Biscoito rosquinha Vitamina de goiaba Maçã	Pão hot dog com carne moída Suco de acerola

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Pão de forma com queijo Leite com achocolatado	Pão de batata com carne moída Suco de caju	Torta de pão (pão de forma, frango desfiado, tempero verde e purê de batata) Suco de acerola	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Pão hot dog com molho de frango Suco de abacaxi Maçã

Semana		Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Pão com ovos mexidos Suco de acerola	Biscoito rosquinha Leite com café Laranja	Pão com molho de frango Suco de manga	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Pão com carne desfiada Suco de manga



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

CEREIAS E DERIVADOS

ARROZ

Polido, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 06 de 02 / 09 e suas alterações posteriores de 02 / 12 e RDC N° 711 de 07 / 2022 – ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, 10/2020 e Instrução Normativa nº 75 de 10/2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso.

AVEIA

Instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 711, de 07/2022 - ANVISA e alterações posteriores. Deve estar acondicionado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso.

FARINHA DE MANDIOCA

Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento, Parâmetros de classificação: branca, seca, fina, tipo 1, conforme o regulamento técnico da Farinha de Mandioca estabelecido na Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação que a substitua. Deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes da RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 - ANVISA e alterações posteriores. acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg, Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA

Especial ou de primeira, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca, isenta de sujidades, parasitas, larvas e mofo, admitindo umidade máxima de 15% por peso e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354, 18/07/96 e resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, em pacote de 1 kg. Deve atender às normas de rotulagem geral nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

rotulagem obrigatória e registro em Órgão competente.

FUBÁ DE MILHO

Produto de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico (Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002), fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas; em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 - ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória

MACARRÃO TRADICIONAL COM OVOS

Tipo espaguete ou parafuso, massa tradicional. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e ausência de corantes artificiais. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, matéria terrosa, larvas, sujidades, parasitos e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 14/00, 93/00, 259/02, 275/02, 175/03 e 263/05 e 711/22 da ANVISA e alterações posteriores; portaria 354/96 da SVS/MS.

MILHO BRANCO PARA CANJICA

De primeira qualidade, beneficiado polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 13% por peso acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989 e RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.

MILHO PARA PIPOCA

De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/11. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

MILHO VERDE EM CONSERVA

Simples, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores

MILHO VERDE IN NATURA

Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas

PAO DE BATATA

Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, batata em flocos, fermento biológico e outras substâncias permitidas, embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE FORMA TRADICIONAL

Tipo comum, fatiado. Apresentando superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia, composto de farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó; sal, água; fermento biológico e outras substâncias permitidas desde que declaradas, isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e termosselado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente. Contendo: Ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso: 500g, com aproximadamente 20 fatias, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE HAMBURGUER

Arredondado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio, composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução resolução nº 711, de 1º de julho de



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE MILHO

Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC n° 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO FRANCÊS

Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC n° 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO TIPO HOT-DOG

Alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução n° 711, de 1º de julho de 2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

LEGUMINOSAS E DERIVADOS

FEIJÃO

Tipo 1, classe: vermelho, preto e carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, suas condições deverão estar de acordo com o regulamento



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

técnico do Feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.

CARNES E DERIVADOS

CARNE BOVINA

Semi-processada, em cubos, bifes ou iscas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, previamente processada no corte próprio para preparação (cardápio), com no máximo 5% de gordura aparente; ausência de cartilagem e aponevroses. Embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial o Decreto 30.691 de 29/03/52, Portaria Nº5 de 8/11/88, SIPOA/DIPOA, Resolução RDC Nº 12, 9013/2017 – RIISPOA, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPOA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA.

Opções de corte: coxão mole, músculo, patinho, lagarto e coxão duro.

CARNE SUÍNA

Pernil suíno em pedaços, embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg e sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter: nome do produto, ingredientes conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF ou IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais). Produto deverá ser transportado em estado de congelamento (18 graus Celsius negativos). Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da vigilância sanitária ou registro no sim (SISBI) ou IMA ou SIF ou em órgão competente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto 9013/2017 – RIISPOA.

CARNE DE HAMBURGUER

Hambúrguer; carne de frango ou carne bovina moída; mínimo de 18% de proteína; sem pimenta; sem adição de gorduras; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente, 56g por unidade; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; rótulo contendo data fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a inst. Normativa nº 20 de 31/07/2000 (MAPA) e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

FRANGO

Carne de frango semi-processado, **peito** em cubos ou iscas, embalada a vácuo, congelado, sem pele e sem osso, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: decreto 9013/2017 – RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98 e , devendo obedecer o valor limite de 6% de água.

FRANGO EM PEDAÇOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS) Congelada. Desossada:

Carne de frango semi-processado; **coxa e sobrecoxa**, partes inteiras, sem pele e sem osso, sem tempero, embalada a vácuo, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto 9013/2017 – RIISPOA.

LINGUIÇA

Calabresa, defumada, tipo fina, preparada com carne não mista e condimentos. Com aspecto normal e firme, sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com rotulagem específica, embalada em saco plástico apropriado e contida em caixa de papelão. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 9013/2017 – RIISPOA, RIISPOA - M.A., Portaria n.º 5 de 8/11/88, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01 ANVISA/MS, Portaria n.º 371 de 04/09/97 do M.A. O transporte deverá estar de acordo com a legislação vigente - Portaria CVS/15 de 07 De novembro de 1991 e Portaria CVS/6 de 06 de Março de 1999.

PESCADO

PEIXE

Tipo: Tilápia em filé, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial atendendo aos princípios do Decreto Nº 30.691 de 19 de março de 1952 que aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA e Decreto 9013/2017 – RIISPOA ; Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

SARDINHA

Pescado em conserva; sardinha; preparados com dimensões uniformes, e estar regularmente dispostas no recipiente, ser de fácil separação; apresentação: deverá ser



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

cozida, íntegra, descabeçada, descamada, eviscerada, sem nadadeiras; conservado em óleo comestível e condimentos, exceto pimenta; com aspecto cor, odor sabor próprios e textura própria, não poderá apresentar-se mole, flácida ou dura; isento de ferrugem e danificação e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/03, 360/03 da ANVISA/MS.

OVOS

Ovo de galinha, branco, tipo grande (50g). Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. O produto deve atender aos critérios de classificação aprovado pelo Decreto 9013/2017 – RIISPOA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E. S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE E DERIVADOS

CREME DE LEITE

Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas. Cor branca ou levemente amarelada, sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabor ou odor estranho. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória

IOGURTE DE FRUTA

Integral, com polpa de fruta, sabor: morango, pêssego e coco, em embalagem apropriada de 1 kg, conservada até 10° C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e suas alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE EM PÓ INTEGRAL

Instantâneo, sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem a partir de 400g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE UHT INTEGRAL

Leite integral passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml. Isentos de infestações e odores. Cor branca, sabor característico de lácteo. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato das Cooperativas/Associações, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória

QUEIJO

Tipo Minas Frescal. Embalado em plástico inviolável, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA - 364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78), e suas alterações posteriores. Deverá ser mantido em temperatura não superior a 8°C, validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega e o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

QUEIJO

Tipo muçarela: embalado em plástico inviolável, resistente, atóxico, selado a vácuo e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA - 364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78), e suas alterações posteriores. Deverá ser mantido em temperaturas não superior a 10 °C. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e o rótulo deverá seguir a IN Nº 22, DE 24/11/05, do MAPA.

REQUEIJÃO

Cremoso, pasteurizado, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem adição de amido, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Acondicionado em embalagem apropriada, deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10°C. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de Requeijão cremoso, aprovado pela Portaria Nº 359, de 04 de setembro de 1997 do MAPA ou legislação que o substitua. Especificamente quanto à composição, excluem-se os produtos cujos ingredientes contenham amido e/ou gordura vegetal. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem.

GORDURAS E ÓLEOS

AZEITE

Tipo Oliva; Engarrafado em Vidro de Cor Escura, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e íntegra, Embalagem de 500 ml, Extra-virgem, Acidez Máxima de 0,8%. Não Deverá Conter Mistura Inadequadas. Ausência de Turvação e Substância em Suspensão Sujidades, larvas e parasitas. Rótulo de acordo com legislação vigente

MANTEIGA

Pura, com sal. Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo dados do produto: marca do fabricante, identificação, procedência, ingredientes, composição e informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento no mínimo, 500g. Valor calórico 730 Kcal/100g (tolerância +/- 5%). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Mínimo de 82% de matéria gorda, que deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Rótulo conforme legislação vigente.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

MARGARINA

Cremosa, com sal. Embalagem 500g, plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote. Produto apresentando teor de lipídios totais entre 75 e 80% que deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados e adicionada de vitamina A. Isento de glúten, corantes artificiais, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Rótulo conforme legislação vigente.

OLEO DE SOJA

Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, obtido de espécie vegetal. Ausência de: turvação, substância em suspensão, sujidades, larvas e parasitas. Embalagem tipo PET com 900 ml e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Rotulagem de acordo com legislação vigente.

FRUTAS E DERIVADOS

ABACATE

Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

ABACAXI

Tipo pérola, tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado, não deve apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo, injúria por frio, mancha, passado, podridão ou queimado de sol.

BANANA

Tipo da terra. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

BANANA

Tipo nanica. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

BANANA

Tipo prata. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

oco ralado; sem adição de açúcar, em flocos médios, parcialmente desidratado; obtido por



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

COCO RALADO

Coco ralado; sem adição de açúcar, em flocos médios, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com Resolução nº 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.

GOIABA

Cor vermelha. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

LARANJA

Tipo pera, lima ou seleta; fresca; graúda. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

LIMÃO

Tahiti; Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, maduro, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

MAÇÃ

Fuji, nacional, 1ª qualidade; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento, adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

MAMÃO

Tipo solo (havaí e papaia) e formosa, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MANGA

Tipo Tommy, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MELANCIA

Tipo redonda, graúda, Tamanho e Coloração: Uniformes, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

físicos oriundos do manuseio e transporte

MEXERICA

Tipo Pokan, de cor alaranjada quando madura arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

POLPA DE FRUTAS

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, à vácuo, congelada. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória Sabores: acerola, goiaba, morango, abacaxi, manga, caju, e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver.

VEGETAIS E DERIVADOS

ABÓBORA

Tipo jacaré madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ABOBRINHA BRASILEIRA OU ITALIANA

Extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

ACELGA

Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de partes pútridas, material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

AGRIÃO

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

AIPIM

Extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ALFACE AMERICANA, LISA OU CRESPA:

Lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas, larvas.

ALHO

Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

BATATA BAROA

Extra AA, in natura, polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BATATA DOCE

Extra AA, in natura, polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BATATA INGLESA



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BETERRABA

Extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

BRÓCOLIS

Fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

CEBOLA

Branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

CEBOLINHA

Fresca, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas

CENOURA

Extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

CHUCHU

Extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

COENTRO

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



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

COLORÍFICO

Colorífico; em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações Posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

COUVE

Tipo: manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

COUVE-FLOR

Extra, de cor branca ou creme, sem manchas, limpa, firme, compacta, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ESPINAFRE

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

HORTELÃ

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

INHAME

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



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

MANJERICÃO

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

ORÉGANO

Folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, com coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores

PASTA DE ALHO

Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado. O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 02/01/01 e RDC Nº 276, de 22/09/05 – ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

PEPINO

Comum, extra AA, in natura, tenro, coloração verde escura, firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

PIMENTÃO

Verde in natura extra AA, in natura, textura firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

QUIABO

Fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes). Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

REPOLHO

Híbrido/branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas

REPOLHO

Roxo in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

RÚCULA

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

SALSA

In natura extra, com coloração verde escuro, íntegras, frescas, de primeira qualidade, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

TOMATE

Longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

VAGEM

Vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e Larvas.

AÇÚCARES E DOCES

AÇÚCAR CRISTAL

Açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

ADOÇANTE CULINÁRIO

Adoçante Dietético Culinário; edulcorante em pó para diluição, específico para preparos sob cocção, a base de edulcorante natural à base de sucralose, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem mínima de 70g. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

ADOÇANTE LÍQUIDO

Adoçante Dietético Líquido; edulcorante natural à base de sucralose, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 75 ml com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

GELEIA

Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa, envasado sob condições assépticas. Sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de “registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória

MARIOLA

Produto obtido do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas da banana (variedade prata ou nanica), marmelo ou goiaba, sem açúcares; com ou sem adição



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes, até uma consistência apropriada e acondicionado em papel transparente. Embalagem individual de 30g. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

MEL

Produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir de néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Deve ser apresentado em sachês individuais de 10g e entregue em embalagem secundária (PCT) de até 1kg. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade de mel, aprovado pela Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória

MISCELÂNEAS

ACHOCOLATADO EM PÓ

Solúvel. Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, podendo apresentar-se entre 200g e 1kg, com no mínimo 32% de cacau. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC Nº 264 de 22/09/2005. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Pó de café especial; arábica ou conilon torrado e moído; tipo tradicional, em embalagens de 500g, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados, pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso; contendo impurezas máximas de 1%; outros e umidade até 5%; condições de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

CHOCOLATE EM PÓ



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Solúvel. Produto homogêneo, cor: marrom, aroma e sabor característicos. Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, podendo apresentar-se entre 200g e 1kg, com no mínimo 32% de cacau. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC N° 264 de 22/09/2005. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

EXTRATO DE TOMATE

Extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em embalagem apropriada que assegure a qualidade organoléptica e microbiológica do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores

FERMENTO

Fermento biológico; seco ou em pasta, composto de Saccharomyces cerevisial; acondicionado em embalagem apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a nota-81(decreto 12.486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores

FERMENTO

Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a nota-81(decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

SAL REFINADO DE MESA IODADO

Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo, conforme legislação decreto 75.697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO):

Vinagre de vinho; resultante da fermentação acética do vinho tinto ou branco; envasado em



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

BEBIDAS

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR CHOCOLATE

Bebida láctea; sabor chocolate, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e cacau em pó. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR MORANGO:

Bebida láctea, sabor morango, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO

Bebida não fermentada, obtida da dissolução e/ou reconstituição, em água potável, direta, de suco natural ou suco concentrado ou da parte comestível da fruta, com adição de açúcares, pronta para o consumo, sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, adoçado, e posteriormente envasado. Envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml, contendo orifício tipo palha flexível



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo IV – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

para canudo, com canudo acoplado embalado e asséptico. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de “registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: ABÓBORA COZIDA COM CHEIRO VERDE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Abóbora, moranga, crua	50,00	35,00	1,43	5,25	23,10	0,39	0,05	0,50	1,07	0,00	123,55	3,38	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Total				5,78	25,32	0,44	0,06	0,59	3,66	0,04	143,77	4,21	79,93
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as abóboras conforme o Manual de Boas Práticas e corte em pedaços pequenos.													
2. Coloque para cozinhar em água com sal.													
3. Quando estiverem macias decarte a água do cozimento e salpique cebolinha e salsa.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: ABOBRINHA REFOGADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Abobrinha, italiana, crua	30,00	25,00	1,20	4,82	20,17	0,29	0,04	1,07	3,78	0,06	10,25	1,72	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Total				32,47	135,86	0,36	3,04	1,31	3,92	0,07	10,25	1,72	79,94
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a abobrinha conforme o Manual de Boas Práticas e corte em pedaços pequenos.													
2. Esquente o óleo, coloque a cebola para dourar, após estiver dourada acrescente o alho a espere dourar.													
3. Adicione a abobrinha e o tempero verde e deixe cozinhar em fogo baixo.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: AIPIM COZIDO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Mandioca, crua	70,00	55,00	1,27	83,28	348,44	0,62	0,17	19,89	8,35	0,15	1,65	9,09	1,18
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				83,28	348,44	0,62	0,17	19,89	8,35	0,15	1,65	9,09	81,07
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize o aipim conforme o Manual de Boas Práticas													
2. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir													
3. Descasque e corte o aipim em cubos pequenos													
4. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: ARROZ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Arroz, tipo 1, cru	50,00	110,00	0,45	393,57	1646,69	7,87	0,37	86,64	4,86	0,75	0,00	0,00	1,12
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Total				421,22	1762,38	7,94	3,37	86,87	4,99	0,75	0,00	0,00	81,06
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir													
2. Em uma panela aqueça o óleo e adicione o alho para dourar.													
3. Refogue o arroz e adicione água e sal para cozinhar.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: BATATA SAUTÉ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Manteiga, sem sal	8,00	8,00	1,00	60,60	253,56	0,03	6,88	0,00	0,29	0,00	60,32	0,00	0,31
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Orégano	0,10	0,10	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total				35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as batatas conforme o manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Corte as batatas em pedaços grandes e cozinhe com sal até ficarem al dente.													
3. Em uma panela, derreta a manteiga e adicione as batatas													
4. Mexa com cuidado e finalize com o óregano.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA DESFIADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total				159,38	666,86	18,92	8,52	0,68	7,53	1,42	22,02	1,02	125,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve													
3. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores.													
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, sal e colorau													
5. Adicione o tomate e metade do tempero verde e deixe cozinhar bem.													
6. Adicione um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho.													
7. Após desfie a carne e finalize com o tempero verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA EM CUBOS				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				158,85	664,65	18,87	8,51	0,59	4,94	1,38	1,80	0,19	124,96
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos;													
3. Refogar a carne em óleo e alho;													
4. Acrescentar a cebola e o sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA EM CUBOS AO MOLHO DE TOMATE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total				159,38	666,86	18,92	8,52	0,68	7,53	1,42	22,02	1,02	125,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve													
3. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores.													
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, sal e colorau													
5. Adicione o tomate e metade do tempero verde e deixe cozinhar bem.													
4. Finalize com o restante do tempero verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA EM CUBOS ENSOPADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Colorau	0,10	0,10	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				159,39	666,88	18,92	8,52	0,68	7,54	1,42	22,02	1,02	125,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores													
3. Pique o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.													
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal, adicionar água fervente e cozinhar, após acrescentar o tempero verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA ISCA ACEBOLADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				158,85	664,65	18,87	8,51	0,59	4,94	1,38	1,80	0,19	124,96
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em iscas;													
3. Refogar a carne em óleo e alho;													
4. Acrescentar a cebola e o sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				226,20	946,41	24,42	13,05	1,47	16,73	2,71	45,97	6,32	135,16
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve													
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho e colorau até dourar.													
4. Adicione o tomate, o sal e o tempero verde e deixe cozinhar bem.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM BATATA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				242,29	1013,74	24,87	13,05	5,14	17,61	2,80	45,97	14,10	135,16
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Descasque e corte a batata em cubos pequenos e reserve.													
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar													
4. Acrescente a batata, o tomate, metade do tempero verde, um pouco de água e deixe cozinhar bem													
5. Finalize com tempero verde													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM CENOURA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				233,70	978,41	24,70	13,10	2,61	22,08	2,83	230,97	7,60	137,93

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte a cenoura em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente a cenoura, o tomate, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM CHUCHU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Chuchu, cru	15,00	15,00	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Total				228,74	957,07	24,53	13,06	2,09	18,45	2,74	45,97	7,92	135,16

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte o chuchu em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente o chuchu, o tomate, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA REFOGADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				226,20	946,41	24,42	13,05	1,47	16,73	2,71	45,97	6,32	135,16
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.													
3. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal.													
4. Acrescente o tomate e deixe cozinhar													
5. Finalize com o tempero verde													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CENOURA SAUTÉ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Cenoura, crua	60,00	55,00	1,09	16,50	70,40	0,62	0,12	2,51	11,77	0,26	407,00	2,81	6,11
Manteiga, sem sal	8,00	8,00	1,00	60,60	253,56	0,03	6,88	0,00	0,29	0,00	60,32	0,00	0,31
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Orégano	0,10	0,10	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total				77,41	325,24	0,66	7,01	2,57	13,63	0,30	467,67	2,86	86,31
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as cenouras conforme o manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Corte as cenouras em rodela e cozinhe com sal até ficarem al dente.													
3. Em uma panela, derreta a manteiga e adicione as cenouras													
4. Mexa com cuidado e finalize com o óregano.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: COUVE REFOGADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Couve, manteiga, crua	85,00	73,00	1,16	19,75	82,64	2,10	0,40	3,16	95,53	0,33	425,59	70,58	4,50
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				47,40	198,33	2,17	3,40	3,40	95,67	0,34	425,59	70,58	84,44
MODO DE PREPARO:													
1. Higienizar a couve conforme o Manual de Boas Práticas, fatiar em tiras finas.													
2. Refogar em óleo e alho, acrescente a couve e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE BATATA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Batata, inglesa, crua	55,00	35,00	1,57	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				50,71	212,17	0,74	3,01	5,47	3,97	0,17	20,22	11,71	79,98
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as batatas conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Lave, descasque, corte em cubos a batata e reserve													
3. Em uma panela, aqueça o óleo, coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione a batata e sal mexendo e refogando													
4. Adicione água até cobrir a batata e deixe cozinhar até que fique macia.													
5. Finalize com o tempero verde													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE INHAME				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Inhame, cru	55,00	35,00	1,57	33,84	141,61	0,72	0,07	8,13	4,13	0,13	0,00	1,97	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				62,03	259,52	0,84	3,09	8,46	6,86	0,17	20,22	2,80	79,98
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize o inhame conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Lave, descasque, corte em cubos o inhame e reserve													
3. Em uma panela, aqueça o óleo, coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione o inhame e sal mexendo e refogando													
4. Adicione água até cobrir o inhame e deixe cozinhar até que fique macio.													
5. Finalize com o tempero verde													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: ESPINAFRE REFOGADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Espinafre, Nova Zelândia, cru	20,00	15,00	1,33	2,41	10,10	0,30	0,04	0,39	14,63	0,05	42,15	0,36	2,56
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				30,07	125,79	0,37	3,04	0,63	14,76	0,06	42,15	0,36	82,50
MODO DE PREPARO:													
1. Higienizar o espinafre conforme o Manual de Boas Práticas, fatiar em tiras finas.													
2. Refogar em óleo e alho e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE BANANA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Banana, da terra, crua	30,00	20,00	1,50	25,60	107,13	0,29	0,05	6,73	0,83	0,06	47,80	3,15	0,00
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				107,92	451,55	0,64	3,10	20,25	13,29	0,27	68,02	3,98	80,13
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes e reserve.													
3. Descasque e pique as bananas, frite-as e reserve.													
4. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.													
5. Acrescente o colorau, o sal e farinha de mandioca aos poucos até obter uma farofa solta.													
6. Adicione banana da terra e misture.													
7. Finalize com o tempero verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE CEBOLA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				83,89	351,01	0,42	3,06	13,87	13,02	0,22	20,22	1,02	80,16
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes e reserve													
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.													
4. Acrescente o colorau, o sal e farinha de mandioca aos poucos até obter uma farofa solta.													
5. Finalize com o tempero verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE CENOURA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				91,39	383,01	0,70	3,11	15,01	18,37	0,34	205,22	2,30	82,93
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes. Descasque e rale a cenoura e reserve													
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.													
4. Acrescente o colorau, a cenoura ralada, o sal e farinha de mandioca aos poucos até obter uma farofa solta.													
5. Finalize com o tempero verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE OVO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				119,67	500,71	3,68	5,28	14,28	23,53	0,61	39,93	1,02	122,16
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes.													
3. Quebre os ovos um a um em um recipiente e reserve.													
4. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.													
5. Acrescente o colorau, os ovos, o sal mexendo bem até o cozimento.													
6. Adicione a farinha de mandioca aos poucos até obter uma farofa solta.													
5. Finalize com o tempero verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: FEIJÃO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	40,00	120,00	0,33	116,89	489,08	7,01	2,15	18,06	66,24	2,66	0,00	0,00	6,24
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				144,54	604,77	7,08	5,15	18,30	66,38	2,67	0,00	0,00	86,18
MODO DE PREPARO:													
1. Retire as impurezas do feijão.													
2. Lave, Cozinhe o feijão e reservar.													
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho. Depois de dourar, acrescentar o feijão cozido.													
4. Acrescentar sal													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: FEIJÃO TROPEIRO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Feijão, preto, cru	40,00	120,00	0,33	388,28	1624,56	25,61	1,49	70,50	133,08	7,76	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Farinha, de mandioca, torrada	15,00	15,00	1,00	54,79	229,24	0,18	0,04	13,38	11,33	0,18	0,00	0,00	1,55
Linguiça, calabresa, fininha, crua	35,00	30,00	1,17	76,80	321,33	5,40	6,00	0,30	2,08	0,30	0,00	0,00	252,00
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	5,41	22,64	0,57	0,11	0,87	26,17	0,09	116,60	19,34	1,23
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Banana, da terra, crua	30,00	20,00	1,50	25,60	107,13	0,29	0,05	6,73	0,83	0,06	47,80	3,15	0,00
Total				615,89	2576,89	35,46	12,92	92,78	184,70	8,79	184,11	22,67	376,74
MODO DE PREPARO:													
1. Retire as impurezas do feijão e prepare o feijão conforme receita padrão, escorra os grãos, despreze o caldo e reserve													
2. Higienizar os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas, pique e reserve.													
3. Corte a linguiça, frite-a e reserve.													
4. Descasque e pique as bananas, frite-as e reserve.													
5. Cozinhe os ovos, descasque, pique e reserve													
6. Em uma panela, refogue a cebola e o alho, acrescente o feijão cozido, a linguiça e a couve													
7. Adicione a farinha aos poucos misturando tudo.													
7. Acrescente, sal o ovo e a banana.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				176,59	738,85	26,30	6,68	1,47	13,86	0,63	48,37	6,32	147,46

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Corte a carne em cubos pequenos, tempere com um pouco de sal e alho e reserve.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau e o frango em cubos, o sal e deixe dourar.
5. Adicione o tomate, metade do tempero verde e deixe cozinhar.
6. Finalize com o tempero verde.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO COM LEGUMES				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Tomate, com semente, cru	25,00	25,00	1,00	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				200,18	838,18	27,02	6,73	6,28	20,10	0,84	233,37	15,37	150,23

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes, corte o tomate em cubos e reserve.
3. Descasque e pique em cubos os legumes e reserve
4. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal
5. Em uma panela, refogue a cebola em óleo, acrescente o colorau e o frango e deixar dourar.
6. Adicione o tomate, a batata e cenoura, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar até atingir o cozimento dos legumes
7. Finalize com o restante do tempero verde.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM ISCA ACEBOLADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				172,22	720,57	25,97	6,63	0,59	9,53	0,54	2,40	0,19	147,16
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o alho e a cebola e reserve.													
3. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal.													
4. Refogar o alho em óleo, acrescentar o frango e deixar dourar.													
5. Entre uma carne e outra coloque a cebola e deixe refogar até ficar macia													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: LARANJA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Laranja, pêra, crua	120,00	90,00	1,33	33,10	138,48	0,94	0,11	8,05	19,70	0,08	1,80	48,36	0,00
Total				33,10	138,48	0,94	0,11	8,05	19,70	0,08	1,80	48,36	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as laranjas conforme Manual de Boas Práticas													
2. Corte em 4 partes e sirva.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: MAÇÃ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Maçã, Fuji, com casca, crua	120,00	120,00	1,00	66,62	278,73	0,34	0,00	18,18	2,31	0,11	4,80	2,89	0,00
Total				66,62	278,73	0,34	0,00	18,18	2,31	0,11	4,80	2,89	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as maçãs conforme Manual de Boas Práticas;													
2. Sirva a fruta inteira.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO À BOLONHESA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Macarrão, trigo, cru, com ovos	60,00	150,00	0,40	555,85	2325,68	15,48	2,96	114,93	29,18	1,38	0,00	0,00	22,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, salada	30,00	25,00	1,20	5,14	21,49	0,20	0,00	1,28	1,74	0,07	0,00	3,20	1,31
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				783,35	3277,54	39,83	15,96	116,90	45,91	4,10	20,22	4,22	158,32
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;													
2. Prepare a carne moída conforme receita Carne Moída ao Molho de Tomate													
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;													
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;													
5. Acrescente o macarrão com cuidado e misture													
6. Adicione o molho de carne moída ao macarrão e finalize com o tempero verde													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO ALHO E ÓLEO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Macarrão, trigo, cru, com ovos	60,00	150,00	0,40	555,85	2325,68	15,48	2,96	114,93	29,18	1,38	0,00	0,00	22,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				584,04	2443,61	15,60	5,97	115,27	31,91	1,42	20,22	0,83	102,09
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;													
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve;													
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;													
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;													
5. Acrescente o macarrão com cuidado, o tempero verde e misture.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO AO MOLHO BRANCO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Macarrão, trigo, cru, com ovos	60,00	150,00	0,40	555,85	2325,68	15,48	2,96	114,93	29,18	1,38	0,00	0,00	22,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Farinha, de trigo	5,00	5,00	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Leite, de vaca, desnatado, pó	30,00	20,00	1,50	72,32	302,59	6,94	0,19	10,61	272,63	0,19	59,89	0,00	86,40
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Manteiga, com sal	2,00	2,00	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Total				663,96	2778,00	23,11	4,87	129,98	306,19	1,67	95,19	1,02	200,12
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;													
2. Prepare o Molho Branco conforme receita padrão													
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;													
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;													
5. Acrescente o macarrão com cuidado e misture													
6. Adicione o molho branco ao macarrão e finalize com o tempero verde													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MAMÃO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Mamão, Formosa, cru	120,00	80,00	1,50	36,27	151,76	0,65	0,10	9,24	19,90	0,19	62,40	62,82	2,61
Total				36,27	151,76	0,65	0,10	9,24	19,90	0,19	62,40	62,82	2,61
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize o mamão conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Retire a casca e as sementes, corte em fatias médias e sirva no prato com auxílio de luvas descartáveis.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MELANCIA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Melancia, crua	150,00	150,00	1,00	48,91	204,64	1,33	0,00	12,21	11,58	0,34	54,90	9,22	0,00
Total				48,91	204,64	1,33	0,00	12,21	11,58	0,34	54,90	9,22	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a melancia conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Corte em fatias conforme o per capita e sirva no prato com auxílio de luvas descartáveis.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MEXERICA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Mexerica, Rio, crua	120,00	80,00	1,50	29,50	123,42	0,52	0,10	7,47	13,75	0,07	0,00	89,58	1,46
Total				29,50	123,42	0,52	0,10	7,47	13,75	0,07	0,00	89,58	1,46
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a mexerica conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Sirva aos alunos Conforme a per capita com auxílio de luva descartável													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MOLHO BRANCO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	5,00	5,00	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Manteiga, com sal	2,00	2,00	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	20,00	1,50	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				133,45	558,35	5,65	7,10	11,95	179,70	0,16	87,29	0,19	156,12
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a cebola conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique a cebola e reserve													
3. Faça a diluição do leite conforme indicação do fabricante e reserve.													
4. Dilua a farinha de trigo no leite e reserve													
5. Em uma panela refogue a cebola na manteiga e deixe dourar um pouco													
6. Acrescente a farinha de trigo diluída e o sal, mexendo sempre para não empelotar, até engrossar													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MOQUECA DE PEIXE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidios (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	120,00	90,00	1,33	84,60	353,97	16,38	2,08	0,01	9,00	0,50	0,00	0,00	46,80
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				123,64	517,31	17,11	5,19	3,02	28,99	1,02	34,92	14,98	129,25
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens antes de abrir													
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte o tomate em cubos pequenos e reserve.													
3. Corte o peixe, lave bem com limão, deixe descansando com água e sal.													
4. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.													
5. Acrescente o colorau, parte do tomate e parte do coentro.													
6. Adicione o peixe na panela, o restante do tomate e do coentro.													
7. Tampe a panela até iniciar fervura e o peixe ficar mácio													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: OMELETE COM TEMPERO VERDE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	50,00	1,00	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				98,61	412,56	6,57	7,46	0,91	23,60	0,82	59,63	0,83	163,93
MODO DE PREPARO: 1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pique o tempero verde e a cebola e reserve. 3. Bata os ovos com o auxílio de um garfo em um recipiente. 4. Refogue a cebola no óleo até dourar. 5. Acrescente os ovos previamente batidos e o sal mexendo sempre até cozinhar. 6. Acrescente o tempero verde e sirva.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: OMELETE DE FORNO COM CENOURA E QUEIJO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	50,00	1,00	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Queijo, mozzarella	10,00	10,00	1,00	32,99	138,02	2,26	2,52	0,30	87,50	0,03	10,90	0,00	58,10
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	1,00	0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				139,99	586,34	9,12	10,03	2,79	116,46	0,97	255,53	2,11	325,32
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o tempero verde, a cebola, rale a cenoura e reserve													
3. Quebre os ovos um a um em um recipiente, bata-os e reserve.													
4. Refogue a cebola no óleo até dourar.													
5. Pré-aqueça o forno e unte o tabuleiro													
6. Misture os ovos batidos, a cenoura, o queijo, o fermento e o tempero verde, coloque no tabuleiro já untado													
6. Leve ao forno para assar. Após assado, porcione e sirva													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: OVOS MEXIDOS				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	50,00	1,00	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				98,61	412,56	6,57	7,46	0,91	23,60	0,82	59,63	0,83	163,93
MODO DE PREPARO: 1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pique o alho, o tempero verde, a cebola e reserve. 3. Bata os com o auxílio de um garfo em um recipiente. 4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 5. Acrescente os ovos previamente batidos e o sal mexendo sempre até cozinhar. 6. Acrescente o tempero verde e sirva.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: PEIXE AO MOLHO BRANCO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	120,00	90,00	1,33	84,60	353,97	16,38	2,08	0,01	9,00	0,50	0,00	0,00	46,80
Manteiga, com sal	2,00	2,00	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Farinha, de trigo	5,00	5,00	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	20,00	1,50	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				251,67	1053,00	22,41	12,24	13,82	206,39	1,12	96,46	9,68	205,21
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens antes de abrir													
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.													
3. Corte o peixe, lave bem com limão, deixe descansando com água e sal.													
4. Prepare o molho branco conforme receita padrão													
5. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.													
6. Adicione o peixe, o coentro coloque um pouco de água, mexa um pouco e deixe cozinhar													
7. Após o peixe estiver cozido, coloque os pedaços em um tabuleiro e jogue o molho branco por cima													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: PERNIL SUÍNO ACEBOLADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Porco, pernil, cru	130,00	120,00	1,08	223,27	934,15	24,15	13,32	0,00	15,52	1,06	0,00	0,00	122,40
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				252,50	1056,44	24,29	16,33	0,59	16,22	1,08	0,00	0,19	202,36
MODO DE PREPARO: 1. Lave o pernil com água e vinagre. 2. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas 2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve. 3. Corte o pernil em tiras pequenas, tempere com alho e pouco sal e reserve. 4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 5. Coloque a carne com os temperos deixando dourar dos dois lados. Adicione a cebola e deixe cozinhar.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: PICADINHO DE CARNE BOVINA À JARDINEIRA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				182,98	766,22	19,65	8,57	5,50	13,77	1,62	207,02	10,07	127,78

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores
3. Descarque a batata e cenoura e corte em cubos pequenos e reserve;
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal, adicionar água fervente.
5. Acrescente a batata e cenoura e deixar cozinhar
6. Acrescentar o tempero verde e servir



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: POLENTA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Milho, fubá, cru	23,00	100,00	0,23	353,48	1478,97	7,21	1,90	78,87	2,67	0,85	0,00	0,00	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				354,61	1483,70	7,28	1,91	79,11	2,80	0,86	0,00	0,00	79,94
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Dissolva o fubá em água fria													
3. Refogue o alho no óleo até dourar e crescente o fubá diluído em um pouco de sal.													
4. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até engrossar e atingir o ponto de cozimento.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE BATATA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	8,00	8,00	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				119,44	499,76	2,35	7,94	10,28	47,36	0,24	78,37	17,10	142,39
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as batatas conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Descasque as batatas e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal													
3. Após cozido, bata a batata no liquidificador e reserve.													
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve													
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho													
6. Acrescente as batatas, o leite diluído conforme fabricante e o sal													
7. Misture até obter uma massa homogênea													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE INHAME				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Inhame, cru	60,00	55,00	1,09	53,18	222,53	1,13	0,12	12,78	6,49	0,20	0,00	3,09	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	8,00	8,00	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				137,23	574,15	2,50	8,05	14,98	51,89	0,24	78,37	3,09	142,39
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os inhames conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Descasque os inhames e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal													
3. Após cozido, bata o inhame no liquidificador e reserve.													
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve													
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho													
6. Acrescente o inhame, o leite diluído conforme fabricante e o sal													
7. Misture até obter uma massa homogênea													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: REPOLHO REFOGADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Repolho, branco, cru	30,00	30,00	1,00	5,14	21,49	0,26	0,04	1,16	10,36	0,05	3,99	5,62	1,09
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				32,79	137,18	0,33	3,05	1,40	10,50	0,05	3,99	5,62	81,03
MODO DE PREPARO: 1. Higienize o repolho conforme o Manual de Boas Práticas. 2. Pique o alho e a cebolinha, corte o repolho em tiras finas e reserve. 3. Refogue o alho no óleo, acrescente o colorau e misture. 4. Em seguida coloque o repolho, a cebolinha e o sal e refogue. 5. Vá pingando um pouco de água até que cozinhe.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE ACELGA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Acelga, crua	15,00	15,00	2,07	3,14	13,14	0,22	0,02	0,69	6,45	0,04	49,50	3,38	0,18
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				29,66	124,10	0,22	3,02	0,69	6,45	0,04	49,50	3,38	80,06
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a acelga conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.													
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
4. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE ALFACE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Alface, lisa, crua	17,00	15,00	2,07	2,07	8,67	0,25	0,02	0,36	4,13	0,09	32,55	3,21	0,64
Sal	0,20	0,20	2,07	0,00	7,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				28,59	126,82	0,25	3,02	0,36	4,13	0,09	32,55	3,21	80,52
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a alface conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.													
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
4. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE BETERRABA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Beterraba, crua	30,00	20,00	2,07	9,77	40,86	0,39	0,02	2,22	3,62	0,06	0,76	0,62	1,94
Sal	0,20	0,20	2,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				36,29	151,82	0,39	3,02	2,22	3,62	0,06	0,76	0,62	81,83
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as beterrabas conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Descasque, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
3. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE CENOURA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				34,02	142,96	0,28	3,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	82,66
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a cenoura conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir													
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.													
3. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE LEGUMES				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Chuchu, cru	15,00	15,00	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Milho, verde, enlatado, drenado	5,00	5,00	1,00	4,88	20,41	0,16	0,12	0,86	0,11	0,03	2,30	0,09	13,02
Creme de Leite	30,00	35,00	0,86	77,52	324,34	0,53	7,87	1,58	28,96	0,11	44,68	0,00	18,20
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				154,56	647,31	2,07	11,05	12,31	38,89	0,48	234,77	20,37	113,89
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o alho e o tempero verde e reserve.													
3. Pique os legumes em cubos pequenos. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.													
4. Escorra os legumes cozidos, transfira para um recipiente e adicione o creme de leite, o milho e salpique cebolinha verde.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE REPOLHO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	3,42	14,33	0,18	0,03	0,77	6,91	0,03	2,66	3,74	0,73
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total				30,14	126,10	0,19	3,03	0,81	7,71	0,04	5,45	4,06	80,63
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o repolho e a cebolinha. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE REPOLHO MISTO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Repolho, branco, cru	10,00	10,00	1,00	1,71	7,16	0,09	0,01	0,39	3,45	0,02	1,33	1,87	0,36
Repolho, roxo, cru	10,00	10,00	1,00	3,09	12,93	0,19	0,01	0,72	4,37	0,05	0,40	4,32	0,23
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				31,32	131,05	0,28	3,02	1,11	7,82	0,07	1,73	6,19	80,48
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique o repolho e a cebolinha. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE TOMATE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Tomate, salada	40,00	35,00	2,07	7,19	30,09	0,28	0,00	1,79	2,43	0,10	0,00	4,48	1,84
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				33,71	141,05	0,28	3,00	1,79	2,43	0,10	0,00	4,48	81,72
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize o tomate conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.													
3. Corte o tomate em cubos pequenos. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALPICÃO DE FRANGO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Milho, verde, enlatado, drenado	5,00	5,00	1,00	4,88	20,41	0,16	0,12	0,86	0,11	0,03	2,30	0,09	13,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Creme de Leite	30,00	35,00	0,86	77,52	324,34	0,53	7,87	1,58	28,96	0,11	44,68	0,00	18,20
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total				262,65	1099,56	26,99	14,68	4,26	46,54	0,83	254,60	2,39	181,20
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Refogue a cebola em óleo e alho até dourar. Acrescente o colorau e após acrescente o frango													
3. Adicione água e cozinha por 30 min na pressão. Desligue e deixe sair toda a pressão, desfie o frango													
4. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.													
5. Em um recipiente coloque o frango desfiado, a cenoura ralada, milho verde, o tempero verde e o creme de leite misturando muito bem.													
6. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SOBRECOPA DE FRANGO DOSOSSADA ASSADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	120,00	90,00	1,33	145,62	609,26	15,81	8,66	0,00	5,66	0,81	3,60	0,00	72,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Manteiga, com sal	2,00	2,00	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Orégano	0,10	0,10	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total				148,66	621,99	15,98	8,67	0,65	8,15	0,86	21,03	0,70	72,10
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Higienize a sobrecoxa desossada, tempere com a manteiga, a cebola e o alho.													
3. Coloque em uma assadeira e salpique o orégano e o cheiro verde.													
4. Asse até que fiquem dourados e em ponto correto de cozimento.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: STROGONOFF DE FRANGO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Milho, verde, cru	5,00	5,00	1,00	6,91	28,90	0,33	0,03	1,43	0,08	0,02	2,05	0,00	0,06
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Creme de Leite	30,00	35,00	0,86	77,52	324,34	0,53	7,87	1,58	28,96	0,11	44,68	0,00	18,20
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total				261,02	1092,09	27,15	14,58	4,48	42,90	0,76	95,10	6,32	165,71

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte a cebola e reserve. Corte o tomate em cubos e reserve
3. Corte a carne em cubos pequenos, tempere com um pouco de sal e alho e reserve.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau e a carne em cubos e deixe dourar.
5. Adicione o tomate, parte do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem.
6. Adicione o creme de leite e deixe cozinhar em fogo brando.
6. Finalize com o restante do tempero verde.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTA DE PEIXE GRATINADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carbohidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	120,00	90,00	1,33	84,60	353,97	16,38	2,08	0,01	9,00	0,50	0,00	0,00	46,80
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	20,00	1,50	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Manteiga, com sal	2,00	2,00	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Queijo, mozzarella	10,00	10,00	1,00	32,99	138,02	2,26	2,52	0,30	87,50	0,03	10,90	0,00	58,10
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Farinha, de trigo	5,00	5,00	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Total				274,23	1147,39	25,12	11,76	17,80	294,78	1,24	107,36	17,45	263,31

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Misture o peixe, o limão, o sal e o coentro e reserve
3. Descasque as batatas e corte em rodela médias
4. Prepare o Molho Branco conforme receituário padrão
5. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Adicione o peixe, o coentro coloque um pouco de água, mexa um pouco e deixe cozinhar. Após cozido, desfie o peixe
6. Em assadeira espalhe as rodela de batata, coloque o peixe desfiado, adicione o molho branco e cubra com o queijo.
7. Leve ao forno para gratinar



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: VINAGRETE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Vinagre, maçã	1,00	1,00	1,00	0,25	1,05	0,00	0,00	0,06	0,07	0,00	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, com semente, cru	40,00	35,00	1,14	5,37	22,46	0,38	0,06	1,10	2,43	0,08	36,05	7,42	0,36
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				7,19	30,10	0,45	0,06	1,51	3,06	0,09	36,05	7,61	0,43
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Pique a cebola e o tomate em cubos pequenos e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa													
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: ABACAXI				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Abacaxi, cru	75,00	75,00	1,00	36,24	151,64	0,64	0,09	9,25	16,83	0,19	1,73	25,97	0,00
Total				36,24	151,64	0,64	0,09	9,25	16,83	0,19	1,73	25,97	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize o abacaxi conforme o Manual de Boas Práticas e corte em pedaços pequenos.													
2. Corte em fatias e sirva em canecas com o auxílio de luvas descartáveis.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: BANANA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Banana, prata, crua	70,00	55,00	1,27	54,04	226,09	0,70	0,04	14,28	4,16	0,21	17,60	11,87	0,00
Total				54,04	226,09	0,70	0,04	14,28	4,16	0,21	17,60	11,87	0,00
MODO DE PREPARO: 1. Higienize as bananas conforme Manual de Boas Práticas 2. Sirva a fruta inteira e fechada com casca.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: BISCOITO TIPO CREAM CRACKER				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípídeos (g)	Carbói- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Biscoito, salgado, cream cracker	30,00	30,00	1,00	129,52	541,91	3,02	4,33	20,62	6,00	0,66	0,00	0,00	256,31
Total				129,52	541,91	3,02	4,33	20,62	6,00	0,66	0,00	0,00	256,31
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir													
2. Separe a quantidade de biscoito de acordo com o per capita													
3. Abra os pacotes aos poucos durante a distribuição de forma a evitar desperdícios.													
4. Utilize luvas descartáveis para servir os biscoitos aos alunos. Sirva os biscoito em guardanapo aos alunos													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: BISCOITO ROSQUINHA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Biscoito, doce, maisena	70,00	55,00	1,27	243,55	1019,02	4,44	6,58	41,38	29,95	0,97	0,00	3,42	193,61
Total				243,55	1019,02	4,44	6,58	41,38	29,95	0,97	0,00	3,42	193,61
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir													
2. Separe a quantidade de biscoito de acordo com o per capita													
3. Abra os pacotes aos poucos durante a distribuição de forma a evitar desperdícios.													
4. Utilize luvas descartáveis para servir os biscoitos aos alunos. Sirva os biscoito em guardanapo aos alunos													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE BANANA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Leite, de vaca, integral	30,00	20,00	1,50	13,00	54,39	0,59	0,65	1,18	21,60	0,02	9,94	0,00	12,76
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	1,00	0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Banana, prata, crua	70,00	55,00	1,27	54,04	226,09	0,70	0,04	14,28	4,16	0,21	17,60	11,87	0,00
Total				291,91	1221,36	6,59	9,77	46,27	41,73	0,84	107,57	11,87	201,72
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as bananas e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Descasque as bananas, corte em cubos pequenos e reserve. 3. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo. 4. Bata os ovos, óleo e açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem. 5. Acrescente as bananas em cubos pequenos, e por último o fermento e misture muito bem. 6. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar. 7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE CENOURA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	10,00	10,00	1,00	88,40	369,87	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	1,00	1,00		0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Cenoura, crua	20,00	15,00	1,33	4,50	19,20	0,17	0,03	0,68	3,21	0,07	111,00	0,77	1,67
Total				359,03	1502,54	10,52	17,91	39,33	196,48	0,78	202,92	0,77	208,93
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as cenouras e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Corte as cenouras em pedaços e reserve. 3. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo. 4. Bata os ovos, óleo, cenoura e açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem. 5. Acrescente o fermento e misture. 6. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar. 7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE CHOCOLATE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	1,00	1,00		0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Achocolatado, pó	20,00	15,00	1,33	60,15	251,68	0,63	0,33	13,68	6,66	0,80	119,38	0,00	9,75
Total				384,36	1608,15	11,02	14,79	52,33	200,69	1,53	271,62	0,00	263,31
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo. 3. Bata os ovos, óleo e açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos o achocolatado, misturando bem. 4. Acrescente o fermento e misture. 5. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar. 6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE FUBÁ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	1,00	1,00		0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Milho, fubá, cru	25,00	63,00	0,40	222,69	931,75	4,54	1,20	49,69	1,68	0,54	0,00	0,00	0,00
Total				546,90	2288,22	14,93	15,67	88,34	195,71	1,26	152,24	0,00	253,56
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo. 3. Bata os ovos, óleo e açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo e o fubá, misturando bem. 4. Acrescente o fermento e misture. 5. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar. 6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO MESCLADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	1,00	1,00		0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Achocolatado, pó	20,00	15,00	1,33	60,15	251,68	0,63	0,33	13,68	6,66	0,80	119,38	0,00	9,75
Total				326,33	1365,37	10,97	14,79	37,38	199,55	1,50	271,62	0,00	263,31
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo. 3. Dilua o leite em pó em água filtrada, conforme orientação do fabricante. 3. Bata os ovos, leite e a margarina. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo e misturando bem. 4. Acrescente o fermento e misture. 5. Separe metade da massa e acrescente o achocolatado e misture levemente. 6. Coloque primeiro a massa sem achocolatado em uma assadeira e por cima a massa com o achocolatado e leve para assar. 7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO SIMPLES				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	1,00	1,00		0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Manteiga, com sal	8,00	8,00	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Total				324,20	1356,47	10,39	14,47	38,65	194,03	0,72	152,24	0,00	253,56
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo. 3. Bata os ovos, leite, margarina, e açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem. 4. Acrescente o fermento e misture. 5. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar. 6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: GOIABA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Goiaba, vermelha, com casca, crua	120,00	120,00	1,00	65,00	271,98	1,30	0,53	15,61	5,34	0,20	94,80	96,72	0,00
Total				65,00	271,98	1,30	0,53	15,61	5,34	0,20	94,80	96,72	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as goiabas conforme Manual de Boas Práticas													
2. Sirva a fruta inteira													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: LARANJA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Laranja, pêra, crua	120,00	90,00	1,33	33,10	138,48	0,94	0,11	8,05	19,70	0,08	1,80	48,36	0,00
Total				33,10	138,48	0,94	0,11	8,05	19,70	0,08	1,80	48,36	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as laranjas conforme Manual de Boas Práticas													
2. Corte em 4 partes e sirva.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: MAÇÃ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Maçã, Fuji, com casca, crua	120,00	120,00	1,00	66,62	278,73	0,34	0,00	18,18	2,31	0,11	4,80	2,89	0,00
Total				66,62	278,73	0,34	0,00	18,18	2,31	0,11	4,80	2,89	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as maçãs conforme Manual de Boas Práticas;													
2. Sirva a fruta inteira.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MAMÃO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Mamão, Formosa, cru	120,00	80,00	1,50	36,27	151,76	0,65	0,10	9,24	19,90	0,19	62,40	62,82	2,61
Total				36,27	151,76	0,65	0,10	9,24	19,90	0,19	62,40	62,82	2,61
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize o mamão conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Retire a casca e as sementes, corte em fatias médias e sirva no prato com auxílio de luvas descartáveis.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MELANCIA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Melancia, crua	150,00	150,00	1,00	48,91	204,64	1,33	0,00	12,21	11,58	0,34	54,90	9,22	0,00
Total				48,91	204,64	1,33	0,00	12,21	11,58	0,34	54,90	9,22	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a melancia conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Corte em fatias conforme o per capita e sirva no prato com auxílio de luvas descartáveis.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: MEXERICA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Mexerica, Rio, crua	120,00	80,00	1,50	29,50	123,42	0,52	0,10	7,47	13,75	0,07	0,00	89,58	1,46
Total				29,50	123,42	0,52	0,10	7,47	13,75	0,07	0,00	89,58	1,46
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize a mexerica conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Sirva aos alunos Conforme a per capita com auxílio de luva descartável													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: OVOS MEXIDOS				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	50,00	1,00	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal, dietético	4,00	4,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	937,28
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	0,20	0,20	1,00	1,77	7,40	0,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				73,85	309,00	6,57	4,66	0,91	23,60	0,82	59,63	0,83	1021,32
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pique o alho, o tempero verde, a cebola e reserve. 3. Bata os com o auxílio de um garfo em um recipiente. 4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 5. Acrescente os ovos previamente batidos e o sal mexendo sempre até cozinhar. 6. Acrescente o tempero verde e sirva.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO CASEIRO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Açúcar, refinado	5,00	5,00	1,00	19,33	80,87	0,02	0,00	4,98	0,18	0,01	0,00	0,00	0,60
Sal, dietético	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,86
Óleo, de soja	1,00	1,00	1,00	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Fermento, biológico, levedura, tablete	1,00	1,00	1,00	0,90	3,76	0,17	0,02	0,08	0,18	0,03	0,00	0,00	0,40
Ovo, de galinha, inteiro, cru	0,02	0,02	1,00	0,03	0,12	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	0,03
Total				126,02	527,28	3,42	2,64	22,03	48,45	0,25	18,07	0,00	64,19
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Dilua o leite em pó, conforme orientação do fabricante; 3. Bater no liquidificador o leite diluído, o óleo, os ovos e o fermento biológico; 4. Em uma recipiente, misture a farinha de trigo, o sal e o açúcar. 5. Despeje lentamente a mistura do liquidificador no recipiente, mexendo sempre para que não forme grumos. 6. Bata tudo até fazer bolhas. Deixe crescer por 20 minutos. 7. Coloque a massa em uma assadeira untada e esfarinhado. 8. Asse por 25 minutos, em forno pré-aquecido, ou até que esteja assado por completo.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO CASEIRO COM MANTEIGA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Farinha, de trigo	20,00	20,00	1,00	72,09	301,64	1,96	0,27	15,02	3,57	0,19	0,00	0,00	0,15
Açúcar, refinado	5,00	5,00	1,00	19,33	80,87	0,02	0,00	4,98	0,18	0,01	0,00	0,00	0,60
Sal, dietético	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	46,86
Óleo, de soja	1,00	1,00	1,00	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Fermento, biológico, levedura, tablete	1,00	1,00	1,00	0,90	3,76	0,17	0,02	0,08	0,18	0,03	0,00	0,00	0,40
Ovo, de galinha, inteiro, cru	0,02	0,02	1,00	0,03	0,12	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,02	0,00	0,03
Manteiga, com sal	10,00	10,00	1,00	72,60	303,75	0,04	8,24	0,01	0,94	0,02	75,40	0,00	57,87
Total				126,02	527,28	3,42	2,64	22,03	48,45	0,25	18,07	0,00	64,19
MODO DE PREPARO:													
1. Prepare o pão caseiro conforme a receita;													
2. Corte os pães utilizando luvas descartáveis e reserve.													
3. Próximo a distribuição, passe a manteiga nas fatias e sirva no guardanapo aos alunos.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE BATATA COM MOLHO DE FRANGO DESFIADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	90,00	90,00	1,00	107,24	448,71	19,37	2,72	0,00	6,63	0,39	1,80	0,00	50,40
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal, dietético	100,00	100,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	23432,00
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	1,00	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Tomate, salada	40,00	40,00	1,00	8,22	34,39	0,32	0,00	2,05	2,78	0,12	0,00	5,12	2,10
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				300,70	1258,14	24,09	7,15	33,46	38,50	1,69	22,02	6,14	23700,01
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 3. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. 4. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve. 5. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 6. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar. 7. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar. Em seguida, desfie o frango, fazendo um molho. Finalize com o tempero verde 6. Próximo à distribuição, recheie os pães com o molho do frango desfiado e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE BATATA COM OVOS MEXIDOS				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	1,00	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Ovo, de galinha, inteiro, cru	1,00	1,00	1,00	1,43	5,99	0,13	0,09	0,02	0,42	0,02	0,79	0,00	1,68
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	3,00	3,00	1,00	1,00	4,20	0,10	0,02	0,17	5,38	0,10	52,29	1,55	0,07
Cebolinha, crua	110,00	90,00	1,22	17,56	73,49	1,68	0,32	3,03	71,87	0,58	251,10	28,60	1,44
Óleo, de soja	1,00	1,00	1,00	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total				184,32	771,20	6,11	2,84	33,95	103,48	1,83	304,18	30,15	298,47
MODO DE PREPARO:													
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 3. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas. 4. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve. 5. Prepare os ovos mexidos conforme receita padrão 6. Próximo à distribuição, recheie os pães com os ovos e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis. 													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE FORMA COM QUEIJO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, glúten, forma	50,00	50,00	1,00	126,50	529,26	5,98	1,36	22,06	77,86	2,86	0,00	0,00	11,02
Queijo, mozzarella	40,00	40,00	1,00	131,95	552,07	9,06	10,07	1,22	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Total				258,45	1081,34	15,04	11,44	23,28	427,88	2,98	43,60	0,00	243,42
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 4. Próximo à distribuição, recheie os pães com o queijo e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE MILHO COM QUEIJO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, milho, forma	50,00	50,00	1,00	146,01	610,89	4,15	1,56	28,20	38,92	1,52	0,00	0,00	253,32
Queijo, mozzarella	40,00	40,00	1,00	131,95	552,07	9,06	10,07	1,22	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Total				277,96	1162,96	13,21	11,63	29,42	388,94	1,64	43,60	0,00	485,72
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 4. Próximo à distribuição, recheie os pães com o queijo e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE MILHO COM REQUEIJÃO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	1,00	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Queijo, requeijão, cremoso	40,00	40,00	1,00	102,63	429,41	3,85	9,38	0,97	103,79	0,05	77,83	0,00	223,20
Total				258,11	1079,95	8,05	10,80	31,70	129,60	1,18	77,83	0,00	438,60
MODO DE PREPARO: 1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 4. Próximo à distribuição, recheie os pães com o requeijão cremoso e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM CARNE BOVINA DESFIADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	1,00	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	90,00	90,00	1,00	120,12	502,59	19,55	4,06	0,00	2,97	1,60	1,80	0,00	44,10
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				305,36	1277,63	23,94	8,50	31,41	32,06	2,79	22,02	1,02	339,50
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 3. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas. 4. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve. 5. Corte a carne e tempere com alho, sal e reserve. 6. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 7. Coloque a carne com temperos até dourar dos dois lados. 8. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho. Após desfie e finalize com o tempero verde 9. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne desfiada e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM CARNE SUÍNA DESFIADA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	1,00	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porco, pernil, cru	90,00	90,00	1,00	167,45	700,61	18,11	9,99	0,00	11,64	0,80	0,00	0,00	91,80
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				352,69	1475,66	22,50	14,43	31,41	40,74	1,99	20,22	1,02	387,20
MODO DE PREPARO:													
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 3. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas. 4. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve. 5. Lave o pernil com água e vinagre, após corte e tempere com alho, sal e reserve 6. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 7. Coloque a carne com temperos até dourar dos dois lados. 8. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho. Após desfie e finalize com o tempero verde 9. Próximo à distribuição, recheie os pães com o pernil desfiado e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis. 													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	1,00	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Manteiga, com sal	15,00	15,00	1,00	108,90	455,62	0,06	12,35	0,01	1,41	0,02	113,10	0,00	86,80
Total				258,80	1082,82	4,04	13,91	29,33	9,29	0,52	114,59	0,00	410,64
MODO DE PREPARO: 1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve. 4. Próximo à distribuição, recheie os pães com a manteiga e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM CARNE MOÍDA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão doce	50,00	50,00	1,00	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				399,97	1673,48	26,72	19,55	28,60	31,23	3,70	68,15	1,05	238,80

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas.
4. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
5. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Acrescente o colorau, a carne moída e o sal.
7. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar, fazendo um molho. Finalize com o tempero verde
6. Próximo à distribuição, recheie os pães com o molho da carne moída e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: PIZZA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Pão, glúten, forma	50,00	50,00	1,00	126,50	529,26	5,98	1,36	22,06	77,86	2,86	0,00	0,00	11,02
Queijo, mozzarella	10,00	10,00	1,00	32,99	138,02	2,26	2,52	0,30	87,50	0,03	10,90	0,00	58,10
Tomate, extrato	25,00	25,00	1,00	15,23	63,74	0,61	0,05	3,74	7,27	0,52	36,00	4,50	124,48
Orégano	0,10	0,10	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total				175,02	732,30	8,86	3,94	26,17	174,21	3,45	47,25	4,55	193,62
MODO DE PREPARO: 1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Distribua as fatias de pão de forma na assadeira 3. Espalhe o molho de tomate no pão 4. Recheie com queijo e rodela de tomate 5. Salpique orégano por cima e leve ao forno somente para derreter o queijo 6. Após porcione e sirva em guardanapo aos alunos													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: QUIBE ASSADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	10,00	15,00	0,67	50,40	210,87	1,85	0,20	11,24	5,25	0,37	0,00	0,00	2,55
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	1,00	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Queijo, requeijão, cremoso	40,00	40,00	1,00	102,63	429,41	3,85	9,38	0,97	103,79	0,05	77,83	0,00	223,20
Cebolinha, crua	0,50	0,50	1,00	0,10	0,41	0,01	0,00	0,02	0,40	0,00	1,40	0,16	0,01
Hortelã	1,00	1,00	1,00	0,01	0,04	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				382,12	1598,80	29,72	23,57	12,45	120,87	3,02	77,83	0,00	360,59
MODO DE PREPARO:													
<ol style="list-style-type: none"> 1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. 2. Pique o alho, o tempero verde, a hortelã e a cebola e reserve. 3. Lave o trigo em água corrente para retirar as impurezas e deixe de molho em água quente por 30 minutos. 4. Tempere a carne moída com alho e um pouco de sal e reserve 5. Escorra a água do trigo e depois esprema com as mãos para retirar o excesso de água. 6. Tempere o trigo com a cebola, o tempero, a hortelã e o sal. 7. Misture a carne moída com o trigo amassando até formar uma massa bem homogênea. 8. Pré-aqueça o forno 9. Em uma assadeira untada com óleo, coloque metade da massa, após o requeijão e finalize com o restante da massa por cima; 10. Finalize com azeite por cima para evitar que a massa fique ressecada e leve para assar. 11. Quando estiver dourado por cima, retire do forno, espere esfriar um pouco, porcione e sirva em guardanapo aos alunos 													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE FRUTAS				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Banana, prata, crua	90,00	90,00	1,00	88,42	369,97	1,14	0,06	23,36	6,81	0,34	28,80	19,43	0,00
Maçã, Fuji, com casca, crua	90,00	90,00	1,00	49,96	209,05	0,26	0,00	13,64	1,73	0,08	3,60	2,17	0,00
Laranja, pêra, crua	90,00	90,00	1,00	33,10	138,48	0,94	0,11	8,05	19,70	0,08	1,80	48,36	0,00
Total				171,48	717,49	2,34	0,17	45,05	28,24	0,51	34,20	69,96	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as frutas conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Descasque, retire os caroços e corte as frutas em cubos pequenos e reserve.													
3. Em um recipiente coloque as frutas e misture com cuidado													
4. Coloque em refrigeração em recipiente com tampa.													
5. Próximo da distribuição, retire a salada de fruta da refrigeração e sirva nas canecas distribua nas canecas.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE FRUTAS				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Melancia, crua	90,00	90,00	1,00	29,35	122,78	0,80	0,00	7,33	6,95	0,20	32,94	5,53	0,00
Mamão, Papaia, cru	90,00	90,00	1,00	36,14	151,21	0,41	0,11	9,40	20,18	0,17	69,30	73,99	1,47
Goiaba, vermelha, com casca, crua	90,00	90,00	1,00	48,75	203,98	0,98	0,40	11,71	4,01	0,15	71,10	72,54	0,00
Total				114,24	477,98	2,18	0,51	28,43	31,13	0,53	173,34	152,06	1,47
MODO DE PREPARO:													
1. Higienize as frutas conforme Manual de Boas Práticas. 2. Descasque, retire os caroços e corte as frutas em cubos pequenos e reserve. 3. Em um recipiente coloque as frutas e misture com cuidado 4. Coloque em refrigeração em recipiente com tampa. 5. Próximo da distribuição, retire a salada de fruta da refrigeração e sirva nas canecase distribua nas canecas.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE FRUTAS COM IOGURTE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carbói- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Banana, prata, crua	70,00	70,00	1,00	68,77	287,75	0,89	0,05	18,17	5,29	0,27	22,40	15,11	0,00
Maçã, Fuji, com casca, crua	70,00	70,00	1,00	38,86	162,59	0,20	0,00	10,61	1,35	0,07	2,80	1,68	0,00
Laranja, pêra, crua	70,00	70,00	1,00	25,74	107,70	0,73	0,09	6,26	15,32	0,06	1,40	37,61	0,00
Iogurte de qualquer sabor	100,00	100,00	1,00	98,69	412,92	3,46	3,47	14,62	120,93	0,09	29,65	4,15	44,78
Total				133,38	558,05	1,82	0,13	35,04	21,96	0,39	26,60	54,41	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe a embalagem do iogurte em água corrente antes de abrir. Higienize as frutas conforme Manual de Boas Práticas. 2. Descasque, retire os caroços e corte as frutas em cubos pequenos e reserve. 3. Em um recipiente coloque as frutas, acrescente o iogurte e mexa com cuidado 4. Coloque em refrigeração em recipiente com tampa. 5. Próximo da distribuição, retire a salada de fruta da refrigeração e sirva nas canecas distribua nas canecas.													



SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE FRUTAS COM IOGURTE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Melancia, crua	70,00	70,00	1,00	22,82	95,50	0,62	0,00	5,70	5,40	0,16	25,62	4,30	0,00
Mamão, Papaia, cru	70,00	70,00	1,00	28,11	117,61	0,32	0,09	7,31	15,69	0,14	53,90	57,54	1,14
Goiaba, vermelha, com casca, crua	70,00	70,00	1,00	37,92	158,65	0,76	0,31	9,11	3,12	0,12	55,30	56,42	0,00
Iogurte de qualquer sabor	100,00	100,00	1,00	98,69	412,92	3,46	3,47	14,62	120,93	0,09	29,65	4,15	44,78
Total				88,85	371,76	1,70	0,40	22,11	24,21	0,41	134,82	118,27	1,14
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe a embalagem do iogurte em água corrente antes de abrir. Higienize as frutas conforme Manual de Boas Práticas.													
2. Descasque, retire os caroços e corte as frutas em cubos pequenos e reserve.													
3. Em um recipiente coloque as frutas, acrescente o iogurte e mexa com cuidado													
4. Coloque em refrigeração em recipiente com tampa.													
5. Próximo da distribuição, retire a salada de fruta da refrigeração e sirva nas canecas distribua nas canecas.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SANDUICHE NATURAL				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	90,00	90,00	1,00	107,24	448,71	19,37	2,72	0,00	6,63	0,39	1,80	0,00	50,40
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Alface, lisa, crua	17,00	15,00	1,13	2,07	8,67	0,25	0,02	0,36	4,13	0,09	32,55	3,21	0,64
Tomate, salada	40,00	40,00	1,00	8,22	34,39	0,32	0,00	2,05	2,78	0,12	0,00	5,12	2,10
Queijo, requeijão, cremoso	40,00	40,00	1,00	102,63	429,41	3,85	9,38	0,97	103,79	0,05	77,83	0,00	223,20
Pão, glúten, forma	100,00	100,00	1,00	252,99	1058,53	11,95	2,73	44,12	155,72	5,71	0,00	0,00	22,05
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total				509,89	2133,99	36,17	17,90	49,24	279,09	6,49	297,18	9,80	381,12
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. 3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve. 4. Corte o tomate em rodela e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa. 5. Corte as folhas do alface em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa. 6. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa. 7. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 8. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar. 9. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar. Após completo cozimento, desfie o frango. 10. Em um recipiente coloque o frango desfiado, a cenoura ralada e o requeijão misturando muito bem 11. Próximo à distribuição, recheie os pães de forma com o frango, acrescente o tomate em rodela e o alface, sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: TORTA DE PÃO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	80,00	1,00	95,33	398,85	17,22	2,42	0,00	5,89	0,35	1,60	0,00	44,80
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola	3,00	3,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Batata	100,00	25,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite	190,00	190,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Margarina	30,00	30,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cheiro verde	3,00	3,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, salada	40,00	40,00	1,00	8,22	34,39	0,32	0,00	2,05	2,78	0,12	0,00	5,12	2,10
Pão, glúten, forma	100,00	100,00	1,00	252,99	1058,53	11,95	2,73	44,12	155,72	5,71	0,00	0,00	22,05
Total				384,19	1607,46	29,57	8,14	46,41	164,53	6,18	1,60	5,12	148,88
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir 2. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. 3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve. 4. Corte o tomate em cubos pequenos e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa. 5. Prepare o purê conforme receituário padrão e reserve; 6. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar. 7. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar. 8. Acrescente um pouco de água e o tomate em cubos e deixe cozinhar. Após completo cozimento, desfie o frango. 9. Acrescente o cheiro verde ao frango e misture. 10. Próximo à distribuição, em uma forma monte a torta, intercalando uma camada de pão de forma e o recheio. 11. Finalize a última camada de pão de forma com purê de batata, espalhando sobre todos os pães de maneira uniforme. 12. Após, porcione e sirva em guardanapo ou em prato aos alunos.													

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL													
NOME DA PREPARAÇÃO: TORTINHA DE CARNE MOÍDA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Carne moída	110,00	90,00	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Milho, verde, enlatado, drenado	3,00	3,00	1,00	2,93	12,25	0,10	0,07	0,51	0,07	0,02	1,38	0,05	7,81
Cenoura, crua	10,00	10,00	1,00	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, extrato	25,00	25,00	1,00	15,23	63,74	0,61	0,05	3,74	7,27	0,52	36,00	4,50	124,48
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	3,00	3,00	1,00	10,81	45,25	0,29	0,04	2,25	0,54	0,03	0,00	0,00	0,02
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ovo, de galinha, inteiro, cru	15,00	15,00	1,00	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	1,00	0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Sal	100,00	100,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39943,00
Total				420,23	1758,47	32,30	24,90	16,17	209,36	3,61	215,64	6,09	40401,65

MODO DE PREPARO:

- Higienize os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
- Pique o alho, o tempero verde e cebola e o tomate em cubos pequenos e reserve.
- Lave a lata do milho antes de abrir, escorra a água e reserve.
- Refogue a cebola no óleo e o alho até dourar. Acrescente o colorau, a carne moída e o sal.
- Adicione o tempero verde, o tomate, a cenoura, o milho e um pouco de água e deixe cozinhar.
- Massa: Pré-aqueça o forno e unte a forma com óleo e farinha de trigo.
- Bata no liquidificador a farinha de trigo, os ovos, o óleo, uma pitada de sal e o leite em pó (faça a diluição conforme orientação do fabricante) até obter uma massa homogênea.
- Adicione o fermento em pó e misture com cuidado.
- Despeje a massa da torta na forma e depois o recheio de carne moída por cima e coloque para assar.
- Após assar, espere esfriar um pouco, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO LANCHE/ TURNO PARCIAL

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTINHA DE FRANGO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Frango, peito, sem pele, cru	110,00	90,00	1,22	107,24	448,71	19,37	2,72	0,00	6,63	0,39	1,80	0,00	50,40
Sal	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Milho, verde, enlatado, drenado	3,00	3,00	1,00	2,93	12,25	0,10	0,07	0,51	0,07	0,02	1,38	0,05	7,81
Cenoura, crua	10,00	10,00	1,00	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Colorau	0,20	0,20	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, extrato	25,00	25,00	1,00	15,23	63,74	0,61	0,05	3,74	7,27	0,52	36,00	4,50	124,48
Salsa, crua	1,00	1,00	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	3,00	3,00	1,00	10,81	45,25	0,29	0,04	2,25	0,54	0,03	0,00	0,00	0,02
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ovo, de galinha, inteiro, cru	15,00	15,00	1,00	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	1,00	0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Sal	100,00	100,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39943,00
Total				334,87	1401,34	27,72	17,63	16,17	204,28	1,40	217,44	6,09	40397,15

MODO DE PREPARO:

- Higienize os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
- Pique o alho, o tempero verde e cebola e o tomate em cubos pequenos e reserve.
- Lave a lata do milho antes de abrir, escorra a água e reserve.
- Corte o frango em cubos, tempere com alho e um pouco de sal e reserve.
- Refogue a cebola no óleo e o alho até dourar. Acrescente o colorau e o frango.
- Adicione o tempero verde, o tomate, a cenoura, o milho, um pouco de água e deixe cozinhar.
- Massa: Pré-aqueça o forno e unte a forma com óleo e farinha de trigo.
- Bata no liquidificador a farinha de trigo, os ovos, o óleo, uma pitada de sal e o leite em pó (faça a diluição conforme orientação do fabricante) até obter uma massa homogênea.
- Adicione o fermento em pó e misture com cuidado.
- Despeje a massa da torta na forma e depois o recheio de frango por cima e coloque para assar.
- Após assar, espere esfriar um pouco, porcione e sirva em guardanapo aos alunos



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: CAFÉ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Café, pó, torrado	6,00	6,00	1,00	25,80	107,95	0,88	0,72	3,95	6,42	0,49	0,00	0,00	0,07
Açúcar, cristal	10,00	10,00	1,00	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				64,48	269,80	0,91	0,72	13,91	7,18	0,50	0,00	0,00	0,07
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a água filtrada até ficar homogêneo.													
3. Sirva gelado.													
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: IOGURTE				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
iogurte de qualquer sabor	125,00	250,00	0,50	246,73	1032,30	8,65	8,68	36,55	302,33	0,23	74,13	10,38	111,95
Total				246,73	1032,30	8,65	8,68	36,55	302,33	0,23	74,13	10,38	111,95
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a embalagem e despeje o líquido nas canecas na medida correta.													
3. Sirva gelado.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: LEITE COM ACHOCOLATADO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Achocolatado, pó	15,00	15,00	1,00	60,15	251,68	0,63	0,33	13,68	6,66	0,80	119,38	0,00	9,75
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	1,00	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Total				209,15	875,08	8,26	8,40	25,43	273,74	0,96	227,69	0,00	106,65
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Dilua o leite, conforme orientação do fabricante. Adicione o achocolatado e bata no liquidificador.													
3. Sirva gelado ou quente, conforme a temperatura do dia.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: LEITE COM CAFÉ				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Café, pó, torrado	6,00	6,00	1,00	25,80	107,95	0,88	0,72	3,95	6,42	0,49	0,00	0,00	0,07
Açúcar, cristal	10,00	10,00	1,00	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	1,00	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Total				213,48	893,20	8,54	8,79	25,66	274,26	0,66	108,32	0,00	96,97
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Dilua o leite, conforme orientação do fabricante.													
3. Prepare o café.													
4. Misture o leite ao café pronto. Sirva quente													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE ABACAXI				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Abacaxi, polpa, congelada	125,00	250,00	0,50	76,48	319,99	1,17	0,28	19,50	33,85	0,89	5,00	3,12	3,09
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				134,51	562,77	1,21	0,28	34,44	34,98	0,92	5,00	3,12	3,09
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a água filtrada até ficar homogêneo.													
3. Sirva gelado.													
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE ACEROLA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Acerola, polpa, congelada	125,00	250,00	0,50	54,84	229,46	1,48	0,00	13,85	18,98	0,42	432,50	1558,10	3,20
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				112,87	472,24	1,53	0,00	28,79	20,12	0,44	432,50	1558,10	3,20
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a água filtrada até ficar homogêneo.													
3. Sirva gelado.													
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE CAJU				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Caju, polpa, congelada	125,00	250,00	0,50	91,42	382,51	1,20	0,39	23,38	2,10	0,37	52,50	299,30	10,40
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				149,45	625,29	1,25	0,39	38,32	3,24	0,39	52,50	299,30	10,40
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a água filtrada até ficar homogêneo.													
3. Sirva gelado.													
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE GOIABA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Goiaba, vermelha, polpa congelada	125,00	250,00	0,50	135,42	566,62	2,72	1,10	32,52	11,13	0,43	197,50	201,50	0,00
Açúcar, cristal	10,00	10,00	1,00	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				174,11	728,47	2,75	1,10	42,49	11,89	0,44	197,50	201,50	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a água filtrada até ficar homogêneo.													
3. Sirva gelado.													
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE MANGA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Manga, polpa, congelada	125,00	250,00	0,50	120,76	505,28	0,95	0,59	31,30	17,80	0,22	0,00	62,26	16,83
Açúcar, cristal	10,00	10,00	1,00	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				159,45	667,14	0,99	0,59	41,26	18,56	0,24	0,00	62,26	16,83
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a água filtrada até ficar homogêneo.													
3. Sirva gelado.													
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE MORANGO				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Morango, polpa congelada	125,00	250,00	0,50	75,37	315,35	2,24	0,78	17,05	27,25	0,80	7,50	158,99	0,00
Açúcar, cristal	10,00	10,00	1,00	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				114,05	477,20	2,27	0,78	27,01	28,01	0,82	7,50	158,99	0,00
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a água filtrada até ficar homogêneo.													
3. Sirva gelado.													
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE GOIABA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Goiaba, vermelha, polpa congelada	125,00	250,00	0,50	135,42	566,62	2,72	1,10	32,52	11,13	0,43	197,50	201,50	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	1,00	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Açúcar, cristal	10,00	10,00	1,00	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				323,10	1351,87	10,38	9,17	54,24	278,97	0,60	305,82	201,50	96,90
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve													
3. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.													
4. Sirva gelado.													
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO V - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO MÉDIO													
NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE POLPA				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
				(kcal)	(kJ)								
Morango, polpa congelada	125,00	250,00	0,50	75,37	315,35	2,24	0,78	17,05	27,25	0,80	7,50	158,99	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	1,00	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Açúcar, cristal	10,00	10,00	1,00	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Total				263,05	1100,60	9,90	8,85	38,76	295,09	0,97	115,82	158,99	96,90
MODO DE PREPARO:													
1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.													
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve													
3. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.													
4. Sirva gelado.													
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.													



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo VI – Exemplos de Produtos da Agricultura Familiar

N	Produto
1	Abacate
2	Abacaxi
3	Abóbora
4	Abobrinha
5	Aipim descascado
6	<i>Aipim in natura</i>
7	Alface
8	<i>Alho in natura</i>
9	Amora congelada
10	Banana da terra
11	Banana nanica
12	Banana prata
13	Batata doce
14	Batata inglesa
15	Bebida láctea UHT chocolate
16	Beterraba
17	Biomassa de banana
18	Biscoito caseiro doce
19	Biscoito caseiro sal
20	Bolinho de tilápia
21	Cebola
22	Cebolinha
23	Cenoura
24	Chuchu
25	Coentro
26	Colorífico
27	Couve
28	Creme de leite UHT
29	Doce de leite pastoso
30	Farinha de mandioca
31	Feijão carioca
32	Feijão preto
33	Feijão vermelho
34	Filé de tilápia
35	Fubá
36	Goiaba
37	Hamburguer de tilápia
38	Inhame
39	logurte com pedaços de coco
40	logurte de coco
41	logurte de morango



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo VI – Exemplos de Produtos da Agricultura Familiar

42	logurte de pêssego
43	logurte natural
44	Laranja bahia
45	Laranja lima
46	Laranja pêra
47	Leite em pó
48	Leite UHT
49	Limão
50	Maçã
51	Mamão papaya
52	Manteiga
53	Mariola sem Açúcar
54	Mel
55	Melancia
56	Mexerica Pokan
57	Milho Verde
58	Morango congelado
59	Ovos brancos
60	Ovos vermelhos
61	Pasta de alho
62	Pepino
63	Pimentão
64	Pó de café
65	Polpa de abacaxi
66	Polpa de acerola
67	Polpa de cajá
68	Polpa de goiaba
69	Polpa de graviola
70	Polpa de manga
71	Polpa de maracujá
72	Polpa de morango
73	Polpa de jussara
74	Queijo minas frescal
75	Queijo muçarela
76	Repolho
77	Requeijão
78	Requeijão cremoso
79	Salsa
80	Tempero completo
81	Tomate



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VII - Enxoval Mínimo

Nº de ordem	ITEM	ATENDIMENTOS				
		Entre 1 a 50	Entre 51 a 200	Entre 201 a 400	Entre 401 a 600	Acima de 600
CAÇAROLA						
1	Caçarola tipo hotel, nº 20, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: 3 l aproximadamente	1	2	2	2	2
2	Caçarola tipo hotel, nº 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: 15 l aproximadamente	2	1	1	1	1
3	Caçarola tipo hotel, nº 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm . Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: 30 l aproximadamente	1	2	2	2	2
4	Caçarola tipo hotel, nº 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros: 50 l aproximadamente	0	1	3	4	4
PANELA DE PRESSÃO						
5	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas e com selo do INMETRO. Capacidade: 2 litros	1	1	1	1	1
6	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: De 3 a 10 litros.	2	0	0	0	0
7	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: 12 litros.	1	2	1	1	1
8	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: 20 litros.	0	1	2	2	3
FRIGIDEIRA						
9	Frigideira tipo hotel, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 20 cm.	1	2	2	3	3
10	Frigideira tacho tipo hotel, com alças laterais reforçadas, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 50 cm.	0	1	2	3	3
CALDEIRAO						
11	Caldeirão de alumínio (Pequeno) caldeirão em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro aproximado: 24 cm.	1	2	3	3	4
12	Caldeirão de alumínio (Médio) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade apeedximada: 30 a 45 litros. Diâmetro aproximado: 36 cm.	1	2	3	3	4
13	Caldeirão de alumínio (Grande) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade aproximada: a partir de 45 litros. Diâmetro aproximado: 40 cm.	1	2	3	3	4



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo VII - Enxoval Mínimo

CANECAO					
14	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 14, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 2 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo. Diâmetro: 14 cm.	1	1	1	1
15	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 18, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 4 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo. Diâmetro: 18 cm.	1	2	3	4
ASSADEIRA					
16	Assadeira em alumínio fosco, tamanho pequeno, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 32x23x5 cm	3	2	2	0
17	Assadeira em alumínio fosco, tamanho médio, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 45x32x5 cm.	1	3	4	6
18	Assadeira em alumínio fosco, tamanho grande, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 50x40x5 cm.	1	3	4	6
19	Forma de bolo inglês em alumínio fosco, tamanho pequeno. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 24x10x6	1	1	1	1
PRÉ PREPARO					
20	Descascador de legumes manual com lâmina de aço e cabo de plástico resistente e atóxico	1	2	2	3
22	Abridor de lata manual, preferencialmente em aço inoxidável, de boa qualidade.	1	2	2	2
23	Escorredor para arroz e/ou macarrão em alumínio, com pé e alças laterais. Diâmetro: 40 cm.	1	1	2	2
24	Escorredor de arroz em alumínio. Medidas: tamanho médio (com aproximadamente 40 cm de diâmetro, com alças laterais).	1	1	2	2
27	Tábua em altileno ou polietileno para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro. Dimensões aproximadas: 50x30x1,5 cm.	2	3	4	5
28	Ralador em aço inoxidável com 04 faces.	1	2	2	2
RECIPIENTE DE ARMAZENAMENTO					
29	Caixa plástica vazada para armazenamento de hortifrutigranjeiros na cor branca	4	5	8	12
30	Caixa organizadora (tamanho pequeno) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: até 10 L.	1	2	3	6
31	Caixa organizadora (Tamanho Médio) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: 10 a 25 L.	3	6	6	8
32	Caixa organizadora (Tamanho Grande) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade a proximada: a partir de 25 L	4	6	11	12
35	Pallet/Estrado de plástico com altura média de 4 cm (quando necessário, avaliar demanda)	4	4	5	6



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VII - Enxoval Mínimo

TALHERES DE SERVIÇO						
36	Faca para corte, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento inferior a 15 cm.	1	2	2	2	2
37	Faca para corte, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 15 cm.	1	2	4	4	4
38	Faca para pão, com lâmina em aço inoxidável, fio para corte de pão (serra), com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 15 cm.	1	2	2	2	3
39	Escumadeira tipo hotel, em alumínio ou aço inoxidável. Diâmetro inferior 12 cm. Comprimento aproximado do cabo: 35 cm	1	1	2	2	2
40	Escumadeira tipo hotel, em alumínio ou aço inoxidável. Diâmetro aproximado: a partir de 12 cm. Comprimento aproximado do cabo: 40 cm.	2	2	3	3	3
41	Garfo tridente, em aço inox ou alumínio. Comprimento aproximado de 60 cm.	1	2	2	2	2
42	Colher em atileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento aproximado do cabo: 40 a 60 cm	1	1	2	2	2
43	Pá em atileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos, com a ponta cavada. Comprimento aproximado do cabo: 40 a 60 cm	1	1	2	2	2
MATERIAL DE SERVIR						
44	Colher de servir, em aço inoxidável ou alumínio fosco. Cabo com aproximadamente 35 cm.	2	3	4	5	5
45	Concha em aço inoxidável. Capacidade: 200 ml. Diâmetro: aproximadamente 10 cm. Comprimento do cabo: 35 a 40 cm.	2	3	4	4	4
47	Pegador de massa / salada em inox, comprimento aproximado de 30 cm	2	3	3	4	4
48	Prato fundo em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, transparente. Formato: redondo. Diâmetro: 220 mm aproximadamente.	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
49	Jarra com tampa, em material plástico.	1	1	2	2	3
50	Caneca com alça, em policarbonato transparente ou vidro temperado transparente, superfície lisa. Capacidade: aproximadamente 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
51	Garfo para refeição em aço inox. Medidas aproximadas: 18x 2,3x 1,8 cm	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
52	Faca sem ponta em aço inox. Medidas aproximadas: 21 x 2 cm	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
53	Colher para refeição, em aço inoxidável. Medidas aproximadas: 19x3,5x2 cm.	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo VII - Enxoval Mínimo

DIVERSOS						
54	Abridor de lata e alumínio ou aço inox de boa qualidade	2	2	3	3	3
55	Coador de café com saco em tecido com suporte em alumínio. Diâmetro aproximado: 20 cm	1	2	2	3	3
56	Peneira para cozinha em aço inox, 10 cm de diâmetro	1	1	2	2	2
57	Copo medida em plástico resistente e atóxico, graduado, capacidade mínima de 500 ml	1	1	1	1	1
58	Escorredor de pratos, em aço inox, capacidade para 60 pratos	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
59	Escorredor de pratos, em aço inox, capacidade para 80 pratos	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
HIGIENE E LIMPEZA						
61	Lixeira em plástico resistente, atóxico e inodoro, com tampa e acionamento por pedal. Capacidade aproximada: 30 litros	1	1	1	1	1
62	Lixeira em plástico resistente, atóxico e inodoro, com tampa e acionamento por pedal. Capacidade aproximada: 60 litros	1	2	2	2	2
EQUIPAMENTOS						
64	Balança tipo plataforma, capacidade aproximada de 150 kg	1	1	1	1	1
65	Balança tipo mesa, capacidade até 40 kg	1	1	1	2	2
66	Batedeira industrial 12l	0	1	1	1	1
67	Batedeira industrial 5 l	1	0	0	0	0
68	Batedeira doméstica	1	1	1	1	1
69	Coifa industrial	1	1	1	1	1
72	Descascador de legumes elétrico	0	0	1	1	1
73	Exaustor industrial	1	2	2	2	2
74	Filtro de água	1	1	2	2	2
75	Fogão industrial 2 queimadores	1	1	1	1	1
76	Fogão industrial 4 queimadores	1	0	0	0	0
77	Fogão industrial 6 queimadores	0	1	1	0	0
78	Fogão industrial 8 queimadores	0	0	0	1	1
79	Forno industrial 1 câmara	1	0	0	0	1
80	Forno industrial 2 câmaras	0	1	1	1	1
83	Freezer horizontal ou vertical, capacidade 400l	2	2	3	4	4
84	Liquidificador industrial, 10l	0	1	3	3	4
85	Liquidificador industrial, 5l	1	1	1	1	1
86	Liquidificador doméstico	1	1	1	1	1
70	Multiprocessador de legumes	1	1	1	1	1
71	Picador de legumes manual	1	1	2	2	3
82	Refrigerador industrial tipo vitrine, capacidade 400l	1	2	3	3	3
87	Vasilhame de gás - P13	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3
88	Vasilhame de gás - P45	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo VIII - Tabela de Reparos da Cozinha

TABELA DE REPAROS DA COZINHA	Quem Faz
Recuperar a pintura do forro e das paredes (desde que não haja vazamento ou infiltração)	SEDU
Manter e reparar portas, janelas e batentes	SEDU
Repor azulejos e pisos quebrados, muito manchados ou desgastados pelo uso	SEDU
Providenciar pequenos reparos na rede elétrica	SEDU
Reparar, caso estejam quebrados, tampos de pias, balcões e bancadas	SEDU
Trocar pia da cozinha	SEDU
Reparar a rede hidráulica (Ex: trocar canos)	SEDU
Fornecer/reparar/adequar armários ou prateleiras para a guarda de utensílios de cozinha	SEDU
Retirar da cozinha os armários sem condição de uso ou em desuso	SEDU
Construir abrigo para os cilindros e botijões de gás de cozinha	SEDU
Instalar encanamentos de gás que necessitem adequações estruturais	SEDU
Substituir telhas e calhas externas à cozinha, despensa	SEDU
Fornecer/reparar mobiliário de refeitório	SEDU
Revisar e reparar bebedouros/filtros de água dos alunos	SEDU
Providenciar instalação hidráulica para filtros de água na cozinha	SEDU
Realizar todos os reparos estruturais da cozinha e despensa	SEDU
Providenciar desentupimentos das pias, ralos e caixas de gordura da cozinha	Empresa
Trocar, caso estejam quebrados, torneiras e sifões da cozinha	Empresa
Reparar e/ou substituir os ralos do interior da cozinha que não atendem à especificação sanitária, trocando o dispositivo abre-fecha, fixando-o ao chão, entre outros reparos necessários para impedir a entrada de vetores.	Empresa
Providenciar a manutenção dos equipamentos e utensílios da cozinha	Empresa
Providenciar a instalação e/ou reparo do fogão	Empresa
Providenciar instalação e/ou reparos no cilindro, registro e mangueira de gás	Empresa
Providenciar instalação de papelheiro e saboneteira para a pia de higienização das mãos do ambiente da cozinha	Empresa
Reparar armários ou prateleiras para guarda de utensílios de cozinha danificados pelo uso ou em caso necessidade apurada em virtude de culpa ou dolo da CONTRATADA, substituindo-os conforme avaliação da CONTRATANTE	Empresa
Fornecer, manter, reparar estrado ou caixa plástica para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza e higiene e pertences dos colaboradores	Empresa
Instalar filtro de água na cozinha (quando já houver instalação hidráulica para o mesmo)	Empresa
Fornecer elemento filtrante e realizar troca periódica do filtro interno da cozinha	Empresa
Realizar todos os reparos estruturais e na pintura da cozinha e despensa em caso necessidade apurada em virtude de culpa ou dolo da CONTRATADA	Empresa
Reparar telas milimétricas removíveis nas aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos, inclusive sistema de exaustão.	Empresa
Reparar protetores vedantes nos rodapés das portas	Empresa
Reparar a instalação de protetores vedantes nas lâmpadas e luminárias da cozinha	Empresa
Trocar as lâmpadas das dependências da cozinha, caso estejam quebradas, queimadas.	Empresa
Realizar manutenção de coifas e exaustores e protetores das luminárias, da cozinha e despensa	Empresa



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX A - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PARCIAL																		
Mês/Ano: _____ / _____ TIPO DE CARDÁPIO: ____ LANCHE ____ REFEIÇÃO																		
Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	MATUTINO				VESPERTINO				NOTURNO			
							QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

OBS 1.: No tipo de cardápio marcar com "X" na opção correspondente.
OBS 2.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

Assinatura e Carimbo Diretor(a)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX B - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INTEGRAL II - MATUTINO												
Mês/Ano: / /												
Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA
	LANCHE						REFEIÇÃO					
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

OBS 1.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

Assinatura e Carimbo Diretor(a)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX B - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INTEGRAL II - VESPERTINO												
Mês/Ano: / /												
Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA
	REFEIÇÃO						LANCHE					
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

OBS 1.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

Assinatura e Carimbo Diretor(a)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX C - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INTEGRAL

Mês/Ano: ____/____/____

Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	LANCHE 1					LANCHE 2							
							QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			
21																			
22																			
23																			
24																			
25																			
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			
31																			

OBS 1.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

Assinatura e Carimbo Diretor(a)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo X - Modelo de Inventário

DATA: / /

UNIDADE ESCOLAR:

EMPRESA RESPONSÁVEL PELO ATENDIMENTO:

ITEM	EQUIPAMENTOS	QTD	CONDIÇÃO	Nº PATRIMONIO
1	Balança tipo mesa, capacidade até 40 kg			
2	Balança tipo plataforma, capacidade aproximada de 150 kg			
3	Batedeira doméstica			
4	Batedeira Industrial			
5	Coifa industrial			
6	Exaustor industrial			
7	Filtro de água			
8	Fogão industrial 2 queimadores			
9	Fogão industrial 4 queimadores			
10	Fogão industrial 6 queimadores			
11	Fogão industrial 8 queimadores			
12	Forno industrial 1 câmara			
13	Forno industrial 2 câmaras			
14	Freezer horizontal			
15	Freezer vertical			
16	Multiprocessador de legumes industrial			
17	Liquidificador industrial			
18	Liquidificador doméstico			
19	Picador de legumes manual			
20	Refrigerador doméstico, duplex ou não			
21	Refrigerador industrial tipo vitrine			
22	Vasilhame de gás - P13			
23	Vasilhame de gás - P45			
	PANELAS DE PRESSAO	QTD	CONDIÇÃO	Observação
24	Panela de pressão (Pequena) em alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento com selo do INMETRO. Capacidade: até 10 L			
25	Panela de pressão (Médio) em alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento com selo do INMETRO. Capacidade: maior que 10 L e menor que 20 L.			
26	Panela de pressão (Grande) em alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento com selo do INMETRO. Capacidade: a partir de 20 L.			
ITEM	UTENSÍLIOS			
	CAÇAROLAS	QTD	CONDIÇÃO	Observação
27	Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 20, com alças em alumínio e tampa. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: até 3 L.			
28	Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 34, com alças em alumínio e tampa. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: 15 L aproximadamente.			
29	Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 45, com alças em alumínio e tampa Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: 30 L aproximadamente			
30	Caçarola tipo hotel, nº 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros: 50 L aproximadamente			
	FRIGIDEIRA	QTD	CONDIÇÃO	Observação
31	Frigideira em alumínio, tipo hotel, com cabo.			
	CALDEIRAO	QTD	CONDIÇÃO	Observação
32	Caldeirão de alumínio (Pequeno) caldeirão em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro aproximado: 24 cm.			
33	Caldeirão de alumínio (Médio) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: 30 a 45 litros. Diâmetro aproximado: 36 cm.			
34	Caldeirão de alumínio (Grande) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: a partir de 45 litros. Diâmetro aproximado: 40 cm.			



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo X - Modelo de Inventário

CANECAO		QTD	CONDIÇÃO	Observação
35	Caneca de alumínio, tipo hotel, com bico, cabo em material resistente. Capacidade: até 4 litros aproximadamente.			
ASSADEIRA		QTD	CONDIÇÃO	Observação
36	Assadeira retangular em alumínio, tamanho pequeno.			
37	Assadeira retangular em alumínio, tamanho médio/grande.			
ARMAZENAMENTO E PRE-PREPARO		QTD	CONDIÇÃO	Observação
38	Caixa organizadora (tamanho pequeno) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: até 10 L.			
39	Caixa organizadora (Tamanho Médio) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: 10 a 25 L.			
40	Caixa organizadora (Tamanho Grande) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade a proximada: a partir de 30 L			
41	Caixa vazada de plástico.			
42	Descascador de legumes manual.			
43	Escorredor de arroz / macarrão em alumínio, com pé e alças laterais. Diâmetro aproximado: 40 cm.			
44	Pallet/estrado, em material plástico resistente.			
45	Ralador em aço inoxidável.			
46	Tábua em atileno ou polietileno, (média / grande), para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro.			
TALHERES DE SERVIÇO		QTD	CONDIÇÃO	Observação
47	Faca para corte (pequena e média), lâmina de aço inoxidável, fio liso. Comprimento inferior a 15 cm.			
48	Faca para corte (grande), lâmina de aço inoxidável, fio liso. Comprimento: a partir de 15 cm.			
49	Faca de serra para pão, lâmina de aço inoxidável. Comprimento: a partir de 15 cm.			
50	Garfo bidente/tridente em alumínio ou aço inoxidável.			
51	Escumadeira em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm.			
52	Colher em atileno. Comprimento do cabo: 40 a 60 cm.			
53	Pá em atileno, resistente, inodora, que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento do cabo: 40 a 60 cm.			
MATERIAL DE SERVIR		QTD	CONDIÇÃO	Observação
54	Concha com cabo, em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm.			
55	Colher para servir em em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm. Medidas aproximadas: 25x5,7x3,6 cm.			
56	Pegador de massa / salada, em aço inoxidável.			
57	Jarra com tampa, em material plástico.			
58	Colher para refeição em aço inoxidável.			
59	Faca para refeição em aço inoxidável			
60	Garfo para refeição em aço inoxidável.			
61	Caneca com alça, em vidro. Capacidade: aproximadamente 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm			
62	Caneca com alça, em policarbonato transparente. Capacidade: aproximadamente 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm			
63	Prato fundo / raso em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, redondo. Diâmetro: 220 mm (aproximadamente).			



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo X - Modelo de Inventário

DIVERSOS		QTD	CONDIÇÃO	Observação
64	Escorredor de pratos inoxidável - grande			
65	Lixeira em plástico, com tampa e pedal.			
ITENS EXTRAS		QTD	CONDIÇÃO	Observação
INFORMAÇÕES ADICIONAIS				
LEGENDA Preencha o campo "condição" quando o equipamento/panela de pressão estiver: Bom (B); Necessita de Manutenção (M); Ruim(R) Preencha o campo "condição" quando o utensílio estiver: Bom (B); Ruim(R)				
NUTRICIONISTA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO Assinatura e carimbo:				
DIRETOR(A) DA UNIDADE ESCOLAR Assinatura e carimbo:				
TÉCNICO DA SRE (opcional): Assinatura e carimbo:				



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XI – Declaração de Retirada de Material da Cozinha

**Declaração para retirada de utensílios e / ou equipamentos da cozinha
para fins de manutenção**

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

ESPAÇO PARA PREENCHIMENTO NA DATA DA RETIRADA DO EQUIPAMENTO

Declaro para devidos fins estou ciente de que o(s) equipamento(s) / utensílio(s)

foi retirado da cozinha desta escola pela empresa de gestão da alimentação escolar para fins de manutenção no dia __/__/__.

Mediante a retirada, a empresa disponibilizou outro(s) equipamento(s) / utensílio(s) similar(es) para que não haja comprometimento na prestação dos serviços?

() SIM () NÃO

ESPAÇO PARA PREENCHIMENTO NA DATA DA DEVOLUÇÃO DO EQUIPAMENTO

Os equipamento(s) / utensílio(s) foi(foram) devolvido(s) na data de ____/____/____ em sua integralidade, em pleno funcionamento.

Assinatura e carimbo de servidor da escola e carimbo da escola:

Assinatura e carimbo de um representante da empresa de alimentação escolar:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XII – Registro de Visita do Nutricionista à Escola

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Data da visita/turno:

Resumo da visita:

Assinatura e carimbo do (a) diretor (a) e carimbo da escola

Assinatura e carimbo do (a) nutricionista



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIII – Tabela de Preços para Desconto da Agricultura Familiar

	Produto	Preço	Kg/L/Dz
1	Colorífico		
2	Farinha de mandioca		
3	Feijão carioca		
4	Feijão preto		
5	Fubá		
6	Leite em pó		
7	Mel		
8	Pasta de alho		
9	Pó de café		
10	Mariola sem açúcar		
11	Filé de tilápia		
12	logurte coco		
13	logurte morango		
14	logurte pêssego		
15	Manteiga		
16	Polpa de abacaxi		
17	Polpa de acerola		
18	Polpa de goiaba		
19	Polpa de graviola		
20	Polpa de manga		
21	Polpa de maracujá		
22	Polpa de morango		
23	Requeijão		
24	Abacaxi		
25	Abóbora		
26	Abobrinha		
27	Aipim Processado		
28	Banana nanica		
29	Banana prata		
30	Banana terra		
31	Batata doce		
32	Batata inglesa		
33	Beterraba		
34	Cebola		
35	Cenoura		
36	Chuchu		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIII – Tabela de Preços para Desconto da Agricultura Familiar

37	Couve		
38	Goiaba		
39	Inhame		
40	Laranja		
41	Limão		
42	Mamão		
43	Mexerica		
44	Ovo		
45	Pepino		
46	Repolho		
47	Tomate		
48	Vagem		
49	Biscoito caseiro		
50	Leite UHT integral		

**ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
ANEXO D**

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Homem-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

D-A - MERENDEIRA 44 HORAS

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	
Cesta Natalina	R\$	
Auxílio Creche (*)	R\$	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	
Uniformização e E.P.I.	R\$	
Vale-Refeição (*)	R\$	
Vale-Transporte	R\$	
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

**ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
 LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
 D-B MERENDEIRA 44 HORAS**

MERENDEIRA 44H SEMANAIS		
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.		SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.		
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		R\$
	%	
1	INSS	
2	SESI ou SESC	
3	SENAI ou SENAC	
4	INCRA	
5	Salário Educação	
6	FGTS	
7	Seguro acidente do trabalho	
8	SEBRAE	
Total do GRUPO A.....		0,00% R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente		
9	Férias	
10	Afastamento por doença	
11	Licença maternidade	
12	Licença paternidade	
13	Ausências legais	
14	Acidente de trabalho	
15	13º Salário	
Total do GRUPO B.....		0,00% R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão		
16	Aviso Prévio Indenizado	
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado	
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	
19	Aviso Prévio Trabalhado	
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado	
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	
Total do GRUPO C.....		0,00% R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)		
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")	
Total do GRUPO D.....		0,00% R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)		R\$ -

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

**ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-C**

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
104	R\$ -	125	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.925	0,00

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
89	R\$ -	103	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	18.000	0,00

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
81	R\$ -	83	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.000	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
57	R\$ -	71	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.000	0,00

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-D**

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Homem-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____ / ____ / ____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:
NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:
DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:
NÚMERO DO PROCESSO:
DATA DO PROTOCOLO:
SINDICATO
CNPJ

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-E**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-F

NUTRICIONISTA		
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.		SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.		
GRUPO A		%
		R\$
1	INSS	
2	SESI ou SESC	
3	SENAI ou SENAC	
4	INCRA	
5	Salário Educação	
6	FGTS	
7	Seguro acidente do trabalho	
8	SEBRAE	
Total do GRUPO A.....		0,00%
		R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente		
9	Férias	
10	Afastamento por doença	
11	Licença maternidade	
12	Licença paternidade	
13	Ausências legais	
14	Acidente de trabalho	
15	13º Salário	
Total do GRUPO B.....		0,00%
		R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão		
16	Aviso Prévio Indenizado	
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado	
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	
19	Aviso Prévio Trabalhado	
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado	
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	
Total do GRUPO C.....		0,00%
		R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)		
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")	
Total do GRUPO D.....		0,00%
		R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)		R\$ -

**ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-G**

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.925	0,00

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	18.000	0,00

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.000	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.000	0,00

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

* As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 1
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925

ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	23.925	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	23.925	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	23.925	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	23.925	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	23.925	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	23.925	0,0000
GÁS		202	R\$ -	23.925	0,0000

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000

ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	18.000	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	18.000	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	18.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	18.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	18.000	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	18.000	0,0000
GÁS		202	R\$ -	18.000	0,0000

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	12.000	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	12.000	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	12.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	12.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	12.000	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	12.000	0,0000
GÁS		202	R\$ -	12.000	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	6.000	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	6.000	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	6.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	6.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	6.000	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	6.000	0,0000
GÁS		202	R\$ -	6.000	0,0000

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

D-J

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista,, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.000	R\$ -	R\$ -
Misto	8.933	R\$ -	R\$ -
Refeição	2.333	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.990	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	8.669	R\$ -	R\$ -
Total	23.925		

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	750	R\$ -	R\$ -
Misto	6.726	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.763	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.263	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	6.515	R\$ -	R\$ -
Total	18.017		

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	500	R\$ -	R\$ -
Misto	4.482	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.174	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.507	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.342	R\$ -	R\$ -
Total	12.005		

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	250	R\$ -	R\$ -
Misto	2.263	R\$ -	R\$ -
Refeição	597	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	770	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.180	R\$ -	R\$ -
Total	6.060		

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

**ANEXO XIV-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-K**

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 5.901 A 7.790					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	2.406	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	661	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.650	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	3.073	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	7.790				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 3.901 A 5.900					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.816	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	500	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.246	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.309	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	5.871				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 2.001 A 3.900					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.211	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	332	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	831	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.540	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	3.914				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 2.000					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	614	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	170	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	424	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	774	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	1.982				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS					
---	--	--	--	--	--

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

**ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
ANEXO D**

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Homem-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

D-A - MERENDEIRA 44 HORAS

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	
Cesta Natalina	R\$	
Auxílio Creche (*)	R\$	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	
Uniformização e E.P.I.	R\$	
Vale-Refeição (*)	R\$	
Vale-Transporte	R\$	
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

**ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
 LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
 D-B MERENDEIRA 44 HORAS**

MERENDEIRA 44H SEMANAIS		
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.		SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.		
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		R\$
	%	
1	INSS	
2	SESI ou SESC	
3	SENAI ou SENAC	
4	INCRA	
5	Salário Educação	
6	FGTS	
7	Seguro acidente do trabalho	
8	SEBRAE	
Total do GRUPO A.....		0,00% R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente		
9	Férias	
10	Afastamento por doença	
11	Licença maternidade	
12	Licença paternidade	
13	Ausências legais	
14	Acidente de trabalho	
15	13º Salário	
Total do GRUPO B.....		0,00% R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão		
16	Aviso Prévio Indenizado	
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado	
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	
19	Aviso Prévio Trabalhado	
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado	
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	
Total do GRUPO C.....		0,00% R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)		
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")	
Total do GRUPO D.....		0,00% R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)		R\$ -

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

**ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-C**

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
104	R\$ -	125	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.925	0,00

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
89	R\$ -	103	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	18.000	0,00

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
81	R\$ -	83	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.000	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
57	R\$ -	71	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.000	0,00

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-D

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Homem-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____ / ____ / ____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:
NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:
DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:
NÚMERO DO PROCESSO:
DATA DO PROTOCOLO:
SINDICATO
CNPJ

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

D-E

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-F

NUTRICIONISTA		
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.		SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.		
GRUPO A		%
1	INSS	
2	SESI ou SESC	
3	SENAI ou SENAC	
4	INCRA	
5	Salário Educação	
6	FGTS	
7	Seguro acidente do trabalho	
8	SEBRAE	
Total do GRUPO A.....		0,00%
		R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente		
9	Férias	
10	Afastamento por doença	
11	Licença maternidade	
12	Licença paternidade	
13	Ausências legais	
14	Acidente de trabalho	
15	13º Salário	
Total do GRUPO B.....		0,00%
		R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão		
16	Aviso Prévio Indenizado	
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado	
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado	
19	Aviso Prévio Trabalhado	
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado	
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado	
Total do GRUPO C.....		0,00%
		R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)		
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")	
Total do GRUPO D.....		0,00%
		R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)		R\$ -

**ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-G**

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.925	0,00

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	18.000	0,00

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.000	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.000	0,00

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-H**

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

* As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 1
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	23.925	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	23.925	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	23.925	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	23.925	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	23.925	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	23.925	0,0000
GÁS		202	R\$ -	23.925	0,0000

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	18.000	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	18.000	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	18.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	18.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	18.000	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	18.000	0,0000
GÁS		202	R\$ -	18.000	0,0000

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	12.000	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	12.000	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	12.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	12.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	12.000	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	12.000	0,0000
GÁS		202	R\$ -	12.000	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	6.000	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	6.000	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	6.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	6.000	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	6.000	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	6.000	0,0000
GÁS		202	R\$ -	6.000	0,0000

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -		R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

D-J

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista,, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 18.001 A 23.925			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.000	R\$ -	R\$ -
Misto	8.933	R\$ -	R\$ -
Refeição	2.333	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.990	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	8.669	R\$ -	R\$ -
Total	23.925		

FAIXA 02 - DE 12.001 A 18.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	750	R\$ -	R\$ -
Misto	6.726	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.763	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.263	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	6.515	R\$ -	R\$ -
Total	18.017		

FAIXA 03 - DE 6.001 A 12.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	500	R\$ -	R\$ -
Misto	4.482	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.174	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.507	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.342	R\$ -	R\$ -
Total	12.005		

FAIXA 04 - DE 1 A 6.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	250	R\$ -	R\$ -
Misto	2.263	R\$ -	R\$ -
Refeição	597	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	770	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.180	R\$ -	R\$ -
Total	6.060		

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

**ANEXO XIV-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-K**

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota,

o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 12.101 A 16.135

ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	6.527	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.672	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.340	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	5.596	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	16.135				
VALOR MAXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 8.101 A 12.100

ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	4.910	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.263	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.017	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.206	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	12.146				
VALOR MAXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 4.101 A 8.100

ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	3.271	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	842	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	676	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.802	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	8.091				
VALOR MAXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 4.100

ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.649	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	427	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	346	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.406	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	4.078				
VALOR MAXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

PROCESSO: 2024-8LKH4 ANEXO XIV L - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 04 C

RAZÃO SOCIAL: COMISSARIA AÉREA RIO DE JANEIRO LTDA.

ENDEREÇO: AEROPORTO INTERNACIONAL DO RIO DE JANEIRO - ÁREA DE APOIO - SETOR DE COMISSARIAS

BAIRRO: GALEÃO RIO DE JANEIRO/RJ

TEL/FAX: (21) 30442804 / 30442800 E-MAIL: juridico@comrio.com.br

CNPJ: 42.454.330/0001-05 INSCR. ESTADUAL: 81.885.516

BANCO: BANCO DO BRASIL AGÊNCIA: 3455-X CONTA CORRENTE: 120907-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº DE DIAS LETIVOS 202

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 6.701 a 8.947

TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	551	R\$ 7,63	R\$ 6,33	R\$ 849.234,26	R\$ 704.541,66
Misto	5.710	R\$ 7,38	R\$ 6,13	R\$ 8.512.239,60	R\$ 7.070.464,60
Refeição	653	R\$ 7,25	R\$ 6,02	R\$ 956.318,50	R\$ 794.074,12
Integral 9h30	405	R\$ 18,59	R\$ 15,43	R\$ 1.520.847,90	R\$ 1.262.328,30
Integral 7h	1.628	R\$ 13,42	R\$ 11,14	R\$ 4.413.247,52	R\$ 3.663.455,84
Total	8.947				

VALOR DA FAIXA (COM ICMS) R\$ 16.251.887,78

VALOR DA FAIXA (SEM ICMS) R\$ 13.494.864,52

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 17.301 a 22.957

TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000	R\$ 7,95	R\$ 6,59	R\$ 1.605.900,00	R\$ 1.331.180,00
Misto	13.361	R\$ 7,70	R\$ 6,39	R\$ 20.781.699,40	R\$ 17.246.111,58
Refeição	2.282	R\$ 7,57	R\$ 6,28	R\$ 3.489.497,48	R\$ 2.894.853,92
Integral 9h30	1.888	R\$ 18,92	R\$ 15,71	R\$ 7.215.633,92	R\$ 5.991.416,96
Integral 7h	4.426	R\$ 13,76	R\$ 11,42	R\$ 12.302.155,52	R\$ 10.210.073,84
Total	22.957				

VALOR DA FAIXA (COM ICMS) R\$ 45.394.886,32

VALOR DA FAIXA (SEM ICMS) R\$ 37.673.636,30

VALOR TOTAL DA FAIXA 01 (COM ICMS) R\$ 61.646.774,10

VALOR TOTAL DA FAIXA 01 (SEM ICMS) R\$ 51.168.500,82

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 4.501 a 6.700

TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	414	R\$ 8,30	R\$ 6,89	R\$ 694.112,40	R\$ 576.196,92
Misto	4.294	R\$ 8,05	R\$ 6,68	R\$ 6.982.473,40	R\$ 5.794.151,84
Refeição	494	R\$ 7,92	R\$ 6,57	R\$ 790.320,96	R\$ 655.607,16
Integral 9h30	311	R\$ 19,30	R\$ 16,02	R\$ 1.212.464,60	R\$ 1.006.408,44
Integral 7h	1.224	R\$ 14,13	R\$ 11,73	R\$ 3.493.614,24	R\$ 2.900.219,04
Total	6.737				

VALOR DA FAIXA (COM ICMS) R\$ 13.172.985,60

VALOR DA FAIXA (SEM ICMS) R\$ 10.932.583,40

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 11.501 a 17.300

TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750	R\$ 8,68	R\$ 7,20	R\$ 1.315.020,00	R\$ 1.090.800,00
Misto	10.045	R\$ 8,42	R\$ 6,99	R\$ 17.084.937,80	R\$ 14.183.339,10
Refeição	1.725	R\$ 8,29	R\$ 6,88	R\$ 2.888.650,50	R\$ 2.397.336,00
Integral 9h30	1.433	R\$ 19,70	R\$ 16,35	R\$ 5.702.480,20	R\$ 4.732.769,10
Integral 7h	3.324	R\$ 14,53	R\$ 12,06	R\$ 9.756.139,44	R\$ 8.097.662,88
Total	17.277				

VALOR DA FAIXA (COM ICMS) R\$ 36.747.227,94

VALOR DA FAIXA (SEM ICMS) R\$ 30.501.907,08

VALOR TOTAL DA FAIXA 02 (COM ICMS) R\$ 49.920.213,54

VALOR TOTAL DA FAIXA 02 (SEM ICMS) R\$ 41.434.490,48

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE


FAIXA 03 - DE 2.301 a 4.500

TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	276	R\$ 6,46	R\$ 5,36	R\$ 360.157,92	R\$ 298.830,72
Misto	2.862	R\$ 6,25	R\$ 5,18	R\$ 3.613.275,00	R\$ 2.994.682,32
Refeição	330	R\$ 6,11	R\$ 5,07	R\$ 407.292,60	R\$ 337.966,20
Integral 9h30	208	R\$ 17,35	R\$ 14,40	R\$ 728.977,60	R\$ 605.030,40
Integral 7h	816	R\$ 12,19	R\$ 10,11	R\$ 2.009.302,08	R\$ 1.666.451,52
Total	4.492				

VALOR DA FAIXA (COM ICMS) R\$ 7.119.005,20

VALOR DA FAIXA (SEM ICMS) R\$ 5.902.961,16



ESCOLAS COM INSALUBRIDADE						
FAIXA 03 - DE 5.801 a 11.500						
TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS	
Lanche	500	R\$ 6,92	R\$ 5,74	R\$ 698.920,00	R\$ 579.740,00	
Misto	6.696	R\$ 6,69	R\$ 5,56	R\$ 9.048.840,48	R\$ 7.520.411,52	
Refeição	1.151	R\$ 6,56	R\$ 5,45	R\$ 1.525.213,12	R\$ 1.267.135,90	
Integral 9h30	955	R\$ 17,84	R\$ 14,80	R\$ 3.441.514,40	R\$ 2.855.068,00	
Integral 7h	2.216	R\$ 12,67	R\$ 10,51	R\$ 5.671.497,44	R\$ 4.704.612,32	
Total	11.518					
VALOR DA FAIXA (COM ICMS)				R\$ 20.385.985,44		
VALOR DA FAIXA (SEM ICMS)					R\$ 16.926.967,74	
VALOR TOTAL DA FAIXA 03 (COM ICMS)				R\$ 27.504.990,64		
VALOR TOTAL DA FAIXA 03 (SEM ICMS)					R\$ 22.829.928,90	
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE						
FAIXA 04 - DE 1 a 2.300						
TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS	
Lanche	139	R\$ 7,70	R\$ 6,39	R\$ 216.200,60	R\$ 179.418,42	
Misto	1.440	R\$ 7,46	R\$ 6,19	R\$ 2.169.964,80	R\$ 1.800.547,20	
Refeição	168	R\$ 7,33	R\$ 6,08	R\$ 248.750,88	R\$ 206.330,88	
Integral 9h30	111	R\$ 18,66	R\$ 15,49	R\$ 418.394,52	R\$ 347.316,78	
Integral 7h	409	R\$ 13,49	R\$ 11,20	R\$ 1.114.516,82	R\$ 925.321,60	
Total	2.267			R\$ -		
VALOR DA FAIXA (COM ICMS)				R\$ 4.167.827,62		
VALOR DA FAIXA (SEM ICMS)					R\$ 3.458.934,88	
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE						
FAIXA 04 - DE 1 a 5.800						
TIPO DE ATENDIMENTO	QTE. DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VR. UNIT. BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VR. UNIT. LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO - A X C X DIAS LETIVOS	
Lanche	250	R\$ 8,40	R\$ 6,97	R\$ 424.200,00	R\$ 351.985,00	
Misto	3.365	R\$ 8,15	R\$ 6,76	R\$ 5.539.799,50	R\$ 4.594.974,80	
Refeição	587	R\$ 8,01	R\$ 6,65	R\$ 949.777,74	R\$ 788.517,10	
Integral 9h30	491	R\$ 19,40	R\$ 16,11	R\$ 1.924.130,80	R\$ 1.597.822,02	
Integral 7h	1.113	R\$ 14,24	R\$ 11,82	R\$ 3.201.522,24	R\$ 2.657.443,32	
Total	5.806					
VALOR DA FAIXA (COM ICMS)				R\$ 12.039.430,28		
VALOR DA FAIXA (SEM ICMS)					R\$ 9.990.742,24	
VALOR TOTAL DA FAIXA 04 (COM ICMS)				R\$ 16.207.257,90		
VALOR TOTAL DA FAIXA 04 (SEM ICMS)					R\$ 13.449.677,12	
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ 155.279.236,18	R\$ 128.882.597,32	
As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas. O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior. Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01. O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600. DECLARAMOS que a presente proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.						
OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA						
Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de 60 dias .						
DATA	24/04/2024					
						



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

TIPO DE CARDÁPIO POR ESCOLA - LOTE 1						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
AGOSTINHO AGRIZZI	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	x	
AGOSTINHO SIMONATO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
AGOSTINHO SIMONATO	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ANA MONTEIRO DE PAIVA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
ANTÔNIO ACHA	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
ANTÔNIO ACHA	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ANTÔNIO CARNEIRO RIBEIRO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	x	X		
ANTÔNIO CARNEIRO RIBEIRO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ANTÔNIO JACQUES SOARES	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X		X	
ANTÔNIO LEMOS JUNIOR	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ANTÔNIO LEMOS JUNIOR	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO		X	X	
ANTÔNIO SABATINI SIMONI	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
ARISTEU AGUIAR	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO			X	
ARISTEU AGUIAR	GUAÇUI	INTEGRAL I SEM FORNO				X
ARQUIMIMO MATTOS	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
BERNARDINO MONTEIRO	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
BERNARDO HORTA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X	X	
BERNARDO HORTA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
BRÁULIO FRANCO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X	X	
BRÁULIO FRANCO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
BRÁULIO FRANCO	GUAÇUI	INTEGRAL I COM FORNO				X
CÂNDIDA POVOA	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO		X	X	
CÂNDIDA POVOA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CAROLINA PASSOS GAIGHER	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
CEL ANTONIO DUARTE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
CEL ANTONIO DUARTE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
DOMINGOS JOSÉ MARTINS	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
FERNANDO DE ABREU	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X		X	
FERNANDO DE ABREU	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
FRATERNIDADE E LUZ	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
FRATERNIDADE E LUZ	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
GRAUNA	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO	X	X		
GUILHERME MILANEZE	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO		X	X	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

HENRIQUE COUTINHO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
HENRIQUE COUTINHO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
HORÁCIO PLINIO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
HORÁCIO PLINIO	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO			X	
INAH WERNECK	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
JERONIMO MONTEIRO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X	X	
JERONIMO MONTEIRO	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
JOÃO BLEY	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X		X	
JOÃO BLEY	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
JOÃO BLEY	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
JOSÉ CORRENTE	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
JUVENAL NOLASCO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X	X	
JUVENAL NOLASCO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
LEOPOLDINO ROCHA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
LICEU MUNIZ FREIRE	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
LICEU MUNIZ FREIRE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
LIONS SEBASTIÃO PAIVA VIDAURRE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
LIONS SEBASTIÃO PAIVA VIDAURRE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
MARCONDES DE SOUZA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
MENINO JESUS	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO	.	.	X	
MERCÊS GARCIA VIEIRA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	-	X	X	
MERCES GARCIA VIEIRA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
MONSENHOR ELIAS TOMASI	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	GUAÇUI	MISTO COM FORNO			X	
MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	GUAÇUI	INTEGRAL I COM FORNO				X
NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X		-	
OLAVO RODRIGUES DA COSTA	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO	X	X		
OSCAR DE ALMEIDA GAMA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
PADRE AFONSO BRAZ	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PEDRO DE ALCÂNTARA GALVEAS	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X	X	
PEDRO DE ALCÂNTARA GÁLVEAS	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	x			
NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PRESIDENTE GETULIO VARGAS	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PRESIDENTE GETÚLIO VARGAS	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
PRESIDENTE KENNEDY	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X	X	
PRESIDENTE KENNEDY	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PRESIDENTE LUEBKE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X	X	
PRESIDENTE LUEBKE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

PROF CÉLIA TEIXEIRA DO CARMO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
PROF HOSANA SALLES	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PROF HOSANA SALLES	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF JOSE VEIGA DA SILVA	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF JOSÉ VEIGA DA SILVA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO			X	
PROF MARIA TRINDADE DE OLIVEIRA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X	X	
PROF MARIA TRINDADE DE OLIVEIRA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF PEDRO SIMÃO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF PEDRO SIMÃO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
PROF PETRONILHA VIDIGAL	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF PETRONILHA VIDIGAL	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X	X	
QUINTILIANO DE AZEVEDO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
SANTA CECILIA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
SANTÍSSIMA TRINDADE	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO		X	X	
SANTÍSSIMA TRINDADE	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
SÃO JOSÉ- DORES DO RIO PRETO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X			
SENADOR DIRCEU CARDOSO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO			X	
SENADOR DIRCEU CARDOSO	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
SENADOR DIRCEU CARDOSO	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
SIRENA RESENDE FONSECA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X	X	
SIRENA RESENDE FONSECA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
VIRGÍNIA NOVA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
WALDEMIRO HEMERLY	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X	X	
WALDEMIRO HEMERLY	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO			X	
WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
WILSON RESENDE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X	-	
WILSON RESENDE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

TIPO DE CARDÁPIO POR ESCOLA - LOTE 2						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
ADOLFINA ZAMPROGNO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL COM FORNO				X
AFONSO CLÁUDIO	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL II COM FORNO	X			
AGENOR DE SOUZA LÉ	VILA VELHA	MISTO COM FORNO		X	X	
AGENOR DE SOUZA LÉ	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
ALFREDO LEMOS	COLATINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
ALTO JATIBOCAS	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
ALTO RIO POSSMOSE	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
ÁLVARO CASTELO	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO		X		
ÁLVARO CASTELO	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ANGELICA PAIXÃO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO		X		
ANGELICA PAIXÃO	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
ASSISOLINA ASSIS ANDRADE	VILA VELHA	INTEGRAL COM FORNO				X
AUGUSTO RUSCHI	CARIACICA	MISTO COM FORNO			X	
BENÍCIO GONÇALVES	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
BENÍCIO GONÇALVES	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
CAMILA MOTTA	VILA VELHA	MISTO SEM FORNO	X		X	
CAMILA MOTTA	VILA VELHA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CATHARINA CHEQUER	VILA VELHA	MISTO SEM FORNO		X	X	
CATHARINA CHEQUER	VILA VELHA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CORONEL GOMES OLIVEIRA	VILA VELHA	MISTO COM FORNO		X	X	
CORONEL GOMES OLIVEIRA	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
DE PONTO DO ALTO	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO	X	X		
DOMINGOS PERIM	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL COM FORNO				X
DR SILVA MELLO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X		X	
DR SILVA MELLO	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
DR. FRANCISCO FREITAS LIMA	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
DR. FRANCISCO FREITAS LIMA	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
ELISA PAIVA	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL COM FORNO				X
ELVIRA BARROS	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO	X	X		
EMILIO OSCAR HULLE	CARIACICA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
EMÍLIO OSCAR HULLE	CARIACICA	MISTO SEM FORNO	X	X		
EURICO SALLES	COLATINA	MISTO SEM FORNO		X		
EURICO SALLES	COLATINA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
EWERTON MONTENEGRO GUIMARÃES	CARIACICA	INTEGRAL SEM FORNO				X



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

FABIANO FRANCISCO TOMASINI	COLATINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
FAZENDA CAMPORES	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
FAZENDA EMILIO SCHOOREDER MATUTINO	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X			
FAZENDA EMILIO SCHOOREDER	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL COM FORNO				X
FIORAVANTE CALIMAN	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
FLORENTINO ÁVIDOS	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
FLORENTINO ÁVIDOS	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
FRANCELINA CARNEIRO SETUBAL	VILA VELHA	MISTO SEM FORNO	X	X		
FRANCELINA CARNEIRO SETUBAL	VILA VELHA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
FRANCISCO GUILHERME	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO		X		
FREDERICO BOLDT	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
GALDINO ANTÔNIO VIEIRA	VILA VELHA	MISTO COM FORNO		X		
GALDINO ANTÔNIO VIEIRA	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
GISELA SALLOKER FAYET	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO	X	X		
GODOFREDO SCHNEIDER	VILA VELHA	LANCHE SEM FORNO	X	X	X	
GRAÇA ARANHA	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
GUARAPARI	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
GUARAPARI	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
IRMÃ DULCE LOPES PONTE	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
JOAQUIM CAETANO DE PAIVA	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
JOSE CUPERTINO	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO	X	X		
JOSÉ GIESTAS	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
JOSE ROBERTO CHRISTO	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO	X	X		
JUDITH DA SILVA GÓES COUTINHO	VILA VELHA	MISTO SEM FORNO		X	X	
JUDITH DA SILVA GÓES COUTINHO	VILA VELHA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
LEANDRO ESCOBAR	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
LEOGILDO SEVERIANO DE SOUZA	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
LIBERAL ZANDONADI	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
LUIZ JOUFFROY	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO		X		
LUIZ JOUFFROY	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL II COM FORNO	X			
LUIZ MANOEL VELOZO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
LUIZ MANOEL VELOZO	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
LYRA RIBEIRO SANTOS	VILA VELHA	MISTO COM FORNO		X		
LYRA RIBEIRO SANTOS	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
MANOEL ROSINDO DA SILVA	VILA VELHA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
MARCÍLIO DIAS	VILA VELHA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
MARIA DE ABREU ALVIM	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO	X	X		
MARIA DE NOVAES PINHEIRO	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

MÁRIO GURGEL	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
MÁRIO GURGEL	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X		X	
MARLENE BRANDÃO	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
MATA FRIA	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO			X	
NELSON VIEIRA PIMENTEL	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X			
NELSON VIEIRA PIMENTEL	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ORMANDA GONÇALVES	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
ORMANDA GONÇALVES	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PASTOR OLIVEIRA DE ARAÚJO	VILA VELHA	INTEGRAL COM FORNO				X
PASTOR OLIVEIRA DE ARAÚJO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO			X	
PAULO FREIRE	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X	X		
PEDRA AZUL (Pedreiras)	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF AGENOR RORIS	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
PROF AGENOR RORIS	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF GERALDO COSTA ALVES	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
PROF GERALDO COSTA ALVES	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF HERMANN BERGER	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X		
PROF JOSUÉ BALDOTO	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
PROFª ALDY SOARES MERÇON VARGAS	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PROFª ALEYDE COSME	COLATINA	MISTO COM FORNO		X		
PROFª ALEYDE COSME	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PROFª FILOMENA QUITIBA	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PROFª FILOMENA QUITIBA	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PROFª MAURA ABAURRE	VILA VELHA	MISTO COM FORNO			X	
PROFª MAURA ABAURRE	VILA VELHA	INTEGRAL COM FORNO				X
RIO CLARO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X	X		
SÃO JORGE	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL COM FORNO				X
SÃO LUIS	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO	X	X		
SILVIO ROCCIO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO			X	
SILVIO ROCCIO	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
SOBREIRO	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL II COM FORNO	X			
SOBREIRO	AFONSO CLAUDIO	MISTO COM FORNO		X		
TEÓFILO PAULINO	AFONSO CLAUDIO	MISTO SEM FORNO		X		
TEÓFILO PAULINO	AFONSO CLAUDIO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
TERRA VERMELHA	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
VICTÓRIO BRAVIM	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X		
VICTÓRIO BRAVIM	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
ZENÓBIA LEÃO	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ZULEIMA FORTES	VILA VELHA	MISTO COM FORNO	X			
ZULEIMA FORTES	VILA VELHA	INTEGRAL II COM FORNO		X		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

TIPO DE CARDÁPIO POR ESCOLA - LOTE 3						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
ARARIBÓIA	COLATINA	MISTO COM FORNO			X	
ARARIBOIA	COLATINA	INTEGRAL I COM FORNO				X
BAIXO GUANDU	COLATINA	INTEGRAL I COM FORNO				X
CONDE DE LINHARES	COLATINA	MISTO COM FORNO			X	
CONDE DE LINHARES	COLATINA	INTEGRAL I COM FORNO				X
DAVID ROLDI	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
DAVID ROLDI	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
DR JONES S. NEVES	COLATINA	MISTO COM FORNO			X	
DR JONES S. NEVES	COLATINA	INTEGRAL I COM FORNO				X
DR MOACIR AVIDOS	COLATINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
EECOR COLATINA	COLATINA	MISTO COM FORNO	X			
GERALDO VARGAS NOGUEIRA	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
HONÓRIO FRAGA	COLATINA	MISTO COM FORNO	X			
HONÓRIO FRAGA	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
IRINEU MORELO	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
JANUÁRIO RIBEIRO	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
JOSÉ DAMASCENO FILHO	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
JOSÉ DAMASCENO FILHO	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
MADRE CRISTINA	COLATINA	MISTO COM FORNO	X			
PADRE ANTONIO VOLKERS	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
PADRE ANTONIO VOLKERS	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO	-	X		
PASTOR ANTONIO NUNES DE CARVALHO	COLATINA	MISTO COM FORNO	X			
PASTOR ANTONIO NUNES DE CARVALHO	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF CARLOS MENDES	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
PROF CAROLINA PICHLER	COLATINA	MISTO COM FORNO		X	X	
PROF CAROLINA PICHLER	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PROF NEA MONTEIRO	COLATINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
PROF SANTOS PINTO	COLATINA	MISTO COM FORNO	X			
PROF SANTOS PINTO	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
RUBENS RANGEL	COLATINA	MISTO COM FORNO	X			
RUBENS RANGEL	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
SÃO DOMINGOS	COLATINA	MISTO COM FORNO		X		
SÃO DOMINGOS	COLATINA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
SEBASTIANA GRILO	COLATINA	MISTO COM FORNO	X	X		
ALICE HOLZMEISTER	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X		
ALICE HOLZMEISTER	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
ALZIRA RAMOS	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X			
ALZIRA RAMOS	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ANA LOPES BALESTRERO	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ANA LOPES BALESTRERO	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

ARY PARREIRAS	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X			
ARY PARREIRAS	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
CEL OLÍMPIO CUNHA	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X		
DR JOSÉ MOYSES	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
GUILHERMINA HULDA KRUGER REINHOLZ	CARIACICA	MISTO COM FORNO			X	
HUNNEY EVEREST PIOVESAN	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
HUNNEY EVEREST PIOVESAN	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ITAGIBA ESCOBAR	CARIACICA	INTEGRAL I COM FORNO				X
JESUS CRISTO REI	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
JESUS CRISTO REI	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
JOÃO CRISOSTOMO BELESA	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X		
JOÃO CRISOSTOMO BELESA	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
JOSÉ RODRIGUES COUTINHO	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X		X	
JOSÉ RODRIGUES COUTINHO	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
JOSÉ VITOR FILHO	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
JOSÉ VITOR FILHO	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
MARIA DE LOURDES POYARES LABUTO	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X		X	
MARIA DE LOURDES POYARES LABUTO	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
MARIANO FIRME DE SOUZA	CARIACICA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
NEA SALLES NUNES PEREIRA	CARIACICA	MISTO SEM FORNO	X			
NEA SALLES NUNES PEREIRA	CARIACICA	INTEGRAL II SEM FORNO		X		
PRESIDENTE CASTELO BRANCO	CARIACICA	INTEGRAL I COM FORNO				X
PROF JOAQUIM BARBOSA QUITIBA	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X		X	
PROF JOAQUIM BARBOSA QUITIBA	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF JOSÉ LEÃO NUNES	CARIACICA	INTEGRAL I COM FORNO				X
PROF MARIA DE LOURDES SANTOS SILVA	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X			
PROF MARIA DE LOURDES SANTOS SILVA	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF MARIA PENEDO	CARIACICA	INTEGRAL I COM FORNO				X
SÃO JOÃO BATISTA	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X		
SATURNINO RANGEL MAURO	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X		X	
SATURNINO RANGEL MAURO	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
STELLITA RAMOS	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X	X		
THEODOMIRO RIBEIRO COELHO	CARIACICA	MISTO COM FORNO	X			
THEODOMIRO RIBEIRO COELHO	CARIACICA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
FREDERICO PRETTI	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X		X	
JOSÉ PINTO COELHO	CARAPINA	MISTO COM FORNO		X	X	
JOSÉ PINTO COELHO	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
MARIA JULITA	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X			



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

TIPO DE CARDÁPIO POR ESCOLA - LOTE 4						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
AFLORDÍZIO CARVALHO DA SILVA	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X		
AFLORDÍZIO CARVALHO DA SILVA	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ALMIRANTE BARROSO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ALMIRANTE BARROSO	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ANTÔNIO ENGRÁCIO DA SILVA	CARAPINA	MISTO COM FORNO			X	
ANTÔNIO ENGRÁCIO DA SILVA	CARAPINA	INTEGRAL I COM FORNO				X
ANTÔNIO JOSÉ PEIXOTO MIGUEL	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
ANTÔNIO LUIZ VALIATI	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
ARISTÓBULO BARBOSA LEÃO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X		X	
ARISTÓBULO BARBOSA LEÃO	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ARLINDO FERREIRA LOPES	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
ARNULPHO MATTOS	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
BELMIRO TEIXEIRA PIMENTA	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
BELMIRO TEIXEIRA PIMENTA	CARAPINA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CABOCLO BERNARDO	LINHARES	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
CABOCLO BERNARDO	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CAIEIRAS VELHA	LINHARES	MISTO SEM FORNO			X	
CAIEIRAS VELHA	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X	X		
BELMIRO TEIXEIRA PIMENTA	CARAPINA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CAMPINHO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
CARAPEBUS	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
CLOTILDE RATO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO		X		
CLOTILDE RATO	CARAPINA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CLÓVIS BORGES MIGUEL	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X			
CLÓVIS BORGES MIGUEL	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
COLÉGIO ESTADUAL DO ESPIRITO SANTO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
D JOÃO BATISTA DA MOTTA E ALBUQUERQUE	CARAPINA	MISTO SEM FORNO			X	
D JOÃO BATISTA DA MOTTA E ALBUQUERQUE	CARAPINA	INTEGRAL I SEM FORNO				X
DR. GETUNILDO PIMENTEL	CARAPINA	INTEGRAL I COM FORNO				X
DYLIO PENEDO	LINHARES	MISTO SEM FORNO		X	X	
DYLIO PENEDO	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ELICE BAPTISTA GÁUDIO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
ELZA LEMOS ANDREATTA	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

ERMENTINA LEAL	LINHARES	MISTO COM FORNO		X	X	
ERMENTINA LEAL	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
FRANCISCA PEIXOTO MIGUEL	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X			
FRANCISCA PEIXOTO MIGUEL	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
FRANCISCO ALVES MENDES	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
FRANCISCO NASCIMENTO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
GERMANO ANDRE LUBE	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
GETÚLIO PIMENTEL LOUREIRO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
GOMES CARDIM	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X			
HILDEBRANDO LUCAS	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
IRACEMA CONCEIÇÃO SILVA	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
IRMÃ MARIA HORTA	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
JACARAÍPE	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
JOAO NEIVA	LINHARES	INTEGRAL II COM FORNO		X		
JOÃO NEIVA	LINHARES	MISTO COM FORNO	X		X	
JOAQUIM BEATO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO		X		
JOAQUIM BEATO	CARAPINA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
JOAQUIM BEATO	CARAPINA	INTEGRAL I SEM FORNO				X
JONES JOSÉ DO NASCIMENTO	CARAPINA	MISTO COM FORNO			X	
JONES JOSÉ DO NASCIMENTO	CARAPINA	INTEGRAL I COM FORNO				X
JUDITH LEÃO CASTELLO RIBEIRO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
LARANJEIRAS	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
MAJOR ALFREDO PEDRO RABAIOLI	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X		X	
MAJOR ALFREDO PEDRO RABAIOLI	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
MANOEL LOPES	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
MARIA JOSÉ ZOUAIN DE MIRANDA	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
MARIA ORTIZ	CARAPINA	LANCHE COM FORNO	X	X		
MARIA PENEDO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
MARINETE DE SOUZA LIRA	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
MARINGÁ	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
MESTRE ÁLVARO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
MISAEAL PINTO NETTO	LINHARES	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
MONSENHOR GUILHERME SCHMITZ	LINHARES	INTEGRAL II COM FORNO	X	X		
NAIR MIRANDA	CARAPINA	MISTO COM FORNO			X	
NAIR MIRANDA	CARAPINA	INTEGRAL I COM FORNO				X



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

NARCEU DE PAIVA FILHO	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
NARCEU DE PAIVA FILHO	LINHARES	MISTO SEM FORNO	X		X	
NOSSA SENHORA DA SAÚDE	LINHARES	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
NOVA CARAPINA	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X		
PREFEITO JOSÉ MARIA MIGUEL FEU ROSA	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X		
PRIMO BITTI	LINHARES	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
PRIMO BITTI	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF APARÍCIO ALVARENGA	LINHARES	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
PROF FERNANDO DUARTE RABELO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X			
PROF FERNANDO DUARTE RABELO	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF HILDA MIRANDA NASCIMENTO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X			
PROF HILDA MIRANDA NASCIMENTO	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF JOÃO ANTUNES DAS DORES	CARAPINA	MISTO SEM FORNO		X	X	
PROF JOÃO ANTUNES DAS DORES	CARAPINA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF JOÃO LOYOLA	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
PROF JURACI MACHADO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PROF MARIA OLINDA DE OLIVEIRA MENEZES	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
PROF RENATO JOSÉ PACHECO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X			
PROF RENATO JOSÉ PACHECO	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROFª ADEVALNI AZEVEDO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X		
PROFESSORA MARIA DA PAZ PIMENTEL	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ROMULO CASTELLO	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
RÔMULO CASTELLO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X			
SÃO PEDRO (AGESANDRO	CARAPINA	MISTO SEM FORNO		X		
SÃO PEDRO	CARAPINA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
SERRA SEDE	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
SILVIO EGITO SOBRINHO	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
SIZENANDO PECHINCHA	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
SIZENANDO PECHINCHA	CARAPINA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
TAQUARA I	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
VILA NOVA DE COLARES	CARAPINA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
VIRGÍNIO PEREIRA	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
ZUMBI DOS PALMARES	CARAPINA	MISTO SEM FORNO	X	X	X	
PROF APARÍCIO ALVARENGA	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			



TIPO DE CARDÁPIO POR ESCOLA - LOTE 5						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
27 DE OUTUBRO - ANEXO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X			
27 DE OUTUBRO - SEDE	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X			
27 DE OUTUBRO - SEDE	SÃO MATEUS	INTEGRAL COM FORNO				X
ALADIM SILVESTRE DE ALMEIDA	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X		
ALARICO JOSÉ DE LIMA	NOVA VENÉCIA	MISTO SEM FORNO	X	X		
ALTO VALÉRIO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
AMÉRICO SILVARES	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
AMÉRICO SILVARES	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO		X	X	
ANTÔNIO DOS SANTOS NEVES	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ANTÔNIO DOS SANTOS NEVES	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
ARMANDO BARBOSA QUITIBA	LINHARES	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ARMANDO BARBOSA QUITIBA	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ASSENTAMENTO ADÃO PRETTO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
ASSENTAMENTO OURO VERDE	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
ASSENTAMENTO UNIÃO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X		
ASSENTAMENTO UNIÃO	SÃO MATEUS	INTEGRAL I SEM FORNO				X
ATÍLIO VIVACQUA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO			X	
ATÍLIO VIVACQUA	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
AUGUSTO DE OLIVEIRA	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO			X	
AUGUSTO DE OLIVEIRA	SÃO MATEUS	INTEGRAL II COM FORNO	X			
AUGUSTO DE OLIVEIRA	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
BANANAL	LINHARES	MISTO COM FORNO		X	X	
BANANAL	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
BARTOUVINO COSTA	LINHARES	MISTO COM FORNO		X		
BARTOUVINO COSTA	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
BARTOUVINO COSTA	LINHARES	INTEGRAL I COM FORNO				x
BELA VISTA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
CÂNDIDO PORTINARI	LINHARES	MISTO COM FORNO		X	X	
CÂNDIDO PORTINARI	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CECILIANO ABEL DE ALMEIDA	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
CHRISTIANO DIAS LOPES	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X		
CÓRREGO BLEY	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
CÓRREGO COMPRIDO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

CÓRREGO DA LAPA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
CÓRREGO DAS ARARAS	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
CÓRREGO DE SANTA MARIA	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
CÓRREGO DO CEDRO .	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X		X	
CÓRREGO DO CEDRO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO				X
CÓRREGO DO PAVÃO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
CÓRREGO IRACEMA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
CÓRREGO QUEIXADA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
CÓRREGO QUEIXADA	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I SEM FORNO				X
COTAXÉ	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X		-
DANIEL COMBONI	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL I COM FORNO				X
DE AGUIA BRANCA (CEIERI)	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL I COM FORNO				X
DE BOA ESPERANÇA (CEIER)	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I COM FORNO				X
DE ECOPORANGA	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
DE MUCURICI	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
DE MUCURICI	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO		X	X	
DE VILA PAVÃO (CEIER)	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I COM FORNO				X
DERMEVAL LEITE RIBEIRO	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
DEUSUZÍTA RIBEIRO MACHADO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X		
DOM DANIEL COMBONI	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
DOM DANIEL COMBONI	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO		X		
DOM JOSÉ DALVIT	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO		X	X	
DOM JOSÉ DALVIT	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
DR EDWARD ABREU DO NASCIMENTO	SÃO MATEUS	LANCHE	X	X	X	
DR EDWARD ABREU DO NASCIMENTO	SÃO MATEUS	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
DR EMÍLIO ROBERTO ZANOTTI	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X		
DUAS BARRAS	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
DUNAS DE ITAÚNAS	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO			X	
EGÍDIO BORDONI	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
EMIR DE MACEDO GOMES	LINHARES	MISTO COM FORNO	X	X	X	
FAZENDA AMORIM	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
FAZENDA DOBROWOLSKY	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
FAZENDA JACUTINGA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
FAZENDA LOVO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
FAZENDA SUAVE	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
FRANCISCO DOMINGOS RAMOS	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

FRANCISCO LOURENÇO DE ANDRADE	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X		
GOVERNADOR GERSON CAMATA (São Gabriel da Palha)	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I COM FORNO				X
GOVERNADOR GERSON CAMATA (São Gabriel da Palha)	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO			X	
GOVERNADOR LINDENBERG	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
GOVERNADOR LINDENBERG	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO		X	X	
ILDA FERREIRA DA FONSECA MARTINS	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO		X		
ILDA FERREIRA DA FONSECA MARTINS	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
IRMÃ TEREZA ALTOE	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ITÁ	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X			
ITAMIRA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO			X	
JOÃO XXIII	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL I COM FORNO				X
JOASSUBA	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X		
JOB PIMENTEL	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
JOSÉ ANTONIO DA SILVA ONOFRE	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
JOSÉ CARLOS CASTRO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
JOSÉ CARLOS CASTRO - ANEXO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X		
JOSÉ DE CALDAS BRITO	LINHARES	MISTO COM FORNO	X	X		
JOSÉ TEIXEIRA FIALHO	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X		
JOSÉ ZAMPROGNO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
MANOEL DUARTE DA CUNHA	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
MANOEL SALUSTIANO DE SOUZA	LINHARES	MISTO COM FORNO	X	X		
MARGEM DO ITAUNINHAS	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
MARGEM DO ITAUNINHAS	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I COM FORNO				X
MARIA DALVA GAMA BERNABÉ	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO			X	
MARIA OLINDA DE MENEZES	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
MARITA MOTTA SANTOS	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				x
NESTOR GOMES	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
NOSSA SENHORA DE LOURDES	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
NOSSA SENHORA DE LOURDES	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	-	X	X	
NOVA JERUSALÉM	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
OCTAVIANO RODRIGUES DE CARVALHO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X			
OLEGÁRIO MARTINS	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X			
PADRE EZEQUIEL	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X			
PADRE JOSIMO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
PADRE MANOEL DA NÓBREGA	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I COM FORNO				X
PALMERINDO VIEIRA CAMPOS	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO		X		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

PALMERINDO VIEIRA CAMPOS	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PATRIMÔNIO PRATA DOS BAIANOS	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X			
PAULO DAMIÃO TRISTÃO PURINHAS	LINHARES	MISTO COM FORNO	X		X	
PAULO DAMIÃO TRISTÃO PURINHAS	LINHARES	INTEGRAL I COM FORNO				X
PAULO FREIRE	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
PEDRO CANÁRIO RIBEIRO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	-	
PEDRO PAULO GROBERIO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PEDRO PAULO GROBERIO	SÃO MATEUS	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PIO XII	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO			X	
PIO XII	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
POLIVALENTE LINHARES I	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
POLIVALENTE LINHARES I	LINHARES	MISTO COM FORNO		X	X	
PROF ANA PORTELA DE SÁ	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO			X	
PROF ANA PORTELA DE SÁ	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PROF ASCENDINA FEITOSA	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO		X	X	
PROF ASCENDINA FEITOSA	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF JOAQUIM FONSECA	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PROF JOAQUIM FONSECA	SÃO MATEUS	INTEGRAL II SEM FORNO				X
PROF LUIZA BASTOS FARIA	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO		X	X	
PROF LUIZA BASTOS FARIA	SÃO MATEUS	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PROF MANOEL ABREU	LINHARES	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PROF MARIA MAGDALENA DA SILVA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO		X		
PROF MARIA MAGDALENA DA SILVA	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PROFª ANTONIETA BANHOS FERNANDES	LINHARES	MISTO COM FORNO	X			
PROFª ANTONIETA BANHOS FERNANDES	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO		X		
PROFª REGINA BANHOS PAIXÃO	LINHARES	MISTO COM FORNO	X	X	X	
PROFª REGINA BANHOS PAIXÃO	LINHARES	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROFESSOR ELPIDIO CAMPOS DE OLIVEIRA	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I COM FORNO				X
PROFESSORA ANA Mª CARLETTI QUIUQUI (Água Branca)	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO		X	X	
PROFESSORA ANA Mª CARLETTI QUIUQUI (Água Branca)	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL II COM FORNO	X			
PROFESSORA DEUSZUÍTA RIBEIRO MACHADO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X		
ROSÂNGELA LEITE ALVES	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
SANTA TEREZINHA	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO	X	X		
SANTO ANTÔNIO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
SÃO BENEDITO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO		X		
SÃO JOÃO BATISTA	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV - Tipo de Cardápio por Escola

SÃO JOÃO DO SOBRADO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X	X	X	
SÃO SALVADOR	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
SATURNINO RIBEIRO DOS SANTOS	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
SATURNINO RIBEIRO DOS SANTOS	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL I COM FORNO				X
SEBASTIÃO COIMBRA ELIZEU	BARRA DE SÃO FRANCISCO	MISTO COM FORNO		X		
SEBASTIÃO COIMBRA ELIZEU	BARRA DE SÃO FRANCISCO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
SOBRADINHO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X	X		
TRÊS DE MAIO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X		
TRÊS DE MAIO	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
VALDÍCIO BARBOSA DOS SANTOS	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X		X	
VALDÍCIO BARBOSA SANTOS	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
VALDIVINO GRONNER	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X		X	
VALE DA VITÓRIA	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X			
VALÉRIO	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO	X	X		
VERA CRUZ	NOVA VENÉCIA	INTEGRAL II COM FORNO	X			
VILA REGÊNCIA	LINHARES	MISTO COM FORNO	X	X		
WALLACE CASTELO DUTRA	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
XIII DE SETEMBRO	SÃO MATEUS	MISTO COM FORNO	X	X	X	
XIII DE SETEMBRO	SÃO MATEUS	INTEGRAL I COM FORNO				X
ZEFERINO OLIOSI	NOVA VENÉCIA	MISTO COM FORNO			X	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

**Anexo XVI - Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela
SEDU/ Unidade Escolar**

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Declaro para devidos fins que estou ciente de que a escola
_____ entregou na data de _____o(s)
seguinte(s) utensílio(s) e/ou equipamento(s) de cozinha consoante à
especificação técnica do enxoval mínimo, que passa(m) a integrar o inventário
da escola:

(Descrever abaixo os itens e quantidades):

Obs: A Nota Fiscal/ Termo de distribuição de bens móveis segue em anexo.

Assinatura e carimbo do nutricionista:

Assinatura e carimbo do diretor e da escola:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XVII - Comprovante de Reposição de Itens da Cozinha

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Declaro para devidos fins que estou ciente de que a empresa _____ repôs na data de _____ o(s) seguinte(s) utensílio(s) e/ou equipamento(s) de cozinha consoante à especificação técnica do enxoval mínimo, que passa(m) a integrar o inventário da escola:

(Descrever abaixo os itens e quantidades):

Assinatura e carimbo do nutricionista:

Assinatura e carimbo do diretor e da escola:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XVIII - Formulário para avaliação da qualidade dos serviços

FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS		
ITEM	ADEQUADO	INADEQUADO
ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS		
Os alimentos estocáveis estão armazenados em prateleiras limpas, organizadas, fora das caixas de papelão e com controle de estoque em dia; os alimentos congelados e refrigerados estão devidamente armazenados nos equipamentos; os alimentos e materiais de limpeza estão armazenados separadamente.		
HIGIENE DO AMBIENTE		
Os equipamentos, móveis, utensílios, teto, piso e paredes estão livre de sujidades e incrustações;		
USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS		
Os funcionários fazem uso do uniforme completo, uso correto de luvas impermeáveis, luvas térmicas, aventais, sapatos antiderrapantes, entre outros EPIs comuns da cozinha;		
SUPORTE LOGÍSTICO		
A escola é abastecida com todos os gêneros e insumos (alimentos, materiais de limpeza, descartáveis) em quantidade suficiente para atendimento ao serviço de alimentação escolar;		
QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA		
A escola possui de merendeiras em quantidade suficiente, conforme o contrato, assim como supervisão de nutricionista para acompanhamento das rotinas do serviço de alimentação escolar		

Obs: Marcar com X a opção de acordo com a qualidade do serviço prestado em sua escola, considerando todo o mês de referência.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIX - Check List Para Avaliação dos Indicadores - IMR

CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DOS INDICADORES										
INDICADOR	ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS						PONTUAÇÃO MÁXIMA DO INDICADOR	AVALIAÇÃO
			Bom		Regular		Ruim			
			Percentual de avaliação positiva	Pontuação	Percentual de avaliação positiva	Pontuação	Percentual de avaliação positiva	Pontuação		
QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS	ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0	100	
	HIGIENE DO AMBIENTE	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	SUPORTE LOGÍSTICO	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
RESULTADO FINAL										

Aferição do redimensionamento do IMR para desconto no faturamento	
DESCONTO	PONTUAÇÃO
0%	100
0,5%	90 a 99
1%	80 a 89
1,5%	70 a 79
2%	60 a 69
2,5%	50 a 59
3%	40 a 49
3,5%	30 a 39
4%	20 a 29
4,5%	10 a 19
5%	0 a 9

FATURAMENTO MÊS REFERÊNCIA:

MEDIÇÃO DE PAGAMENTO: R\$

PORCENTAGEM DE DESCONTO:

VALOR FINAL DO DESCONTO: R\$

VALOR FINAL A SER FATURADO*: R\$

* o valor apresentado está sem o desconto de ICMS e INSS



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XX - Escolas Compartilhadas

Escolas Compartilhadas - LOTE 1				
Escola	SRE	Município	Turno de funcionamento	Funciona concomitante?
Guilherme Milaneze	Cachoeiro de Itapemirim	Vargem Alta	Vespertino e Noturno	SIM
Virginia Nova	Cachoeiro de Itapemirim	Rio Novo do Sul	Matutino e vespertino	SIM

Escolas Compartilhadas - LOTE 2				
Escola	SRE	Município	Turno de funcionamento	Funciona concomitante?
Sobreiro	Afonso Cláudio	Laranja da Terra	Vespertino e Integral II Matutino (município)	Sim
Mata Fria	Afonso Cláudio	Afonso Cláudio	Noturno	Não
Augusto Ruschi	Cariacica	Viana	Noturno	Não
Fabiano Francisco	Colatina	Itaguaçu	Matutino e Vespertino	Sim
Camila Motta - Anexo Felipe Módulo	Vila Velha	Matilde	Noturno	Não

Escolas Compartilhadas - LOTE 3				
Escola	SRE	Município	Turno de funcionamento	Funciona concomitante?
Guilhermina Hulda Kruger Reinholz	Cariacica	Santa Leopoldina	Noturno	Não
Maria Julita	Carapina	Santa Teresa	Matutino	Sim
Frederico Pretti - Anexo	Carapina	Santa Teresa	Noturno	Não
EECOR de Colatina	Colatina	Colatina	Matutino	Sim

Escolas Compartilhadas - LOTE 4				
Escola	SRE	Município	Turno de funcionamento	Funciona concomitante?
Anexo da escola Narceu (Rio lampê)	Linhares	Ibiraçu	Matutino	Sim

Escolas Compartilhadas - LOTE 5				
Escola	SRE	Município	Turno de funcionamento	Funciona concomitante?
Francisco Lourenço Andrade	Barra de São Francisco	Barra de São Francisco	Matutino e Vespertino	Sim
Aladim Silvestre de Almeida	Barra de São Francisco	Barra de São Francisco	Matutino e Vespertino	Sim
Anexo Manoel Abreu - Povoação	Linhares	Linhares	Noturno	Não
Zeferino Oliosí	Nova Venécia	Nova Venécia	Noturno	Não
Itamira	Nova Venécia	Ponto Belo	Noturno	Não
Maria Olinda	Nova Venécia	Pinheiros	Matutino e Noturno	Sim
Maria Dalva Gama Barnabé	Nova Venécia	Nova Venécia	Noturno	Não
Córrego Queixada	Nova Venécia	São Gabriel da Palha	Integral	Sim
Paulo Freire	Nova Venécia	Montanha	Matutino e Noturno	Não
Francisco Domingos Ramos	Nova Venécia	Montanha	Matutino	Sim
José Antonio da Silva Onofre	Nova Venécia	Nova Venécia	Matutino e Noturno	Sim
Octaviano Rodrigues de Carvalho	Nova Venécia	Ponto Belo	Matutino e Noturno	Sim



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XX - Escolas Compartilhadas

Padre Josimo	Nova Venécia	Nova Venécia	Matutino e Noturno	Sim
Rosangela Leite	Nova Venécia	Montanha	Matutino e Noturno	Sim
Três de Maio	São Mateus	Pedro Canário	Matutino, Vespertino e Integral	Sim
Valdício Barbosa	São Mateus	Conceição da Barra	Matutino, Noturno e Integral	Sim
Vale da Vitória	São Mateus	São Mateus	Matutino	Sim
Dunas de Itaunas	São Mateus	Conceição da Barra	Noturno	Não
27 de Outubro - Anexo	São Mateus	São Mateus	Matutino e Integral	Sim



Anexo XXI- Mapa de gerenciamento de Riscos

1. INTRODUÇÃO

Toda e qualquer atividade humana está sujeita à ocorrência de eventos (riscos) que podem impactar, positiva ou negativamente, nos resultados inicialmente pretendidos. Dessa maneira, o gerenciamento de riscos deve fazer parte da governança de qualquer instituição que possui entre os seus objetivos a melhoria dos sistemas de gestão, uma vez que pressupõe a implementação de ações contínuas e coordenadas que visam o planejamento, a organização e o controle dos recursos relacionados a eventos que possuem potencial para comprometer o sucesso das metas estabelecidas.

Nessa perspectiva, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação (Sedu), o escopo da análise de riscos das contratações e aquisições abrangerá três fases: a **preparatória**, a de **seleção de fornecedores** e a de **execução contratual**.

Assim, a gestão de riscos enseja a necessidade da elaboração de relatórios que explicitem as boas práticas, mas também as anomalias, identificadas no decorrer de todo o procedimento de contratação e de aquisições, com vistas a subsidiar as tomadas de decisões em um novo planejamento, bem como corroborar a adoção de controles que incluem, mas não se limitam, a processos, políticas, dispositivos, práticas, ou outras condições e/ou ações que mantêm e/ou modificam o evento danoso, a fim de mitigar ou minimizar os impactos negativos sobre a efetividade e o alcance dos resultados pretendidos.

Portanto, o presente Mapa de Gerenciamento de riscos tem o intuito de identificar e analisar os principais riscos, compreender sua natureza e determinar seu nível por intermédio da combinação do impacto e de suas probabilidades, propor ações preventivas e de contingência e definir seus respectivos responsáveis para contribuir com o êxito da Sedu no atendimento das políticas educacionais por meio das contratações e aquisições que realiza.

2. DESCRIÇÃO E DEFINIÇÃO DE PARÂMETROS

Preliminarmente, é importante enfatizar que este documento não pretende exaurir, até pela impossibilidade de tal objetivo, a identificação e análise de todos os eventos (riscos) que possam, em alguma medida, dificultar, impactar ou inviabilizar a execução da política pública e/ou educacional a ser atendida por meio da contratação ou aquisição proposta.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Logo, o intuito é propor ações que possam prevenir ou contingenciar os principais riscos identificados em experiências anteriores, formalmente registradas ou apenas relatadas, por intermédio dos seguintes parâmetros:

- 2.1. As disposições e definições do Decreto Estadual nº 5352-R, de 28 de março de 2023;
- 2.2. A identificação e descrição do(s) evento(s);
- 2.3. A atribuição quantitativa e qualitativa da probabilidade de ocorrência do(s) evento(s);
- 2.4. A atribuição quantitativa e qualitativa do impacto da ocorrência do(s) evento(s);
- 2.5. A identificação do(s) possível(is) dano(s) potencial(is);
- 2.6. A descrição da(s) possível(is) ação(ões) preventiva(s);
- 2.7. A descrição da(s) possível(is) ação(ões) de contingência;
- 2.8. A identificação do(s) responsável(is) pela(s) ação(ões) proposta(s);
- 2.9. A análise qualitativa dar-se-á por meio da classificação escalar da probabilidade e do impacto, enquanto a análise quantitativa dar-se-á por meio da atribuição de valor, conforme a tabela de referência a seguir:

Classificação qualitativa da probabilidade	Classificação qualitativa do impacto	Classificação quantitativa da probabilidade e do impacto
Pouco provável	Baixo	5
Provável	Médio	10
Muito provável	Alto	15

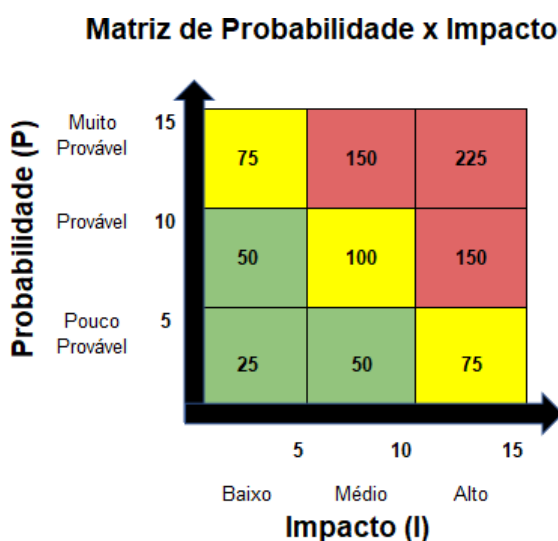
2.10. A fim de subsidiar a **classificação da probabilidade** de ocorrência do evento danoso, utilizam-se as seguintes definições do Decreto Estadual nº 5352-R/2023:

- 2.10.1. **Pouco provável:** quando o histórico conhecido apontar para a baixa frequência de ocorrência;
- 2.10.2. **Provável:** quando o histórico conhecido apontar para a frequência razoável de ocorrência; e
- 2.10.3. **Muito provável:** quando o histórico conhecido apontar para a elevada frequência de sua ocorrência.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

- 2.11. A fim de subsidiar a **classificação do impacto** do evento danoso, utilizam-se as seguintes definições do Decreto Estadual nº 5352-R/2023, adaptadas:
- 2.11.1. **Baixo**: danos que não comprometem o processo de contratação na fase preparatória e de seleção ou que não comprometem de forma significativa o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 2.11.2. **Médio**: danos que comprometem parcialmente o processo de contratação na fase preparatória e de seleção, atrasando-o ou interferindo em sua qualidade ou que comprometem razoavelmente o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 2.11.3. **Alto**: danos que comprometem a essência do processo de contratação na fase preparatória e de seleção, impedindo-o de seguir seu curso ou que comprometem de forma significativa o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- 2.12. **A análise quantitativa dos riscos**: É a correlação entre a probabilidade e o impacto, que indicará o nível do risco e deverá direcionar as ações relacionadas à prevenção ou à contingência dos eventos (riscos) na fase preparatória, de seleção de fornecedores e de execução contratual.
- 2.13. **A Matriz de Probabilidade x Impacto**: É o instrumento responsável pela definição dos critérios quantitativos de classificação do nível de risco, e pode ser representada genericamente pelo gráfico:





**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 2.14. O Nível de risco é o produto da probabilidade pelo impacto de cada risco e deve se enquadrar em uma região da **Matriz de Probabilidade x Impacto**. Assim, estabelece-se que, de acordo com a região (cor) ou valor, devem ser adotadas as seguintes providências:
- 2.14.1. **Região verde ou valor 25 e 50:** o nível de risco é entendido como **baixo**, logo, admite-se a aceitação ou, facultativamente, a indicação de medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência;
- 2.14.2. **Região amarela ou valor 75 e 100:** o nível de risco é entendido como **médio**;
- 2.14.3. **Região vermelha ou valor 150 e 225:** o nível de risco é entendido como **alto**;
- 2.14.3.1. No caso de riscos classificados como **nível médio e alto**, deve(m) ser, necessariamente, indicada(s) medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência.
- 2.15. No âmbito da Sedu, os procedimentos necessários para a realização das contratações e aquisições demandam a ação de diferentes áreas e, nesse caso específico, a(s) medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência envolvem as seguintes áreas:
- 2.15.1. Subsecretaria de Suporte à Educação - Sese, Gerência de Apoio Escolar – GAE, Subgerência de Alimentação Escolar - Suae;
- 2.15.2. Agente de Contratação;
- 2.15.3. Equipe Permanente de Planejamento das Contratações – EPPC/Sedu;
- 2.15.4. Gerência de Informação de Custos – GIC;
- 2.15.5. Subgerência de Compras – SUCOM;
- 2.15.6. Assessoria Especial Jurídica – AE03;
- 2.15.7. Grupo de Planejamento e Orçamento – GPO;
- 2.15.8. Subsecretaria de Administração e Finanças – SEAF.



3. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE PREPARATÓRIA DA CONTRATAÇÃO OU AQUISIÇÃO (PRÉ-SELEÇÃO)

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que abrangem o planejamento das contratações e aquisições, a elaboração de artefatos como o Documento de Formalização de Demanda – DFD, Estudo Técnico Preliminar – ETP, Termo de Referência – TR ou Projeto Básico – PB, a análise crítica dos preços de mercado, a minuta do Edital, a minuta do contrato, a minuta da ata de registro de preços e de outros instrumentos congêneres.

3.1. Risco 01: Falta de clareza ou imprecisão na descrição da demanda que deve ser atendida.

- 3.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;
- 3.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;
- 3.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;
- 3.1.4. **Dano(s):** Solução adotada não atender aos objetivos pretendidos; demora ou inviabilização na disponibilização do objeto da contratação para a Sedu e/ou não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;
- 3.1.5. **Classificação:** interna;
- 3.1.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Realizar reunião entre os gestores e os técnicos a fim de alinhar os entendimentos acerca da real necessidade demandada pela política pública e/ou educacional a ser atendida.	André Molotti Rocha Gison Oliveira Soares Fernanda Graziotti Paula
02	Elaborar os artefatos (DFD e ETP), realizar a revisão crítica e validá-los com os gestores envolvidos antes de encaminhá-los para a realização do procedimento subsequente.	Nutricionistas e técnicos da Suae.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

3.1.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer os artefatos iniciais (DFD e ETP) após o alinhamento acerca da real demanda que deve ser atendida.	Nutricionistas e técnicos da Suae.

3.2. Risco 02: Atraso ou demora na conclusão da elaboração e análise dos artefatos necessários para a contratação do objeto.

3.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

3.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

3.2.4. **Dano(s):** demora na disponibilização do objeto da contratação para a Sedu; não cumprimento dos prazos acordados; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.2.5. **Classificação:** interna;

3.2.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Definir cronograma preventivo de trabalho, prevendo prazo amplo para a elaboração dos artefatos (DFD, ETP, TR e/ou PB, minuta do Edital), incluindo-se a fase de realização de aprovações e as devidas análise pelos órgãos de controle interno (Procuradoria Geral do Estado - GE e Secretaria de Controle e Transparência - SECONT e/ou Unidade Executora de Controle Interno - UECI).	Sese, GAE e Suae; EPPC; Agente de Contratação.
02	Acompanhar o cumprimento do prazo estabelecido pelas áreas requisitante e técnica, no DFD.	Agente de Contratação em conjunto com a EPPC/Sedu.
03	Encaminhar, quando couber, os autos para análise jurídica pela PGE, com antecedência suficiente para a devida análise, a fim de não comprometer o prazo programado para a contratação do objeto.	Áreas requisitante e técnica em conjunto com o Agente de Contratação.

3.2.7. Ações de contingenciamento:



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Disponibilizar apoio temporário de outros servidores da Gerência ou da Subsecretaria para o planejamento e elaboração dos artefatos até a conclusão dos procedimentos.	Sese, GAE e Suae;
02	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Sese, GAE e Suae;

3.3. Risco 03: Exigência de requisitos não alinhados à real necessidade e/ou fora dos padrões requeridos para atender as especificidades da Sedu.

3.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

3.3.4. **Dano(s):** atraso na implantação da solução ou até mesmo a impossibilidade de disponibilizar a solução contratada; a solução atender apenas parcialmente aos objetivos pretendidos; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual; questionamento por parte dos fornecedores interessados;

3.3.5. **Classificação:** interna;

3.3.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Assegurar que servidor(es) que possua(m) conhecimento ou experiência com o objeto a ser contratado, integrem ou assessorem a equipe de servidores responsáveis pela elaboração dos artefatos (DFD, ETP, TR e/ou PB, minuta do Edital).	Sese, GAE e Suae; EPPC; Agente de Contratação.
02	Definir e justificar (princípio da motivação) todos os requisitos relevantes para o atendimento efetivo da necessidade demandada a fim de que seja possível aferir, com maior exatidão possível, os preços e os prazos inerentes à contratação.	Equipe Nutricionista Responsável Técnica; Suae.
03	Exigir somente os requisitos indispensáveis para o alcance dos objetivos pretendidos, a fim de maximizar a competitividade.	Suae
04	Ampliar as fontes de pesquisas de contratações similares, tais como as realizadas por outros entes	



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
	(Estados, Municípios, Governo Federal, Estatais, Empresas Públicas) ou por empresas privadas, sítios eletrônicos, além de fornecedores.	Sese, GAE e Suae;
05	Promover a capacitação dos servidores a fim de que desenvolvam maior capacidade de compreensão das metodologias e ferramentas a serem utilizadas na elaboração dos artefatos e na descrição dos requisitos necessários para a contratação do objeto pretendido.	Sese, GAE e Suae;
06	Realizar a descrição cuidadosa do objeto e dos requisitos exigidos no Termo de Referência ou Projeto Básico.	GAE; Suae; EPPC/Sedu.
07	Encaminhar, se houver dúvida jurídica acerca dos requisitos do objeto, os autos para a devida análise pela PGE, com antecedência suficiente, a fim de não comprometer o prazo programado para a contratação do objeto.	Sese, GAE e Suae; Agente de Contratação.

3.3.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Corrigir a especificação técnica por meio da revisão dos requisitos exigidos.	GAE; Suae.
02	Refazer o ETP, em especial, o levantamento de mercado.	Suae.
03	Refazer o Termo de Referência.	Suae - EPPC/Sedu.
04	Anular a licitação e/ou republicar o edital, quando for o caso.	Comissão Permanente de Licitação - CPL, Agente de Contratação e Seaf.

3.4. Risco 04: não realizar amplo levantamento de mercado para a elaboração do estudo técnico preliminar.

3.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

3.4.4. **Dano(s):** estudo de apenas uma solução de mercado; falta de estudo comparativo entre as soluções possíveis; solução não atender aos objetivos pretendidos; maior fragilidade na justificativa da contratação;

3.4.5. **Classificação:** interna;

3.4.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Ampliar as fontes de pesquisas de contratações similares, tais como as realizadas por outros entes (Estados, Municípios, Governo Federal, Estatais, Empresas Públicas) ou por empresas privadas, sítios eletrônicos, além de fornecedores.	Suae
02	Realizar amplo estudo comparativo entre diversas soluções adotadas pelo mercado.	Suae / GAE
03	Promover a capacitação dos servidores a fim de que desenvolvam maior capacidade de compreensão das metodologias e ferramentas a serem utilizadas na elaboração dos artefatos e na descrição dos requisitos necessários para a contratação do objeto pretendido.	Suae; GAE; Sese.
04	Realizar a análise crítica do ETP elaborado e validá-lo com os gestores envolvidos antes de encaminhá-lo para o procedimento subsequente.	GAE; Sese.

3.4.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer o ETP, contemplando a ampliação da identificação e da análise comparativa das soluções disponíveis no mercado.	Equipe Nutricionista Responsável Técnica; Suae.

3.5. **Risco 05: não aprovação do Termo de Referência ou Projeto Básico pela autoridade competente.**

3.5.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.5.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.5.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

3.5.4. **Dano(s):** não ser possível realizar contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.5.5. **Classificação:** interna;

3.5.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Identificar a demanda e providenciar relatórios que demonstrem ou explicitem a necessidade, as vantagens e a importância do objeto a ser contratado para o atendimento da política educacional envolvida.	Suae; GAE.
02	Realizar reunião com a alta gestão a fim de apresentar os relatórios produzidos para sensibilização quanto à necessidade do objeto a ser contratado para o atendimento da política educacional envolvida.	GAE; Sese.

3.5.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Realizar reunião com a alta gestão a fim de reforçar a necessidade do objeto a ser contratado para o atendimento da política educacional envolvida e a consequente necessidade de aprovação do Termo de Referência.	GAE; Sese.
02	Analisar e propor possíveis necessidades de adequações qualitativas e quantitativas.	Sese.
03	Realizar adequações no Termo de Referência.	Suae - EPPC/Sedu.

3.6. **Risco 06: indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).**

3.6.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.6.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.6.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

3.6.4. **Dano(s):** não ser possível realizar contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.6.5. **Classificação:** interna;

3.6.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Cuidar para que a estimativa de orçamento informada no Documento de Formalização de Demanda – DFD, esteja a mais próxima possível do valor praticado no mercado, a fim de que o Plano de Contratação Anual - PCA e a Lei Orçamentária Anual - LOA contemplem os recursos orçamentários e financeiros necessários.	Suae
02	Providenciar a reserva de recursos orçamentários para a contratação do objeto pretendido.	Sese; Seaf.

3.6.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar e propor possíveis necessidades de adequações qualitativas e quantitativas, a fim de readequar os artefatos (ETP e TR).	GAE; Sese.
02	Providenciar a suplementação de recursos orçamentários e financeiros.	GPO; Seaf.

3.7. **Risco 07: ausências e afastamentos dos servidores envolvidos na demanda.**

3.7.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

3.7.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.7.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

3.7.4. **Dano(s):** atraso na contratação do objeto; atraso no atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.7.5. **Classificação:** interna;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

3.7.6. Ações de prevenção:

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Planejar as ausências legais dos servidores envolvidos.	Suae.
02	Definir o cronograma de trabalho contemplando as ausências programadas e as excepcionais.	Suae.
03	Compartilhar calendários de ausências legais dos servidores envolvidos	Suae
04	Designar substitutos para as atividades.	Suae - GAE
05	Estabelecer pontos de controle periódicos com os participantes e eventuais substitutos.	Suae – GAE

3.7.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Redistribuir as atividades programadas.	Suae - GAE

3.8. Risco 08: pesquisas de mercado insuficientes ou com problemas.

- 3.8.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;
- 3.8.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;
- 3.8.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;
- 3.8.4. **Dano(s):** contratação do objeto com sobrepreço ou preço inexequível; licitação fracassada ou deserta;
- 3.8.5. **Classificação:** interna;
- 3.8.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Seguir os normativos vigentes aplicáveis à pesquisa de mercado, utilizando-se diversas fontes.	Suae, GAE, Sucom.
02	Realizar pesquisa de preços adequada às especificações do objeto a ser contratado.	Suae e Sucom.
03	Realizar a análise crítica de preços.	Sucom.



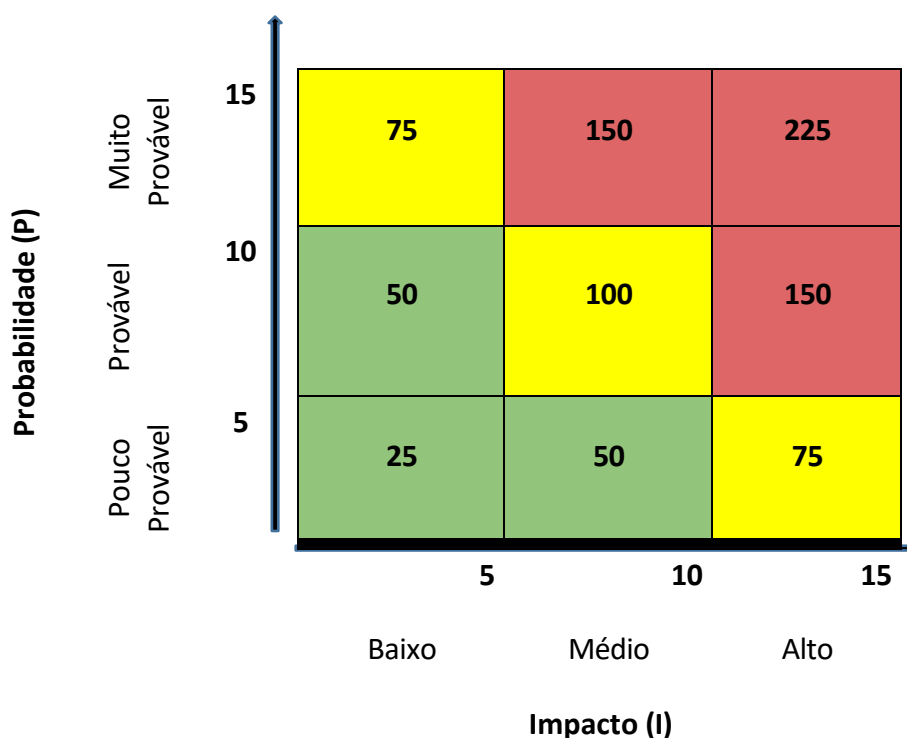
**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
04	Validar as fontes pesquisadas e a análise crítica de preços.	Suae, GAE.
05	Verificar e manter a pesquisa de preços atualizada.	GAE e Sese.

3.8.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer a pesquisa de mercado.	Suae e Sucom.
02	Anular a licitação e/ou republicar o edital	Gae, Sese e Seaf.

3.9. Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase preparatória (pré-seleção)



4. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

os procedimentos que abrangem a publicação e divulgação do Edital, o certame e a convocação para a assinatura do instrumento contratual.

4.1. Risco 01: Atraso ou impossibilidade de realização do certame em face de recursos e impugnações com potencial para causar a sua suspensão, revogação ou anulação.

4.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** muito provável – 15;

4.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

4.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 225;

4.1.4. **Dano(s):** atraso ou impossibilidade da entrega do objeto da contratação; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.1.5. **Classificação:** interna, externa;

4.1.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Verificar o teor de recursos e impugnações em certames realizados pela Sedu e pesquisar contratações similares no levantamento de mercado.	Suae, GAE.
02	Elaborar Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência robustos que contemplem no estudo comparativo (levantamento de mercado) as adequações decorrentes dos recursos e impugnações interpostos.	Suae e EPPC.
03	Definir os requisitos e os critérios de seleção de fornecedores com respaldo em normativos vigentes e/ou em jurisprudência.	Suae e EPPC.
04	Observar as recomendações da área jurídica.	Suae, EPPC e Agente de Contratação.
05	Analisar minuciosamente os artefatos (ETP, TR e Edital) a fim de identificar se ainda existem pontos que possuem potencial para ocasionar a suspensão, anulação ou revogação do certame.	Suae e EPPC.
06	Realizar adequada instrução processual.	Suae, CPL.
07	Realizar boa condução do certame.	CPL



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

4.1.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar e deliberar sobre os motivos que ensejaram recursos e impugnações e resultaram na obstrução do certame por meio da sua suspensão, revogação ou anulação.	Suae e CPL.
02	Solicitar, se houver necessidade, a colaboração de outros servidores na identificação dos motivos que ensejaram recursos e impugnações, bem como na elaboração das respostas.	Suae, GAE e CPL.
03	Identificar possíveis implicações legais decorrentes da suspensão, anulação ou revogação do certame.	Suae/GAE, CPL.
04	Encaminhar os autos para a área jurídica avaliar a legalidade das alegações que ensejaram suspensão, anulação ou revogação do certame, bem como as implicações legais identificadas.	Suae/GAE, CPL.
05	Avaliar os impactos financeiros e operacionais decorrentes da suspensão, anulação ou revogação do certame.	Suae/GAE, Gerência de Custos.
06	Reabrir o certame e, no caso de provimento integral ou parcial do recurso, aproveitar todos os atos não comprometidos.	CPL
07	Ajustar o instrumento convocatório e republicar o certame.	CPL
08	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE

4.2. Risco 02: Proposta do certame com valor inferior ou superior ao estimado pela Sedu.

- 4.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;
- 4.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;
- 4.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;
- 4.2.4. **Dano(s):** licitação deserta ou fracassada; impossibilidade de entrega do objeto da contratação; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;
- 4.2.5. **Classificação:** interna e externa;
- 4.2.6. **Ações de prevenção:**



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Elaborar de forma precisa o valor de referência para o certame, por meio de consulta a uma ampla fonte de dados.	SUCOM
02	Validar as fontes pesquisadas e a análise crítica de preços para o balizamento do certame.	Suae/GAE.

4.2.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar as planilhas das propostas ofertadas no certame.	CPL, Suae e Gerência de custos.
02	Analisar a participação e a disputa de lances do certame e a viabilidade do melhor valor obtido em relação ao máximo valor aceitável.	CPL
03	Negociar o valor com as licitantes, quando couber.	CPL
04	Desclassificar as propostas acima do valor estimado ou com valor inexequível.	CPL

4.3. Risco 03: licitação deserta ou fracassada.

4.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

4.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

4.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

4.3.4. **Dano(s):** gastos com processo licitatório ineficiente; prejuízo ao erário; impossibilidade de entrega do objeto da contratação; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.3.5. **Classificação:** interna; externa;

4.3.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Definir e justificar (princípio da motivação) todos os requisitos relevantes para o atendimento efetivo	



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
	da necessidade demandada a fim de que seja possível aferir, com maior exatidão possível, os preços e os prazos inerentes à contratação.	Suae/GAE
02	Exigir somente os requisitos indispensáveis para o alcance dos objetivos pretendidos, a fim de maximizar a competitividade.	Suae/GAE
03	Convalidar a especificação técnica do objeto a ser contratado no mercado.	Suae/GAE
04	Certificar que o agrupamento de serviços e bens não causará a restrição do mercado fornecedor.	Suae/GAE
05	Proceder ampla pesquisa de mercado para referenciar o preço.	SUCOM
06	Divulgar amplamente o certame por meio da publicação no Diário Oficial do Espírito Santo - DIOES, jornal de grande circulação/visualização, Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e site da Sedu.	CPL

4.3.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Reavaliar os critérios e republicar o edital.	CPL e Seaf
02	Ampliar a divulgação do edital, com convite direto aos fornecedores que apresentaram orçamento na pesquisa de preços.	CPL e Seaf

4.4. Risco 04: recusa da vencedora em assinar o contrato.

4.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

4.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

4.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

4.4.4. **Dano(s):** impossibilidade de entrega do objeto da contratação; demora ou até mesmo o não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.4.5. **Classificação:** interna; externa;

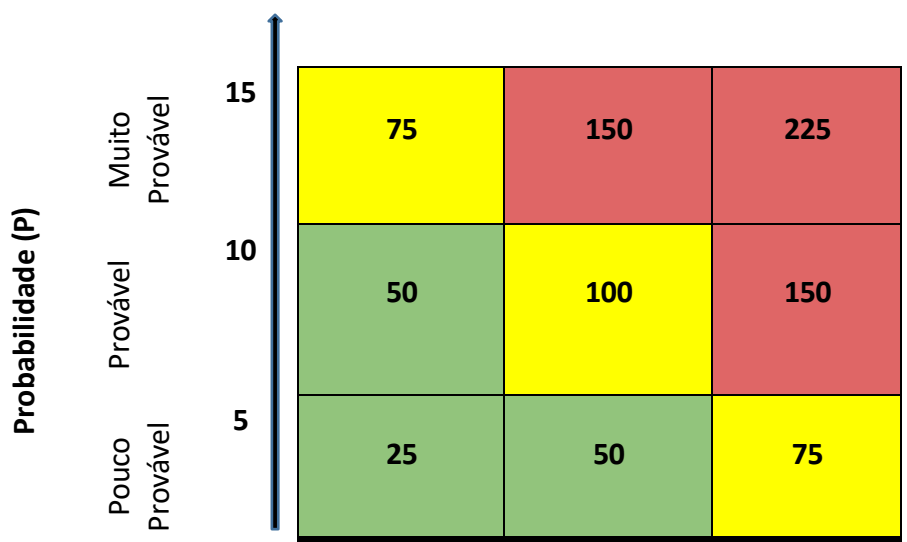
4.4.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Elaborar Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, embasados em estudo comparativo que identifique as reais necessidades e a melhor forma de contratação do objeto, a preços e prazos atrativos ao mercado.	Suae
02	Certificar que o instrumento contratual seja assinado dentro do prazo de validade da proposta do licitante vencedor.	Suae/GAE CPL e Subgerência de Formalização de Contratos, Convênios e Instrumentos Congêneres - SFCCI.

4.4.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato.	CPL, Sese e Seaf.
02	Abrir processo de sanção.	Suae/GAE e Seaf.

4.5. **Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase de seleção de fornecedores**





	5	10	15
	Baixo	Médio	Alto
	Impacto (I)		

5. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que envolvem o início da vigência do instrumento contratual, o planejamento para a implantação, entrega e execução do objeto contratado.

5.1. Risco 01: Falta de pessoal para a fiscalização e gestão do contrato.

5.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.1.4. **Dano(s):** atraso ou falhas na execução do objeto contratado; baixa qualidade técnica no acompanhamento da execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional;

5.1.5. **Classificação:** interna;

5.1.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Indicar, preferencialmente, servidores capacitados para a gestão e fiscalização do objeto contratado.	Suae
02	Manter substitutos por meio do recrutamento e capacitação de novos servidores.	Suae

5.1.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Redistribuição de atividades entre servidores e priorização das demandas.	Suae



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

5.2. Risco 02: qualificação insuficiente dos fiscais e gestores do contrato.

5.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** baixo – 10;

5.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.2.4. **Dano(s):** atraso ou falhas na execução do objeto contratado; baixa qualidade técnica no acompanhamento da execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional;

5.2.5. **Classificação:** interna;

5.2.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Prover orientações gerais e disponibilizar os normativos vigentes acerca da gestão e fiscalização de contratos aos servidores que serão designados.	Suae/GAE/Sese.
02	Providenciar treinamento aos servidores que devem ser designados para a gestão e fiscalização do objeto contratado.	Suae/GAE/Sese.

5.2.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Providenciar treinamento aos servidores que foram designados para a gestão e fiscalização do objeto contratado.	Suae/GAE/Sese.
02	Providenciar o apoio temporário de outros servidores que possuam experiência na gestão e fiscalização de contratos.	Suae/GAE/Sese.

5.3. Risco 03: Atraso no início da execução do contrato.

5.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

5.3.4. **Dano(s):** atraso na entrega do objeto da contratação; demora no atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

5.3.5. **Classificação:** interna; externa;

5.3.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) o prazo e as condições para o início da execução do objeto contratado e as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) o modo como será realizado o acompanhamento da execução do objeto contratado pela gestão e fiscalização e a aplicação das sanções pertinentes a cada tipo de desconformidade identificada.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Realizar e registrar a reunião de início de contrato a fim de esclarecer eventuais dúvidas acerca da execução do objeto contratado.	Suae/GAE;

5.3.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto ao descumprimento do prazo de início e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae/GAE.
02	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia do contratado e/ou de atraso superior ao aceitável conforme definição contratual.	Suae/GAE.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae/GAE.
04	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato.	CPL, Sese e Seaf.
05	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

5.4. Risco 04: Desconformidades na execução e/ou descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada.

5.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.4.4. **Dano(s):** falhas na execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; baixa qualidade técnica na execução do objeto contratado; danos ao erário;

5.4.5. **Classificação:** interna; externa;

5.4.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) as condições para a execução do objeto contratado e as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) o modo como será realizado o acompanhamento da execução do objeto contratado pela gestão e fiscalização e a aplicação das sanções pertinentes a cada tipo de desconformidade identificada.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
03	Estabelecer nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) os critérios para verificação da qualidade da execução do objeto contratual, como por exemplo, a utilização do Instrumento de Medição do Resultado – IMR.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Realizar e registrar as reuniões periódicas a fim de esclarecer eventuais dúvidas e ajustar os procedimentos relativos à execução do objeto contratado.	Suae/GAE.

5.4.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto a eventuais desconformidades e falhas identificadas e dar	Suae.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
	ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	
02	Providenciar o pagamento conforme resultado obtido, aplicando-se os parâmetros definidos no IMR.	Suae.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae.
04	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia ou reincidência do contratado.	Suae.
05	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato, se ainda houver possibilidade.	CPL, Sese e Seaf.
06	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE.

5.5. **Risco 05: inadimplência fiscal, tributária, previdenciária e trabalhista pela contratada.**

5.5.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.5.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.5.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.5.4. **Dano(s):** irregularidade do contratado; deficiência na execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; rescisão do contrato; potencial criação de passivo (trabalhista/previdenciário) para a Administração;

5.5.5. **Classificação:** interna; externa;

5.5.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) a obrigação de o contratado manter vigente todas as condições de habilitação exigidas para a contratação, em especial a qualificação econômico-financeira, bem como as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
02	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) a exigência da garantia contratual a fim de que na ocorrência do sinistro seja possível utilizar esse instrumento para o adimplemento de eventual inobservância de obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, bem como para o adimplemento de eventuais multas administrativas cujos procedimentos tenham sido finalizados.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
03	Acompanhar a regularidade do contratado, notificá-lo quanto à identificação da ausência de certidões válidas e estabelecer prazo para a devida regularização.	Suae.

5.5.7. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Retenção de valores devidos ao contratado e pagamento direto aos interessados para assegurar o cumprimento de eventuais obrigações trabalhistas e previdenciárias não satisfeitas.	Seaf, Assessoria Jurídica; PGE.
02	Notificar o contratado quanto à ausência de certidões válidas, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae/GAE.
03	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia do contratado.	Suae/GAE/Sese.
04	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae/GAE/Sese.
05	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato, se ainda houver possibilidade.	CPL, Sese e Seaf.
06	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE/Sese.

5.6. Risco 06: baixa qualificação técnica dos profissionais da contratada para a execução do contrato.

5.6.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

5.6.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.6.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

5.6.4. **Dano(s):** deficiência na execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; rescisão do contrato;

5.6.5. **Classificação:** interna; externa;

5.6.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) a exigência de experiência do contratado ou do(s) profissional(is), bem como as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
03	Acompanhar a execução do objeto e notificar o contratado ante a identificação de falhas técnicas.	Suae

5.6.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto à identificação de falhas de natureza técnica, estabelecer prazo para a substituição do(s) profissional(is) e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae.
02	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae.
03	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia do contratado.	Suae.
04	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato, se ainda houver possibilidade.	CPL e Seaf
05	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE/Sese

5.7. **Risco 07: pagamentos indevidos em decorrência de execução parcial ou inexecução do objeto contratado.**

5.7.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

5.7.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.7.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

5.7.4. **Dano(s):** ineficiência no acompanhamento da execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; danos ao erário;

5.7.5. **Classificação:** interna; externa;

5.7.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) os parâmetros para medição e aceite do objeto contratado	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Monitorar, durante a execução do contrato, o cumprimento dos critérios de medição estabelecidos e dos quantitativos efetivamente executados (resultados esperados X executados).	Suae.
03	Acompanhar a execução do objeto e notificar o contratado ante a identificação de potencial inexecução ou falhas na execução, bem como estabelecer prazo para a devida regularização.	Suae

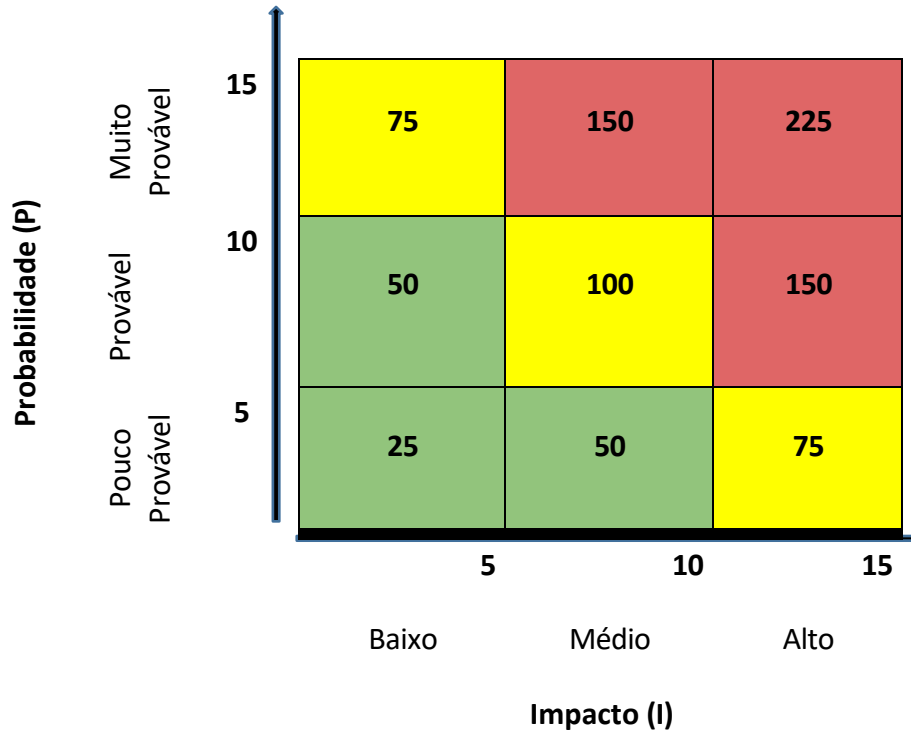
5.7.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto à identificação de potencial inexecução ou falhas na execução, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae.
02	Notificar o contratado e solicitar a imediata devolução dos valores pagos indevidamente.	Suae.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado e ao servidor que der causa ao prejuízo.	Suae.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

5.8. Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase de execução contratual





GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXII - Termo de recebimento dos produtos

Atesto que a Secretaria de Estado da Educação (SEDU), CNPJ nº 27.080.563/0001-93, por meio da Escola _____ recebeu em ___/___/___ às _____ horas, da(s) Cooperativas/Associações(es): _____ os produtos abaixo relacionados:

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total (*)
TOTAL				R\$

(*) Anexar as notas fiscais

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ao) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta unidade escolar, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escola.

Representante do fornecedor (nome completo, CPF)

Representante da empresa de alimentação (nome completo, CPF)

Representante da unidade escolar (nome completo e Carimbo)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ATESTO o **não recebimento** do gênero alimentício entregue pela Cooperativa/Associação contratada por essa SEDU para fornecimento de alimentos, pelos motivos expostos:

Produto não recebido / motivo:

Data: _____, _____ de _____ de _____.



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

Área Requisitante: Subsecretaria de Estado de Suporte à Educação
Gerência de Apoio Escolar
Subgerência de Alimentação Escolar

Gestor da área requisitante: Gison Oliveira Soares

Matrícula: 559079

Contatos (e-mail/telefone): 27 3636-7691 – gosoares@sedu.es.gov.br

Técnico responsável pela demanda: Fernanda Graziotti Paula

Matrícula: 4739531

Contatos (e-mail/telefone): 27 3636-7694 – fgpaula@sedu.es.gov.br

Unidade Administrativa Responsável pela Coordenação Geral do Projeto: EPPC –
Equipe Permanente de Planejamento das Contratações

1. Descrição da demanda.

Contratação de empresa especializada para assegurar alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para atender, observados os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino, do Estado do Espírito Santo, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares em conformidade com os órgãos sanitários.



2. Justificativa da necessidade da contratação/aquisição.

A Secretaria de Estado da Educação do Estado do Espírito Santo é a responsável pelo fornecimento de alimentação escolar, por sua distribuição aos alunos da rede estadual de ensino durante o período letivo. Tal obrigação constitucional do Estado, está prevista no artigo 208 da Constituição Federal, regulamentada pela Lei nº 11.947/2009, bem como pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, na Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e atualizações.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Desta forma, o programa deve ser contínuo, não devendo ser interrompida a oferta de alimentação nas unidades escolares.

A partir da premissa de que o aludido Programa é contínuo, de modo que a oferta de alimentação nas unidades escolares não deve ser interrompida, combinada com a constatação de que as peculiaridades da demanda requerem mão de obra especializada, a fim de assegurar o bom atendimento diário aos alunos no preparo da alimentação, bem como a realização de atividades de educação nutricional, foi possível chegar à conclusão de que a prestação direta, por meio da própria estrutura do Estado não se mostra viável e que a realização de um procedimento licitatório de contratação de empresas gestoras especializadas na implantação dos serviços para garantir o cumprimento da mencionada obrigação estatal, mostra-se como medida mais adequada para o atendimento dos alunos da Rede Estadual.



No modelo escolarizado anterior, os recursos federais e estaduais eram repassados aos Conselhos de Escola através de processos distintos de liberação mensal dos recursos destinados para aquisição de gêneros alimentícios, para manutenção e conservação das cozinhas, dos equipamentos, reposição de utensílios de cozinha e equipamentos, e gerava-se um grande acúmulo de trabalho em todas as instâncias, uma vez que a utilização dos recursos repassados envolvia pesquisa de preços, aquisição e prestação de contas perante o Conselho de Escola, Superintendências Regionais e equipe central desta Secretaria.

Além disso, era preciso realizar procedimentos licitatórios a fim de contratar os serviços de várias empresas para a disponibilização de mão de obra (merendeiras) para o preparo e distribuição da alimentação escolar, envolvendo ainda o acompanhamento dos contratos firmados nas unidades escolares durante o período letivo, concentrando-se toda a gestão dos procedimentos na unidade escolar.

Desse modo, é importante destacar as experiências adquiridas com o modelo de contratação e gestão acumuladas ao longo dos anos na gestão do atendimento da alimentação escolar para se concluir qual o melhor método a ser adotado para propiciar maior agilidade na execução das atividades inerentes aos atendimentos e que envolvam serviços relativos à manutenção e reposição de equipamentos e utensílios, substituição ou remanejamento de mão de obra, atendimentos excepcionais quando necessário, capacitação de mão de obra, potabilidade de água, dedetização e desratização, o fornecimento de gás de cozinha, além de outros serviços atrelados ao fornecimento de alimentação escolar.

3. Indicação do alinhamento com o Planejamento Estratégico da Sedu, Lei Orçamentária Anual - LOA e o Plano de Contratações Anual - PCA.

O alinhamento com o planejamento estratégico da Sedu se dá por meio de um dos objetivos finalísticos, que se relacionam às atividades-fim da Secretaria:

- a.1) Fortalecer a educação integral possibilitando o desenvolvimento dos estudantes em suas dimensões intelectual, social, emocional, física, cultural e política, promovendo a cultura da paz;



a.2) Desenvolver políticas voltadas à promoção da equidade e da inclusão, mitigando as desigualdades educacionais.

Os recursos para contratação dos serviços estão previstos e na proposta orçamentária da SEDU para os anos de 2024 a 2027, em alinhamento com o Plano Plurianual (PPA), contemplou a presente despesa conforme detalhamento à conta dos Programas de Trabalho:

Programa de Trabalho: 12.306.0032.6684 - Alimentação Escolar

Natureza da Despesa: 3.3.90.30

Subelemento: 64

Fonte de Recursos: Tesouro Estadual – 1.500.000 e 1.552.000

Programa de Trabalho: 12.361.0032.2354 – Manutenção e Modernização Dos Serviços Nas Escolas De Ensino Fundamental. (Fatima vai confirmar os números)

Fonte: MDE – 1.500100100

Natureza da Despesa: 3.3.90.39

Subelemento: 41

Programa de Trabalho: 12.362.0032.2356 – Manutenção e Modernização Dos Serviços Nas Escolas De Ensino Médio. Fonte: MDE – 1.500.100

Natureza da Despesa: 3.3.90.39

Subelemento: 41

Nesse contexto, a contratação pretendida é necessária para a manutenção da normalidade das atividades da Secretaria, a fim de que possa realizar as atividades que lhe são inerentes e que contribuem para que atinja à sua atividade finalística que é a educação.

4. Quantidade de contratação/aquisição a ser contratada acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte.



As quantidades necessárias para garantir o atendimento de alimentação nas unidades da rede estadual de ensino foram calculadas com base em série histórica de anos anteriores e fundada em dados do Sistema de Gestão Escolar - SEGES, extraídos em 06/11/2023, e levou em consideração as modalidades de ensino e os municípios em que deverão ocorrer os atendimentos.

Todas as unidades escolares da rede deverão ser atendidas com todos os serviços, envolvendo insumos, gêneros, mão-de-obra (merendeiras e nutricionistas da empresa Contratada), manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos e desenvolvimento de programas de educação nutricional.

Assim, para o cálculo levou-se em consideração que no ano de 2024 foram implantadas novas unidades estaduais de ensino, na expansão da modalidade integral, o que causará grande impacto na alimentação escolar.

Os tipos de atendimento ofertado nas unidades de ensino estaduais seguem a descrição abaixo:

Lanche: Atendimento excepcional destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial e consiste no fornecimento de um atendimento por aluno composto por lanche, bem como para atividades realizadas fora das dependências das escolas, como saídas pedagógicas.

Refeição: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial e consiste no fornecimento de um atendimento por aluno composto por refeição.

Misto: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial e consiste no fornecimento de um atendimento por aluno composto refeição ou lanche, alternadamente.

Integral I: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período integral (9h30min), com o fornecimento de uma refeição e dois lanches por aluno.

Integral II: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período integral (7h), com o fornecimento de uma refeição e um lanche por aluno.



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2019 A 2023							
Ano	Tipos de Atendimentos						
	Refeição	Lanche	Gênero	Misto	Integral	Integral II	Total
2019	18.901.480	535.492	162.737	-	2.182.092	-	21.781.801
2020	2.447.900	378.274	13.963	-	444.193	8.087	3.292.417
2021	-	917.357	4.033	6.245.514	1.250.763	565.327	8.982.994
2022	10.015.577	456.510	-	4.341.793	2.688.422	3.129.050	20.631.352
2023	12.880.224	644.747	-	-	2.428.295	4.083.238	20.036.504
Total	44.245.181	2.932.380	180.733	10.587.307	8.993.765	7785702	74.725.068

Previsão de data em que deve ser entregue a compra ou iniciada a prestação dos serviços.

A contratação deverá ser formalizada e estar apta a produção de seus efeitos a partir de 29 de abril de 2024.

5. Indicar o nível de prioridade de contratação/aquisição em Baixo, Médio ou Alto.

A contratação em questão é de alta prioridade, tendo em vista que impacta diretamente na atividade finalística da Sedu, na medida em que a contratação proposta atingirá diretamente o atendimento aos estudantes que necessitam de atendimento de alimentação nos períodos que permanecerem na unidade de ensino. Com efeito, a ausência dos serviços objeto da contratação proposta, potencialmente afetaria ou dificultaria o funcionamento da escola.

Ressalta-se, ademais, que se trata de uma ação estratégica do Governo na área educacional, porque consiste em uma obrigação constitucional do Estado, está prevista no artigo 208 da Constituição Federal, regulamentada pela Lei nº 11.947/2009, bem como pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, na Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e atualizações, conforme já apontado nas justificativas da necessidade da contratação. Destarte, tem-se que o aludido Programa é contínuo, de modo que a oferta de alimentação nas unidades escolares não deve ser interrompida.

Destaca-se ainda que a contratação utiliza recursos do Tesouro e recursos federais, como foi apontado no alinhamento com os instrumentos de planejamento, especificamente nas informações orçamentárias.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

A contratação proposta, pela sua natureza, impacta no cumprimento do percentual constitucional de 25% (vinte e cinco por cento) da arrecadação, a ser empregado na Educação e, de igual forma, impacta na melhoria do rendimento escolar (IDEB), no acesso e permanência dos alunos na escola e na redução da evasão escolar.

Vitória, 19 de março de 2024.

GISON OLIVEIRA SOARES
Gerência de Apoio Escolar
gosoares@sedu.es.gov.br
27 3636-7691

FERNANDA GRAZZIOTTI PAULA
Subgerência de Alimentação Escolar
fgpaula@sedu.es.gov.br
27 3636-7694



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

PROCESSO: 2024-8LKH4

ANEXO XIV C - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 01 C

RAZÃO SOCIAL: BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA.

ENDEREÇO: RUA CANUTO SARAIVA, Nº 214

BAIRRO: MOOCA

TEL/FAX: (11) 3927-8888

E-MAIL:

CNPJ: 09.152.761/0001-33

INSCR. ESTADUAL: 142.445.907.111

BANCO: BANESTES

AGÊNCIA: 160 CC: 233.0162-5

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº DE DIAS LETIVOS

202

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 5.901 A 7.790

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ 7,79	R\$ 6,33	R\$ -	R\$ -
Misto	2.406	R\$ 7,70	R\$ 6,25	R\$ 3.742.292,40	R\$ 3.037.575,00
Refeição	661	R\$ 7,56	R\$ 6,15	R\$ 1.009.426,32	R\$ 821.160,30
Integral 9h30	1.650	R\$ 17,46	R\$ 14,19	R\$ 5.819.418,00	R\$ 4.729.527,00
Integral 7h	3.073	R\$ 13,75	R\$ 11,18	R\$ 8.535.257,50	R\$ 6.939.940,28
Total	7.790			R\$ 19.106.394,22	R\$ 15.528.202,58

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 12.101 A 16.135

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000	R\$ 8,18	R\$ 6,64	R\$ 1.652.360,00	R\$ 1.341.280,00
Misto	6.527	R\$ 8,09	R\$ 6,57	R\$ 10.666.292,86	R\$ 8.662.242,78
Refeição	1.672	R\$ 7,95	R\$ 6,46	R\$ 2.685.064,80	R\$ 2.181.826,24
Integral 9h30	1.340	R\$ 17,85	R\$ 14,50	R\$ 4.831.638,00	R\$ 3.924.860,00
Integral 7h	5.596	R\$ 14,14	R\$ 11,49	R\$ 15.983.742,88	R\$ 12.988.204,08
Total	16.135			R\$ 35.819.098,54	R\$ 29.098.413,10
VALOR TOTAL DA FAIXA 01				R\$ 54.925.492,76	R\$ 44.626.615,68

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 3.901 A 5.900

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ 8,13	R\$ 6,61	R\$ -	R\$ -
Misto	1.816	R\$ 8,05	R\$ 6,54	R\$ 2.952.997,60	R\$ 2.399.081,28
Refeição	500	R\$ 7,91	R\$ 6,43	R\$ 798.910,00	R\$ 649.430,00
Integral 9h30	1.246	R\$ 17,80	R\$ 14,47	R\$ 4.480.117,60	R\$ 3.641.983,24
Integral 7h	2.309	R\$ 14,10	R\$ 11,46	R\$ 6.576.493,80	R\$ 5.345.150,28
Total	5.871			R\$ 14.808.519,00	R\$ 12.035.644,80

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE


FAIXA 02 - DE 8.101 A 12.100

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750	R\$ 8,57	R\$ 6,96	R\$ 1.298.355,00	R\$ 1.054.440,00
Misto	4.910	R\$ 8,48	R\$ 6,89	R\$ 8.410.633,60	R\$ 6.833.639,80
Refeição	1.263	R\$ 8,35	R\$ 6,78	R\$ 2.130.302,10	R\$ 1.729.754,28
Integral 9h30	1.017	R\$ 18,24	R\$ 14,82	R\$ 3.747.116,16	R\$ 3.044.531,88
Integral 7h	4.206	R\$ 14,54	R\$ 11,81	R\$ 12.353.358,48	R\$ 10.033.917,72
Total	12.146			R\$ 27.939.765,34	R\$ 22.696.283,68
VALOR TOTAL DA FAIXA 02				R\$ 42.748.284,34	R\$ 34.731.928,48

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 03 - DE 2.001 A 3.900

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ 9,02	R\$ 7,33	R\$ -	R\$ -
Misto	1.211	R\$ 8,93	R\$ 7,26	R\$ 2.184.474,46	R\$ 1.775.955,72
Refeição	332	R\$ 8,80	R\$ 7,15	R\$ 590.163,20	R\$ 479.507,60
Integral 9h30	831	R\$ 18,69	R\$ 15,19	R\$ 3.137.340,78	R\$ 2.549.823,78
Integral 7h	1.540	R\$ 14,99	R\$ 12,18	R\$ 4.663.089,20	R\$ 3.788.954,40
Total	3.914			R\$ 10.575.067,64	R\$ 8.594.241,50

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 4.101 A 8.100					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500	R\$ 9,58	R\$ 7,78	R\$ 967.580,00	R\$ 785.780,00
Misto	3.271	R\$ 9,49	R\$ 7,71	R\$ 6.270.441,58	R\$ 5.094.320,82
Refeição	842	R\$ 9,36	R\$ 7,60	R\$ 1.591.986,24	R\$ 1.292.638,40
Integral 9h30	676	R\$ 19,25	R\$ 15,64	R\$ 2.628.626,00	R\$ 2.135.673,28
Integral 7h	2.802	R\$ 15,55	R\$ 12,63	R\$ 8.801.362,20	R\$ 7.148.630,52
Total	8.091			R\$ 20.259.996,02	R\$ 16.457.043,02
VALOR TOTAL DA FAIXA 03				R\$ 30.835.063,66	R\$ 25.051.284,52
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 2.000					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ 11,61	R\$ 9,44	R\$ -	R\$ -
Misto	614	R\$ 11,53	R\$ 9,37	R\$ 1.430.042,84	R\$ 1.162.142,36
Refeição	170	R\$ 11,39	R\$ 9,26	R\$ 391.132,60	R\$ 317.988,40
Integral 9h30	424	R\$ 21,28	R\$ 17,30	R\$ 1.822.589,44	R\$ 1.481.710,40
Integral 7h	774	R\$ 17,58	R\$ 14,29	R\$ 2.748.597,84	R\$ 2.234.212,92
Total	1.982			R\$ 6.392.362,72	R\$ 5.196.054,08
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 4.100					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250	R\$ 12,48	R\$ 10,14	R\$ 630.240,00	R\$ 512.070,00
Misto	1.649	R\$ 12,39	R\$ 10,07	R\$ 4.127.084,22	R\$ 3.354.296,86
Refeição	427	R\$ 12,26	R\$ 9,96	R\$ 1.057.474,04	R\$ 859.089,84
Integral 9h30	346	R\$ 22,15	R\$ 18,00	R\$ 1.548.107,80	R\$ 1.258.056,00
Integral 7h	1.406	R\$ 18,45	R\$ 15,00	R\$ 5.240.021,40	R\$ 4.260.180,00
Total	4.078			R\$ 12.602.927,46	R\$ 10.243.692,70
VALOR TOTAL DA FAIXA 04				R\$ 18.995.290,18	R\$ 15.439.746,78
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ 147.504.130,94	R\$ 119.849.575,46
As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.					
O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.					
Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.					
O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.					
DECLARAMOS que compreendemos a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.					
OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA					
Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta no prazo de 60 dias.					
DATA	19 DE ABRIL DE 2024.				
					

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

JOSIVALDO BARRETO DE ANDRADE
SUBSECRETARIO ESTADO
SEAF - SEDU - GOVES
assinado em 29/04/2024 18:00:21 -03:00

MARIA LEOPOLDINA CONSTANCIA DE PAULA MILAN ROSENTHAL
CIDADÃO
assinado em 30/04/2024 17:00:18 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 30/04/2024 17:00:18 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por ELZA MARA CUNHA DOS SANTOS (SUBGERENTE QCE-05 - SFCCI - SEDU - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2024-3X0393>