



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



**TERMO DE REFERÊNCIA N° 019/DENL/SML/PVH/2024**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N. **Processo n° 00600-00008741/2024-46-e**  
**EMERGENCIAL SEMUSA**

<b>Unidade Orçamentária:</b> SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUSA.	
<b>Nome dos requisitantes:</b> GEISON FELIPE COSTA DA SILVA - Gerente DIGEAS/DA/SEMUSA ; Wandcliuze Melo Pinheiro - Gerente Administrativo MMME/DEMAC/SEMUSA; Maria Alzenir Sousa Da Silva - Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA; Aline Silva Lima - Gerente da Divisão de Apoio a Assistência Hospitalar - DMAC/SEMUSA; Francisca Rodrigues Nery - Diretora Departamento de Média e Alta Complexidade - DMAC/SEMUSA.	<b>Cadastro:</b>
<b>Sector/Departamento:</b> DIVISÃO DE GESTÃO ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS	<b>Data do Pedido:</b> Porto Velho/RO, 25 de março de 2024.

## 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança - MMME**, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência e seus anexos, de acordo com a Lei 14.133/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergência visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal no Município de Porto Velho, por um período de até 180 (cento e oitenta) dias ou até que se conclua o procedimento licitatório.

1.1.1. Em caso de divergência entre as especificações do objeto constante neste e o respectivo código do Catálogo de Materiais (CATMAT) ou do Catálogo de Serviço (CATSERV) do sistema, prevalece as especificações do Termo de Referência/Aviso de Dispensa.

1.2. **Natureza do Objeto:** Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como COMUNS, com características e especificações usuais de mercado conforme disposição do art. 6º, inciso XIII, da Lei N° 14.133/2021.

### 1.3. Forma De Contratação Pretendida

1.3.1. Contratação de serviços por meio de Dispensa de Licitação Emergencial, nos termos da Lei Complementar n° 945, de 31 de Agosto de 2023, publicada no DOM N° 3551, Lei Federal n. 14.133 de 1 de abril de 2021 **em seu art. 75, inciso VIII**, Decreto n. 18.892 de 30 de março de 2023 que regulamenta a Lei Federal n° 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no Município de Porto Velho e dá outras providências, Lei Complementar n° 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, e demais normas regulamentares estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação será através de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, fundamentada na Lei n° 14.133/2021, a qual institui normas para licitações e contratos administrativos.

2.2. A escolha da contratação por Dispensa eletrônica (EMERGENCIAL), conforme preceitua o Artigo 75, Inciso VIII da Lei 14.133/2021.



**Art. 75. É dispensável a licitação:**

(...)

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

2.3. A presente justificativa, extraída dos autos do Processo Administrativo nº [Processo nº 00600-00008741/2024-46-e](#) e visa motivar a contratação pretendida nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável, em especial o contido na *Lei Federal nº 14.133/2021*.

2.4. Importante consignar que a justificativa da necessidade e quantidade estimada no processo, em razão de consumo, foram elaboradas pela DMAC/SEMUSA, a qual detém conhecimento e informações pertinentes para a correta instrução processual na fase de planejamento, ainda nos autos análise do DAPD/SGP e-DOC [C29317C8-e](#), manifestando-se **FAVORÁVEL**, para a aquisição.

2.5. Neste sentido, foi juntada a minuta de Termo de Referência, e-DOC [AB5104E10-e](#) elaborado pela **DIVISÃO DE GESTÃO ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS**, devidamente elaborada pelo setor solicitante e aprovada pelo Ordenador da Despesa.

2.6. Ademais, a demanda e atendimentos são atribuições inerentes aos Departamentos Demandantes, uma vez que somente este possui conhecimento técnico e prático acerca do objeto e dos serviços sob sua responsabilidade que demandam a utilização do objeto que se pretende adquirir.

**2.7. Justificativa SEMUSA**

"Além disso, a atual contratada, em primeiro momento manifestou interesse em renovar contrato para prestação de serviços objeto deste Termo (CONTRATO N°047/PGM/2020), por apenas 03 (três) meses, a partir de 03/09/2023. Diante deste fato iniciamos novo procedimento ordinário (00600-00037206/2023-11-e) que atualmente encontra-se em fase interna. Em segundo momento a atual contratada, após 03/12/2023 aceitou renovação por apenas 03 (três) meses e **manifestou desinteresse na renovação contratual**, o que culminará no fim da vigência do CONTRATO N°047/PGM/2020 na data de 03/03/2024. Isto posto, após a data mencionada, **a SEMUSA ficará descoberta do presente serviço**.

A terceirização destes serviços faz-se necessário, uma vez que não existe no âmbito do pessoal efetivo da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA, corpo técnico e operacional, tais como cozinheiros e copeiros, para atendimento das demandas de preparação e distribuição das dietas.

Considerando que a Maternidade Municipal Mãe Esperança, é um estabelecimento hospitalar, faz-se necessária a exigência de Alvará que atenda a determinação da ANVISA na RDC nº 153, de 26 de abril de 2017, que dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à Vigilância Sanitária, para fins de licenciamento publicada no D.O.U. dia 26 de abril de 2017, e Instrução Normativa n.: 16/2017, que traz a lista de Classificação



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), contendo detalhamento das atividades de baixo risco e alto risco para que as vigilâncias sanitárias dos municípios e estados possam adotar procedimentos que levem em consideração o risco de cada atividade, que no caso em questão seria o CNAE de alto Risco Código 5620-1-01 que "designa fornecimento de refeições preparadas preponderantemente para empresas", principalmente tratando-se de uma unidade hospitalar.

Pela seriedade do assunto, é fundamental que conste a exigência do Alvará CNAE Código 5620-1-01, nos requisitos de qualificação técnica, a serem exigidos das licitantes.

Em consonância com o entendimento exposto, e observada assim, a legislação federal, e o Decreto n.: 14.143, de 03 de março de 2016, da Prefeitura do Município de Porto Velho-RO, estabelece os critérios para que a Divisão de Vigilância e Licenciamento Sanitário expeça Alvará de Saúde para funcionamento da empresa em fornecimento de "Alimentos Preparados preponderantemente para empresa", CNAE 56.20-1-01, Alto Risco Sanitário, cujos procedimentos, bem como a documentação necessária a ser apresentada são diferenciadas para as de médio e baixo risco sanitário, a fim de se resguardar o ambiente hospitalar, ao ofertar alimentação preparada e assegurar a integridade dos pacientes, no seu processo de recuperação.

A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de alimentação, nutrição e dieta hospitalar objeto do presente termo de referência, se faz necessário para assegurar o bom andamento das atividades a serem desenvolvidas pela Maternidade Municipal Mãe Esperança, da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho, especificamente no tocante ao fornecimento de alimentação adequada e suficiente para o atendimento a pacientes e tratamento da população em tratamento materno - infantil (internos) desta região, bem como, fornecimento de alimentação dos acompanhantes e profissionais lotados na referida Unidade de Saúde.

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, dieta enteral, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança - MMME, **por um período EMERGENCIAL de 06 (SEIS) meses, sendo que no mês de março as refeições serão preparadas na cozinha da Maternidade, com dedicação de mão de obra, e no período de abril a setembro na cozinha da contratada e transportadas ao Local da unidade maternidade sem serviços de dedicação de mão de obra exclusiva, considerando que a MMME está em processo de reforma e ampliação predial, implica em ampliação do espaço atual e MUDANÇA de lay out, incluindo-se a cozinha;** e importante para a garantia do fornecimento ininterrupto, de acordo com as condições, especificações e quantitativos contidos neste Termo e seus anexos, para atender a Secretaria Municipal de Saúde.

**Justificativa da Emergencialidade:** Considerando a necessidade da administração municipal na figura da SEMUSA em preservar a execução do serviço público prestado à comunidade diante da iminência da falta dos objetos propostos com base na **lei 14.133/2021 onde no art. 75, inciso VIII, diz:**

**Art. 75. É dispensável a licitação:**  
(...)



**VIII - nos casos de emergência** ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

Assim, segundo a doutrina, conforme Hely Lopes Meirelles "Emergência" é assim ilustrada:

**"A emergência caracteriza-se pela urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízos ou comprometer a incolumidade ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, exigindo rápidas providências da Administração para debelar ou minorar suas consequências lesivas à coletividade."** (Direito Administrativo Brasileiro, 24ª ed. São Paulo: Malheiros, 1999, p. 253).

O presente caso de emergencialidade **não se trata de emergência ficta, ou seja emergencial "fabricada" em razão de falta de planejamento, desídia ou má gestão dos recursos públicos.** Ao contrário, o objeto está presente no processo ordinário nº 00600-00037206/2023-11-e) (o qual contempla o objeto em tela) encontra-se, na presente data em fase interna.

Considerando que a empresa BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA, CNPJ nº96.216.429/0034-58 informou o não interesse em renovação contratual, que culminou na abertura do procedimento licitatório acima citado.

A urgência, da situação em evidência, existe efetivamente e a contratação no enquadramento é a melhor possível para as circunstâncias apresentadas. Assim, não há de se aventar a hipótese de violação de maneira dolosa aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade e da eficiência, com possível cometimento de ato de improbidade administrativa nos termos da Lei nº 8.429/92.

Desse modo, a emergencialidade no caso em tela se dá pela situação de risco na suspensão de serviço público em decorrência da falta de alimentação à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança - MMME.

Após manifestada as justificativas para a contratação, demonstra-se que o objetivo é proporcionar qualidade ao serviço público prestado, garantindo a manutenção dos serviços especializados em gestação e parto de risco habitual, planejado reprodutivo e cirurgias ginecológicas.

Portanto, **JUSTIFICA-SE** a necessidade da pretensa **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua**, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança - MMME por ser essencial na preservação do interesse da coletividade, resguardando a prestação de serviço público de anestesiologia essencial aos usuários do SUS assistidos na Maternidade Municipal Mãe Esperança dentro das competências da



Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho.

O Art. 14 da Instrução Normativa nº 58/2022 traz a seguinte previsão:

Art. 14. A elaboração do ETP:

I - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021; e

II - é dispensada na hipótese do inciso III do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, e nos casos de prorrogações dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos. (Destacamos.).

Considerando o exposto, a ausência de um estudo técnico preliminar para a contratação proposta é justificada. No entanto, é importante salientar que a solução proposta em relação ao modelo de execução de serviços se trata de um modelo já implementado no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, conforme estipulado no CONTRATO Nº047/PGM/2020 e documentado no processo ordinário nº 00600-00037206/2023-11-e.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**3.1. SOLUÇÃO ESCOLHIDA:** Contratação de serviços por meio de Dispensa de Licitação Emergencial, do tipo MENOR PREÇO, de acordo com o disposto na Lei 14.133/2021 em seu art. 75, inciso VIII.

**3.2. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA:** Conforme item 2 deste Termo.

**3.3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança - MMME, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência e seus anexos, de acordo com a Lei 14.133/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergência visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal no Município de Porto Velho, por um período de até 180 (cento e oitenta) dias ou até que se conclua o procedimento licitatório; tendo em a solução proposta em relação ao modelo de execução de serviços se trata de um modelo já implementado no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, conforme estipulado no CONTRATO Nº047/PGM/2020 e documentado no processo ordinário nº 00600-00037206/2023-11-e.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 4.1. Critérios de Sustentabilidade

**4.1.1.** O Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer nos cardápios o aproveitamento das partes não convencionais dos alimentos que agregam benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, maior economia, incremento da qualidade nutricional da alimentação e contribuição com a sustentabilidade do planeta.

**4.1.2.** A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e a RDC ANVISA 182 de 2017 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais), bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativo aplicáveis



**4.1.3. A CONTRATADA** deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

**4.1.4.** Receber, do Contratante, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente;

**4.1.5. USO RACIONAL DA ÁGUA:**

**4.1.5.1.** A contratada deverá capacitar seu pessoal quanto ao uso da água;

**4.1.5.2.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da contratada esperadas com essas medidas;

**4.1.5.3.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

**4.1.6. USO RACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA:**

**4.1.6.1.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a eficiência energética e redução do consumo de água.

**4.1.6.2.** Realizar verificações e quando necessário, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, recipientes dos aspiradores de pó e nas escovas das enceradeiras.

**4.1.6.3.** Evitar o máximo de uso de extensões elétricas.

**4.1.6.4.** Transmitir a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecida pelo contratante.

**4.2. Subcontratação**

**4.2.1.** É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

**4.3. Garantia Contratual**

**4.3.1.** Em caso de contratação a empresa detentora do registro deverá, antes da assinatura do contrato, prestar garantia de 5% (cinco por cento) sobre o respectivo valor, podendo optar por uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º da Lei n. 14.133/2021;

**4.3.2.** A garantia de que trata a alínea anterior responderá pelo inadimplemento das condições contratuais, danos ou prejuízos causados à Secretaria Municipal de Saúde e pelas eventuais multas ou penalidades aplicadas;

**4.3.3.** A garantia será devolvida após o encerramento do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, condicionada à comprovação pela CONTRATADA, da inexistência de débitos trabalhistas em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.

**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**5.1.** A Contratada deverá prestar serviços de nutrição e dietética fornecendo refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água, a fim de atender aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança - MMME, ficando a cargo da contratada o preparo, o transporte, o controle quali-quantitativo e a distribuição da alimentação pronta, com o



devido fornecimento de mão-de-obra permanente no local de distribuição, estoque de gêneros alimentícios, materiais e equipamentos.

**5.2.** Considerando a ambiência da Maternidade destinada a alimentação, considerando que a MMME está em processo de reforma e ampliação predial, que implica em ampliação do espaço atual e MUDANÇA de lay out, incluindo-se a cozinha a partir de abril/2024, considera-se que no mês de março as refeições poderão ser preparadas na cozinha da Maternidade, com dedicação de mão de obra, e no período de abril a setembro na cozinha da contratada e transportadas ao Local da unidade maternidade com serviços de dedicação de mão de obra exclusiva apenas dos técnicos em nutrição e copeiros; importante para a garantia do fornecimento ininterrupto.

**5.3. Para as refeições preparadas na CONTRATADA** a contratada ficará responsável pelo transporte e distribuição dessas nas dependências da MMME conforme especificado nesse instrumento.

**5.4. Para as refeições preparadas na MMME** a empresa deverá manter na unidade equipe para manipular alimentos e servir as refeições conforme especificado nesse instrumento.

**5.5. Todos os equipamentos necessários ao preparo das refeições na MMME** (colação, ceia, café, leite) e **necessários para a distribuição das refeições preparadas na contratada** (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar) **serão de responsabilidade da contratada**, inclusive os equipamentos necessários nas instalações da MMME. Fazem parte desses equipamentos: fogão, geladeira, mesa, linha de servir, pratos, talheres, utensílios de cozinha em geral, mesas, freezer, carro para distribuição de refeições internas, garrafas térmicas, etc.

**5.6.** Os utensílios, pratos, talheres e demais itens para uso dos comensais deverá ser em número adequado ao quantitativo estimado **no Anexo IV.**

**5.7.** A prestação de serviços de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos, mantendo rigoroso controle dos registros de comprovação de fornecimento.

**5.8.** Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- b) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- d) Pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- e) Preparo e distribuição das dietas especiais;
- f) Distribuição de água, café e leite nos setores determinados;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta sistemática de amostras das refeições preparadas;

**5.9.** O local de execução dos serviços (preparação das refeições) será na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da MMME.

**5.10.** A Equipe de Nutrição e Dietética da Maternidade Municipal inspecionará, de forma periódica as instalações da Contratada, a fim de assegurar a qualidade da produção e o cumprimento das normas de vigilância Sanitária.



5.11. A contratada deverá iniciar os serviços, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, após a assinatura do contrato, a fim de se evitar a sua caracterização como descontinuado.

5.12. A contratada deverá dispor de pessoal qualificado em boas práticas de higiene, fornecer e exigir o uso dos **Equipamentos de Proteção Individual - EPIs** (toucas, luvas, óculos de proteção, uniformes, etc) necessários.

5.13. A Contratada deverá apresentar alvará de funcionamento devidamente expedido pela autoridade sanitária competente que atenda os Itens deste Termo, no qual, ateste sua aptidão, a fim de não comprometer a execução plena do OBJETO;

5.14. A Contratada deverá manter rigorosa observância aos horários estabelecidos para distribuição, principalmente o tempo de início das refeições, a fim de não comprometer o retorno dos plantonistas ao trabalho, além de disponibilizar e manter os equipamentos e utensílios utilizados na prestação dos serviços em quantidade suficiente e bom estado de conservação.

5.15. Os alimentos deverão ser transportados em recipiente adequado para cada tipo.

5.16. A alimentação fornecida pela Contratada deverá ser equilibrada nutricionalmente e estar isenta de perigos físicos, químicos ou microbiológicos, em condições higiênicas sanitárias adequadas.

5.17. A operacionalização, porcionamento e transporte da alimentação deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e manter planilha de controle de temperatura, visando controle e atendimento adequado e satisfatório.

5.18. A empresa contratada deverá disponibilizar os profissionais responsáveis tecnicamente habilitados para a execução dos serviços requisitados incluindo aqueles necessários a parcela de serviço executada nas dependências da MMME os quais serão alocados na sede da MMME em regime de plantões, de forma a prestar continuamente e sem interrupções noturnas, observando-se os plantões e quantitativos conforme demonstrados na tabela do **anexo IV**.

5.19. A empresa contratada se responsabilizará pela qualificação e treinamento de seu pessoal para atender o OBJETO do presente contrato integralmente. Deverá comprovar treinamento sobre boas práticas de fabricação para o quadro de profissionais diretamente envolvidos na produção e distribuição das refeições, além de outros treinamentos (manipuladores, alimentos seguros e humanização) e outros que se fizerem necessários, devendo comprovar a realização desses treinamentos à contratante através de documentação apropriada, sem que seja necessário a requisição da Contratante.

5.20. A contratada deverá designar para a distribuição das dietas pessoas idôneas, devidamente habilitadas e capacitadas tecnicamente, uniformizadas e identificadas, para prestar o serviço do objeto da contratação.

5.21. A empresa contratada deverá entregar a alimentação de acordo com as **especificações sugeridas nos ANEXOS II e III** nas dependências da Maternidade Municipal Mãe Esperança conforme descrição dos serviços e horários especificados neste Termo de Referência.

5.22. O Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer nos cardápios o aproveitamento das partes não convencionais dos alimentos que agregam benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, maior economia, incremento da qualidade nutricional da alimentação e contribuição com a sustentabilidade do planeta.

5.23. Será de responsabilidade da Contratada a aquisição de todos os insumos, materiais, equipamentos e utensílios necessários em quantidade suficiente para o preparo, transporte e distribuição da alimentação.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



- 5.24. A contratada deverá garantir a qualidade das preparações durante o acondicionamento e o transporte da alimentação, mantendo planilhas diárias de registro de controle de temperatura e intercorrências.
- 5.25. Os materiais/gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições devem ser de boa procedência e possuir registros, conforme a legislação em vigor.
- 5.26. A supervisão e certificação de recebimento dos serviços executados se dará por meio de equipe designada pela Maternidade Mãe Esperança, que comporá uma comissão de fiscalização e/ou fiscal que será designado(o) pela autoridade superior competente.
- 5.27. Para a elaboração do cardápio a Contratada deverá observar a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade e validade dos produtos alimentícios, com atenção aos respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo a seguridade nutricional dos comensais.
- 5.28. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos, mantendo o padrão do cardápio sugerido no ANEXO III.
- 5.29. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida aprovação, com prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.
- 5.30. A contratada deverá fornecer diariamente em acompanhamento as refeições, sucos naturais de sabores variados, que deverão ser servidos em recipiente adequado para conservação da temperatura, na per capita indicada no anexo.
- 5.31. Os alimentos líquidos (sucos, caldos, etc) servidos fora do refeitório deverão estar acondicionados em recipiente com tampa.
- 5.32. **Preparo:** as refeições deverão ser elaboradas de acordo com o anexo III (sugestão de cardápio semanal), o qual foi confeccionado pelo Serviço de Nutrição da Maternidade Municipal Mãe Esperança com finalidade de demonstrar o mapa nutricional e nortear o levantamento dos custos, razão pela qual poderá variar em função de fatores da sazonalidade das frutas, verduras e hortifrúteis, sendo que, em todo caso a solicitação de alteração poderá ser sugerida pelo Nutricionista da Contratada (responsável técnico) e somente poderá ser executado se autorizado pela Administração da Maternidade.
- 5.33. Os manipuladores dos alimentos preparados para consumo deverão estar devidamente paramentados com touca, luvas descartáveis e roupas apropriadas e limpas. Para manipulação de fórmulas lácteas é necessário também o uso de avental descartável. Também deverão observar o Calendário Nacional de Vacinação para profissionais que manipulam alimentos.
- 5.34. As preparações deverão ser submetidas a apreciação diária da equipe de nutrição e dietética da Maternidade Municipal, para degustação e análise sensorial.
- 5.35. A contratada responsabilizar-se-á no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, ou qualquer outro benefício de acordo com o Sindicato da categoria, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA conforme a legislação em vigor.
- 5.36. A contratada deverá manter todos seus empregados uniformizados.
- 5.37. A contratada deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro dos padrões quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.



5.38. A Contratada deverá atender às solicitações da Comissão de Fiscalização de Contrato no que se refere à documentação de comprovação de cumprimento do OBJETO deste Termo, mantendo todos os mapas comprobatórios em dia.

5.39. A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de qualidade e procedência duvidosa, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Administração da Maternidade, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de fora do estado.

5.40. Os técnicos da Equipe de Nutrição e Dietética - END da Contratante deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da Contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da empresa, mesmo sem prévio aviso.

5.41. A Contratada deverá manter atualizados o Manual de boas práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), os exames periódicos do quadro de pessoal técnico operacional e as planilhas de controle de qualidade (tempo e temperatura) e disponibilizar à Contratante por ocasião do início do contrato e sempre que solicitado.

5.42. A Contratada deverá realizar o preparo, o transporte e a distribuição dos alimentos preparadas em sua cozinha em conformidade com as resoluções: RDC nº275/2002, RDC nº 216/2004 RDC 63/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e demais legislações vigentes e pertinentes.

5.43. A Contratada deverá apresentar cardápios semanais elaborados por profissional nutricionista contratado da empresa, tendo como referência o padrão de sugestão de cardápio no **ANEXO III**, deste de Termo de Referência devidamente aprovada pela Equipe de Nutrição e Dietética da Maternidade Mãe Esperança em conformidade com o item 3.29 deste Termo e deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando distribuição nutricional, aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte dos comensais.

#### 5.44. Do Transporte Externo de Alimentos:

5.44.1. O transporte de refeições preparadas nas dependências da Contratada para a Maternidade Mãe Esperança ficará sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA, a qual deverá cumprir com os horários consignados neste Termo de Referência.

5.44.2. A empresa contratada deverá transportar as refeições de sua cozinha para o local de entrega, em veículo adequado para transporte de alimentos, acondicionadas em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura preconizada na Legislação Sanitária vigente RDC 275/2002, ideal para consumo, até o momento de serem servidos, cumprindo-se os horários pré-estabelecidos.

5.44.3. Os veículos de transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de pragas e vetores, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos transportados. Não permitir o transporte de pessoas e animais no compartimento de carga.

5.44.4. A empresa contratada deverá manter a quantidade de veículos suficientes para o transporte sem causar atrasos nos horários das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a seguridade das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o Decreto Municipal 11.769 de 26/08/2010 e demais dispositivos legais cabíveis.

5.44.5. Os alimentos deverão ser transportados em recipientes térmicos próprios para transporte de alimentos, deverão ser do tipo hot box de polietileno de alto impacto com anel de vedação, facilmente laváveis, estarem sempre limpos e em bom estado de conservação.



**5.44.6.** A contratada responsabilizar-se-á pelas despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, não cabendo à Secretaria Municipal de Saúde qualquer tipo de reembolso ou custo adicional.

**5.44.7.** O serviço de transporte deverá estar sob a responsabilidade técnica de Profissional Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Nutricionista.

**5.44.8.** A contratada deverá apresentar Certificado de Inspeção Sanitária do(s) veículo(s) que farão o transporte dos alimentos emitido pela autoridade sanitária quando do início de suas atividades devendo observar as normas para manter a validade do certificado conforme Decreto Municipal 11.769 de 26/08/2010.

#### **5.45. Da Distribuição das Refeições**

**5.45.1.** A Contratada é responsável pela distribuição das refeições nas dependências da Maternidade ou local determinado por esta, conforme os horários preestabelecidos pela Administração da Maternidade, podendo ser alterados de acordo com as necessidades.

**5.45.2.** Caso haja necessidade de mudanças nos horários estabelecidos, a Contratada deverá ser informada de forma prévia, a fim de que não haja comprometimento dos serviços.

**5.45.3.** A Contratada deverá reportar-se, no ato de chegada, à cozinha da Maternidade Municipal Mãe Esperança para organizar distribuição das refeições.

**5.45.5.** A distribuição das refeições deverá ser feita da seguinte forma:

##### **5.45.5.1. PACIENTES**

- a) Levantamento prévio do quantitativo por horário de refeição;
- b) Verificação do tipo de dieta prescrita;
- c) Verificação de alterações solicitadas pelo Serviço de Nutrição da Maternidade quando for o caso,;
- d) Porcionamento adequado em bandejas descartáveis executivas (com divisões);
- e) Distribuição nos leitos;
- f) Confecção do mapa de distribuição.

##### **5.45.5.2. ACOMPANHANTES**

- a) Levantamento prévio do quantitativo por horário de refeição;
- b) As refeições para acompanhantes deverão estar acondicionadas em bandejas descartáveis executivas (com divisões).
- c) Solicitar no momento da refeição assinatura legível no mapa de controle (nome completo da(o) acompanhante) nome da paciente, enfermaria, leito, data da internação. Acompanhantes de pacientes com mais de 48 horas de internação deverão apresentar autorização por escrito, expedida pelo serviço de nutrição e dietética ou na ausência poderá ser expedido pela Gerência geral, de enfermagem, psicossocial ou enfermeiro responsável pelo setor em que a paciente se encontra internada.

##### **5.45.5.3. SERVIDORES E RESIDENTES**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



a) Solicitar assinatura no mapa de controle diário expedido pelo serviço de nutrição e dietética da Maternidade.

b) Serão aceitos servidores ou residentes plantonistas, salvo outras justificativas (ex. laudo médico).

c) Em casos de ausência do nome no mapa, conferir com escala de trabalho ou solicitar autorização por escrito do chefe imediato ou apresentação do termo de troca.

5.45.6. As refeições para servidores deverão estar acondicionadas em bandejas descartáveis executivas (com divisões);

5.45.7. A contratada deverá fornecer os materiais e utensílios necessários como caixas tipo hot-box, refresqueiras, balcão quente e frio, copo descartável, talher descartável e os demais utensílios que se fizerem necessários.

5.45.8. A Contratada deverá zelar pela ordem e limpeza do refeitório.

5.45.9. A contratada deverá distribuir as refeições dos pacientes e acompanhantes diretamente no leito, utilizando talheres, guardanapos, copos e bandejas descartáveis executivas (com divisões) e recolher os restos de alimentos nos leitos logo após o término da refeição.

5.45.10. A Maternidade Municipal possui 48 leitos, sendo divididos da seguinte forma:

TABELA 1 - ESTRUTURA FÍSICA DA MATERNIDADE em funcionamento		
Item	Local	Nº Leitos
01	Alojamento conjunto - ALCON	29
02	Enfermaria Eletivas	6
03	Sala P.P.P	8
04	Sala A.P.A	5
<b>Total de Leitos</b>		<b>48</b>

5.45.11. A contratada deverá servir o café e o leite de acordo com o mapa de distribuição diário, atendendo os locais e quantidades estabelecidas neste Termo.

5.45.12. A contratada deverá disponibilizar galões de 20l de água mineral de acordo com a solicitação dos setores com bebedouros.

5.45.13. Deve-se reservar amostra para contraprova de cada tipo de preparação, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2° C à 8° C) durante 72 horas após o seu prazo de validade. Podendo a contratada ser responsabilizada por danos aos comensais em casos de não apresentação de contraprovas.

**5.46. DA EQUIPE DE TRABALHO EXCLUSIVAMENTE ALOCADA NA MATERNIDADE.**

5.46.1. Para fins de controle e distribuição das refeições na MMME, a contratada deverá manter os seguintes postos de trabalho:

Tabela 02: de mão - de - obra a ser disponibilizada NA MATERNIDADE			
Categoria Profissional	Unidade	Quantidade De Postos	Quantidade Funcionários
Copeiro Diurno 12x36 serviço	Serviço	1	4
Copeiro Noturno 12x36 serviço	Serviço	1	2
Técnico em nutrição 12x36 serviço	Serviço	1	2



**5.46.2.** Para melhor compreensão das atividades, destaca-se atribuições pertinentes a cada função supracitada:

**a)** Técnico em Nutrição: elaborar planilha de distribuição de refeições conforme prescrições, acompanhar a distribuição de refeições nos leitos, dentre outras inerentes a profissão.

**b)** Copeiro: deverá distribuir refeições a pacientes inclusive mamadas e aos demais públicos do serviço. Deverá ainda servir sucos e caldos as parturientes a qualquer momento sempre que solicitado pela mulher durante as 24 horas do dia, dentre outras inerentes a profissão.

#### **5.47. Da Higienização**

**5.47.1.** A Contratada se responsabilizará pela higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e se for o caso, dos utensílios utilizados pelos pacientes.

**5.47.2.** A empresa contratada deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle - APPCC, nos serviços prestados à Maternidade, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da Administração e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar - CCIH;

**5.47.3.** Os utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser recolhidos no máximo após 01 (uma) hora da distribuição para higienização;

**5.47.4.** Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser os orientados pela Administração e CCIH, sendo fiscalizados pela CCIH;

**5.47.5.** A higienização, limpeza e desinfecção das dependências utilizadas pela empresa (cozinha geral, refeitório, lactário, despensa e sala de nutrição) será de inteira responsabilidade da Contratada e obedecerá às normas aplicáveis ao caso de forma ser mantida a qualidade dos serviços prestados aos comensais;

**5.47.6.** A comissão de fiscalização poderá solicitar, a qualquer momento, da contratada os cronogramas de higienização dos ambientes;

**5.47.7.** A empresa contratada não será responsável pela higienização dos equipamentos e utensílios de outros setores da maternidade, salvo a higienização dos bebedouros com suporte para garrafão de 20 litros distribuídos pelos setores de acordo com cronograma previamente estabelecido pela contratada.

**5.47.8.** A empresa contratada deverá estabelecer uma rotina de higienização dos bebedouros, de no mínimo 1(uma) vez a cada 15 dias;

**5.47.9.** A empresa deverá atestar a potabilidade da água de consumo para produção através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais a cada seis meses.

**5.47.10.** A empresa deverá atestar a limpeza do reservatório de água a cada seis meses, apresentando laudo expedido por empresa licenciada.

**5.47.11.** A empresa deverá atestar controle de vetores e pragas de suas dependências, apresentando laudo expedido por empresa licenciada.

**5.47.12.** O destino do lixo resultante da produção na MMME e distribuição das refeições será de responsabilidade da empresa responsável pela coleta Interna e Externa de Resíduos Hospitalares.

#### **5.48. Do Mapa de Controle de Serviços:**



**5.48.1.** O controle da produção deverá ser feito da seguinte forma:

- a) Mapa diário de controle de água mineral com assinatura do responsável pelo setor requisitante;
- b) Mapa de controle de refeições para servidores;
- c) Mapa de dieta para pacientes;
- d) Mapa de dieta especial para parturientes (caldos e sucos) devidamente assinado pelo setor requisitante;
- e) Mapa de dietas para acompanhantes;
- f) Mapa de controle de fornecimento de café e leite;
- g) Requisições de solicitação de mamadas devidamente prescrita pelo médico pediatra ou nutricionista e mapa de controle de fornecimento devidamente assinado pelo setor requisitante. Não serão aceitas requisições assinadas por outros profissionais.

**5.48.2.** Os mapas citados acima deverão ser entregues a cada 7 dias para o serviço de Nutrição da Maternidade Municipal a fim de controle da produção.

**5.48.3.** A Contratante deverá ter em seu quadro de pessoal um responsável pelo controle da distribuição e deverá encaminhar semanalmente ao serviço de nutrição da Maternidade Mãe Esperança relatório de controle de distribuição das refeições fornecidas;

**5.48.4.** A supervisão e recebimento dos serviços executados se dará por meio da equipe designada pela Maternidade Mãe Esperança, que comporá uma comissão de fiscalização e/ou fiscal que será designado(o) pela autoridade superior competente, para observação da quantidade servida.

#### **5.49. Das Refeições**

**5.49.1.** As refeições a serem fornecidos pela Contratada compreendem os seguintes tipos:

**a) Desjejum.** São refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas e residentes. Deve ser servido no início da manhã para interromper o jejum. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

**b) Colação** (lanche da manhã). É uma refeição rápida destinada para pacientes. Servida durante a manhã entre o desjejum e o almoço.

**c) Almoço.** É uma refeição destinada para pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas e residentes. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

**d) Lanche da tarde.** São refeições destinadas para pacientes, servidores plantonistas e residentes.

**e) Jantar.** São refeições destinadas para pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas e residentes. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.



f) **Ceia.** É uma refeição destinada para pacientes, servidores plantonistas e residentes.

#### 5.49.2. Das refeições para pacientes:

5.49.2.1. As refeições a serem fornecidas deverão estar de acordo com a prescrição médica ou de nutricionista de cada paciente.

5.49.2.2. Os serviços a serem efetuados pela Contratada deverão atender aos pacientes pertencentes do núcleo pediátrico e gineco-obstetrício da maternidade.

5.49.3. Os tipos de refeições a serem ofertados aos pacientes serão: dieta especial (mamadas; dieta líquida;) e alimentação sólida.

5.49.2.4. A dieta especial compreende as mamadas (para recém-nascidos), caldos e sucos (para parturientes).

5.49.2.5. A dieta especial compreende, as seguintes formas:

a) **SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS:** São os alimentos que se destinam a complementar com macro e micronutrientes a dieta de um indivíduo quando a ingestão através da alimentação seja insuficiente. Não substitui a alimentação e não deve ser utilizada como alimentação exclusiva.

b) **FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES:** Produto em fórmula líquida ou em pó especialmente formulado para satisfazer as necessidades nutricionais dos lactentes sadios durante os primeiros seis meses de vida (até 5 meses e 29 dias).

c) **TERAPIA NUTRICIONAL:** Uso de intervenções nutricionais específicas para tratar uma enfermidade, lesão ou condição.

#### 5.49.3 DAS MAMADAS:

5.49.3.1. As fórmulas Lácteas (mamadas) consistem: na oferta de leite artificial industrializado (fórmula infantil) para os recém-nascidos que tiverem prescrição do Nutricionista ou Pediatra constando as devidas justificativas para a prescrição de fórmula infantil, não devendo conter na prescrição nome comercial ou fabricante específico. São destinadas à pacientes pediátricos, devendo ser compostas por fórmulas láctea e/ou outras fórmulas dietéticas padronizada pela END - Equipe de Nutrição e Dietética da Maternidade Municipal de acordo com a patologia apresentada pelo paciente e prescrição dietética.

5.49.3.2. A empresa deverá fornecer ao paciente pediátrico com fórmula dietética ou fórmula infantil padronizado pela END - Equipe de Nutrição e Dietética, nos horários padronizados de 2/2h, 4/4h 3/3h 6/6h, tendo sempre como hora inicial para contagem as 6:00h da manhã, salvo prescrição específica emergencial com justificativa da necessidade individual do paciente;

5.49.3.3. Para o cálculo da mamada utiliza-se a seguinte conversão: para cada 100 ml de mamada são utilizados 30 gramas de pó da lata de leite prescrito, ou seja, cada lata de leite corresponde a aproximadamente 13 mamadas. Será computada uma mamada quando o volume for de 100 ml, as de volumes inferiores deverão ser somadas;

5.49.3.4. As mamadas deverão ser distribuídas já preparadas (diluídas) dentro dos padrões higiênicos sanitários exigidos em legislação específica. Cada mamada deverá conter rotulagem com identificação do paciente, data de nascimento, tipo de fórmula, volume, intervalo de administração, horário de preparo e horário e data de validade após preparo.



5.49.3.5. O quantitativo estimado das mamadas foi feito com base no fornecimento/consumo do último contrato, onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado.

5.49.3.6. Estimativa mensal de consumo conforme **este instrumento**.

5.49.3.7. A empresa deverá comprovar o fornecimento das mamadas através da apresentação das prescrições, mapa diário de fornecimento de mamada com a devida assinatura do responsável pelo recebimento no setor requisitante e cópia da nota fiscal de compra da fórmula infantil não podendo ultrapassar ao valor praticado no mercado local em cumprimento a legislação da Norma Brasileira par Comercialização de Alimentos Infantis (NBCAL) - Lei Federal 11.265/2006.

5.49.3.8. Os insumos e recipientes adquiridos industrialmente para o preparo das mamadas devem ser registrados nos órgãos competentes, e acompanhados do Certificado de Análise emitido pelo fabricante, garantindo a sua pureza físico-química e microbiológica, bem como o atendimento às especificações estabelecidas;

5.49.3.9. Os insumos, recipientes e correlatos para a preparação das mamadas devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia, seguindo procedimentos escritos e validados e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas;

5.49.3.10. A manipulação da mamada deve ser realizada em área específica para este fim, podendo esta área ser compartilhada com o lactário, de acordo com a resolução nº 63 de 06 de julho de 2000 da ANVISA/MS;

5.49.3.11. A mamada deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo, durante a conservação, transporte e administração;

5.49.3.12. Recomenda-se reservar amostra para contraprova de cada tipo de mamada preparada, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2° C à 8° C) durante 72 horas após o seu prazo de validade.

5.49.3.13. Somente serão válidas, para fins de avaliação microbiológica, as mamadas nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras;

#### 5.49.4. Da alimentação sólida:

5.49.4.1. A contratada deverá servir 06 (seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.

5.49.4.2. **As refeições a serem fornecidas aos pacientes, deverão conter, no mínimo:**

**a) Desjejum deverá conter no mínimo:** Leite (200 ml); Café e/ou achocolatado (100 ml); Pão com margarina ou similar; fruta e complemento (queijo, presunto, ovo, mingau, cuscuz, tapioca, tubérculos, etc.);

**b) Colação deverá conter no mínimo:** Suco de frutas naturais, ou frutas, ou salada de fruta, vitaminas de frutas ou outras bebidas lácteas (300 ml); Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação

**c) Almoço deverá conter no mínimo:** Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (1 opção); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (1 opção); Sobremesa;

**d) Lanche da tarde deverá conter no mínimo:** Suco de frutas naturais, ou bebidas lácteas (300 ml), acompanhado de Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação; salada de frutas ou vitaminas de frutas, etc.



**e) Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (1 opção); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (1 opção); Sobremesa**

**f) Ceia deverá conter no mínimo: Mingau ou bebida Láctea, com bolo ou similar (300 ml);**

**5.49.4.2.1. A distribuição das calorias e macro nutrientes deve ser feita da seguinte forma e horário:**

TABELA 3: DAS REFEIÇÃO PARA PACIENTES			
REFEIÇÃO	HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	07:00	450	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Colação	10:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:00	1.200	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Lanche da tarde	15:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	18:00	900	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Ceia	21:00	180	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

**5.49.4.2.2. Todas as refeições para pacientes deverão estar acondicionadas em bandejas descartáveis executivas (com divisões) e ser identificadas com o nome do paciente, data de nascimento do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data da fabricação, validade.**

**5.49.4.3. As refeições a serem fornecidas aos acompanhantes, deverão conter, no mínimo:**

**a) Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café e/ou achocolatado (100 ml); Pão com margarina ou similar; fruta e complemento (queijo, presunto, ovo, mingau, cuscuz, tapioca, tubérculos, etc.);**

**b) Almoço deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (1 opção); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (1 opção); Sobremesa;**

**c) Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (2 opção); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (2 opções); Sobremesa**

**5.49.4.3.1. A distribuição das calorias e dos macro nutrientes deve ser feita da seguinte forma e horário:**

TABELA 4: DAS REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES			
REFEIÇÃO	SUGESTÃO DE HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	08:30 às 09:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:30 às 13:15	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	19:30 às 21:00	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

**5.49.4.3.2. As refeições dos acompanhantes deverão ser servidas pela contratada acondicionadas em bandejas descartáveis executivas (com divisões).**



**5.49.4.4. As refeições a serem fornecidas aos servidores e residentes, deverão conter, no mínimo:**

**a) Desjejum deverá conter no mínimo:** Leite (200 ml); Café e/ou achocolatado (100 ml); Pão com margarina ou similar; fruta e complemento (queijo, presunto, ovo, mingau, cuscuz, tapioca, tubérculos, etc.);

**b) Almoço deverá conter no mínimo:** Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (2 opções); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (2 opções); Sobremesa;

**c) Lanche da tarde deverá conter no mínimo:** Suco de frutas naturais, ou bebidas lácteas (300 ml), acompanhado de Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação; salada de frutas ou vitaminas de frutas, etc.

**d) Jantar deverá conter no mínimo:** Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (2 opções); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (2 opções); Sobremesa

**e) Ceia deverá conter no mínimo:** Mingau ou bebida Láctea, com bolo ou similar (300 ml);

**5.49.4.4.1. A distribuição das calorias e dos macro nutrientes deve ser feita da seguinte forma e horário:**

REFEIÇÃO	HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	08:00 às 09:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:00 às 13:15	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Lanche da tarde	15:00 às 16:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	19:00 às 21:00	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

**5.49.4.4.2.** As refeições dos servidores deverão ser servidas pela contratada acondicionadas em bandejas descartáveis executivas (com divisões).

#### **5.50. Do Café E Do Leite Para Servidores**

**5.50.1.** A empresa contratada deverá fornecer café a todos os servidores nos 3 turnos (matutino, vespertino e noturno) e leite para os setores administrativos.

**5.50.2.** As garrafas de café são destinadas para atender a todos os servidores que se encontram trabalhando na maternidade. Sob recomendação de órgãos de fiscalização (AGEVISA, CCIH e Ministério Público) as garrafas devem estar disponibilizadas no corredor do refeitório, na copa do centro cirúrgico e na administração.

**5.50.3.** As garrafas de leite só serão disponibilizadas para o setor Administração.

**5.50.4.** O quantitativo estimado foi feito com base no fornecimento/consumo do último contrato, onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado.

**5.50.5.** O café disponibilizado no refeitório deverá ser acondicionado em cafeteira elétrica industrial de inox com capacidade de mínima de 6 litros. Para os setores fechados que dispõe de copa a distribuição deverá ser em garrafa térmica de 1 litro nos turnos de trabalho estabelecido pela administração.



#### 5.51. Da Água Mineral

5.51.1. A empresa contratada deverá fornecer carga de água mineral, natural sem gás, condicionada em garrafão polipropileno, tampa de pressão e lacre, contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário, constantes físico-químico, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade, que serão colocados nos bebedouros dos setores diariamente;

5.51.2. O quantitativo dos galões de 20 litros de água mineral foi estimado com base no fornecimento/consumo do último contrato, onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado.

5.51.3. Estimativa mensal conforme **Item 5.51.**

5.51.4. A contratada deverá efetuar a higienização dos bebedouros com a frequência mínima quinzenal;

5.51.5. A empresa deverá apresentar mapa diário de fornecimento de água mineral com a devida assinatura do responsável pelo setor requisitante.

#### 5.52. Dos Materiais E Utensílios A Serem Disponibilizados:

5.52.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, para o fornecimento das refeições abrangidas na contratação, tendo como parâmetro mínimo o abaixo estabelecido:

5.52.2. Garrafas térmicas, ou suqueiras, ou recipientes que mantenham bebidas hermeticamente conservadas em temperatura fria, com capacidade para o armazenamento do suco constante do cardápio a ser servido no dia, e na quantidade suficiente para atender todos os comensais;

5.52.3. Guardanapos de papel, oferecidos por meio de porta-guardanapos, na quantidade de pelo menos 1 (um) por comensal;

5.52.4. Copos descartáveis com capacidade de 300 (trezentos) mililitros, na quantidade de pelo menos 1 (um) por comensal.

5.52.5. Os materiais deverão ser disponibilizados, da seguinte forma:

##### 5.52.5.1 Servidores e plantonistas:

a) Copo descartável 300 ml para lanches;

b) Copo descartável 180 ml para suco e água do almoço e jantar;

c) Copo descartável 100 ml para sobremesas;

d) Copo descartável 50 ml para cafezinho;

e) Colher descartável para sobremesa;

f) Guardanapos descartáveis;

g) Toalha de papel não reciclado;

h) Embalagens para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel alumínio);



i) Embalagem para talheres.

j) Bandejas Retangular descartável com divisões para grandes refeições

**5.52.5.2. Pacientes:**

a) Copo descartável com tampa 300 ml para todas as refeições;

b) Copo com tampa 500 ml ou sopeiras térmicas para servir sopa;

c) Copo com tampa 100 ml para sobremesas e água p/limpeza das sondas;

d) Talher descartável (colher);

e) Canudinho flexível para dietas líquidas;

f) Guardanapos descartáveis;

h) Equipos para bombas infusoras;

i) Embalagem para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel alumínio);

j) Embalagem para talheres;

k) Bandejas Retangular descartável com divisões para grandes refeições.

l) copo de polipropileno com tampa (autoclavável) de 60 ml para distribuição das fórmulas diluídas

m) Copo de 50 ml para administração via oral ou copo de polipropileno com tampa (autoclavável) de 60 ml.

**5.52.5.3. Acompanhantes:**

a) Copo descartável 300 ml para suco e água do almoço e jantar;

b) Copo descartável 50 ml para cafezinho;

c) Colher descartável para sobremesa;

d) Guardanapos descartáveis;

e) Toalha de papel não reciclado;

f) Copo descartável com tampa 100 ml

**5.52.6.** A contratada deverá identificar os bens de suas propriedades alocadas na MMME de modo a diferenciar seu patrimônio do patrimônio da MMME.

**5.53. Quantitativos Estimados**

**5.53.1.** O quantitativo de refeições a ser fornecido, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, foram estimados com base no fornecimento/consumo do último contrato, onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



5.53.2. Com relação à ceia para servidores plantonistas, como no atual contrato não há o fornecimento, não foi possível calcular uma média mensal, sendo portando utilizado como base a mesma média do jantar;

5.53.3. Cronograma Estimado mensal de Refeições a serem servidas:

5.53.3.1. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais - Pacientes: Baseada na memória de calculo TABELA 1.

TABELA 6: QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS - PACIENTES							
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia
SETOR	ALCON	29	29	29	29	29	29
	Enfermaria eletivas	6	6	6	6	6	6
	PPP	8	8	8	8	8	8
	APA	5	5	5	5	5	5
<b>TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO</b>		<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO</b>		<b>1.344</b>	<b>1.344</b>	<b>1.344</b>	<b>1.344</b>	<b>1.344</b>	<b>1.344</b>

5.53.3.2. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais - Acompanhantes: Baseada na memória de calculo TABELA 1.

TABELA 7: QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS - ACOMPANHANTES						
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
SETOR	ALCON	29	--	29	--	29
	Enfermarias eletivas	6	--	6	--	6
	Sala de PPP	8	--	8	--	8
	Sala da APA	5	--	5	--	5
	Sala de Observação	4	--	4	--	4
<b>TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO</b>		<b>52</b>	<b>--</b>	<b>52</b>	<b>--</b>	<b>52</b>
<b>TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO</b>		<b>1.456</b>	<b>--</b>	<b>1.456</b>	<b>--</b>	<b>1.456</b>

5.53.3.3. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais - Servidores, Plantonistas, e Residentes. Total de Servidores e Residentes lotados na Maternidade Municipal: 385 colaboradores. Baseada nas memórias de cálculo do mapa diário de refeições para servidores plantonistas e residentes:

TABELA 8: QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS - SERVIDORES PLANTONISTAS E RESIDENTES					
SETOR	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
<b>ENFERMEIROS, TÉCNICOS e AUXILIARES</b>					
Enfermeiros	11	--	11	11	9
Técnicos e Auxiliares	25	--	25	25	20
<b>DEMAIS CATEGORIAS</b>					
Farmácia	2	--	2	2	2



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Laboratório	3	--	3	3	4
Recepção	2	--	2	2	2
Fonoaudiologia	1	--	1	1	-
Serviço social	1	--	1	1	-
Psicólogos	1	--	1	1	-
Nutrição	1	--	1	1	-
Raio - x	1	--	1	1	-
Lavanderia	--	--	--	--	1
Motorista	1	--	1	1	1
Médico Ultrasson	1	--	1	1	1
Médico Pediatra	2	--	2	2	2
Médico Obstetra	4	--	4	4	3
Médico Anestesiologista	1	--	1	1	1
Médico cirurgias ginecológicas	1	--	1	1	1
<b>RESIDENTES</b>					
Residentes médicos	3	--	3	3	2
Residentes enfermagem	2	--	2	2	1
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
TOTAL DIÁRIO (SERVIDORES/RESIDENTES)	63	00	63	63	50
TOTAL MENSAL (SERVIDORES/RESIDENTES)	1.764	00	1.764	1.764	1.400

5.53.3.4 Quantitativo Estimado de Refeições Mensais - Total Geral: Baseadas na memória de cálculo das TABELAS 5; 6; 7 e 8:

**TABELA 9: QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAS - TOTAL GERAL**

	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Dieta líquida
PACIENTES	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344
ACOMPANHANTES	1.456	--	1.456	--	1.456	--	--
SERVIDORES RESIDENTES	1.764	--	1.764	1.764	1.764	-	--
TOTAL GERAL MENSAL	4.564	1.344	4.564	3.098	4.564	1.344	1344

5.53.3.5. Quantitativo Estimado mensal de água: Servidores, Plantonistas, Residentes, Pacientes e Acompanhantes.

Baseada nas seguintes memórias de cálculo:

\* Recomendação diária de consumo da OMS (2.000 ml/dia).

\* Quantitativo diário de servidores, residentes, pacientes e acompanhantes.

**TABELA 10: ESTIMATIVA CONSUMO DE ÁGUA MINERAL (GALÃO DE 20 LITROS)**

	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)	Quantidade aproximada de galão (20Lt) por mês
PACIENTES ACOMPANHANTES	100 litros/dia	3.000 litros/mês	150 galões/mês
SERVIDORES e RESIDENTES	100 litros/dia	3.000 litros/mês	150 galões/mês



TOTAL	200 litros/dia	6.000 litros/mês	300 galões/mês
-------	----------------	------------------	----------------

#### 5.53.3.6. MAMADAS PARA LACTENTES

A Empresa contratada deverá fornecer sempre que for prescrito pelo corpo clínico (médico Pediatra ou Nutricionista) para o setor onde se encontra o lactente, fórmula infantil adequada para a idade gestacional e patologia do lactente se for o caso, conforme prescrição.

Para fins de cálculo, utilizou-se o quantitativo de leitos na UCIN da Maternidade (5), o volume de 100 ml por mamada e frequência de mamada de 3x3 horas (8 mamadas).

TIPO DE FÓRMULA	N. DE LEITOS RN	QUANTIDADE DIÁRIA (ML)	QUANTIDADE MENSAL (ML)	QUANTIDADE DE MAMADAS POR 100 ML
Fórmula Infantil para Prematuros	1	46	1380	14
Fórmula infantil primeiro semestre	3	426	12800	128
Fórmula infantil para necessidades especiais - Hidrolisada	1	90	2700	27
TOTAL DE MAMADAS MÊS				169

#### 5.53.3.7. QUANTITATIVO DE RECIPIENTES TÉRMICOS

Setor	Especificação	UNID	QUANTIDADE
Administração	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litros, com acabamento interno e externo em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas.	03	*6
Centro Cirúrgico		02	*4
Corredor	Caldeira Elétrica Aquecedor de Água, Leite, Chá, Café, com capacidade de 6 a 8 Litros, Tensão nominal: 127V com termostato regulável que mantém o líquido aquecido.	02	02
Ucin e alojamento conjunto	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litros, com acabamento interno e externo em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas (somente para conservação de água quente).	02	02
TOTAL DE RECIPIENTES TÉRMICOS			14

#### 5.54. Do Cardápio

5.54.1. Os cardápios, dieta livre e especial e lanches, serão elaborados pela nutricionista da empresa Contratada, podendo ser alterados a qualquer tempo devendo passar pela apreciação da Administração ou Serviço de Nutrição e Dietética da Maternidade, antes da sua execução.

5.54.2. O cardápio utilizado deve seguir os padrões dos Anexos II e III;

5.54.3. A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio;



**5.54.4.** O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e sempre que se fizer necessário são coletadas amostras para análise;

**5.54.5.** As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes durante a semana;

**5.54.6.** Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

**5.54.7.** Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores deverão ser feitos de fruta in natura ou polpa natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 04 (quatro) vezes na mesma semana;

**5.54.8.** A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

**5.54.9.** A empresa deverá manter amostras de todas as preparações servidas seguindo as normas da legislação vigente por no mínimo 72 horas.

#### **5.55. Gêneros Utilizados Nas Preparações:**

**5.55.1.** Toda matéria-prima alimentar e/ou alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido, transportado, armazenado, ou exposto ao consumo no Município, será objeto de ação normatizadora e fiscalizadora exercida pelo Órgão de Vigilância Sanitária Municipal, nos termos da legislação Municipal, Estadual e Federal em vigor;

**5.55.2.** Deverão ser utilizados gêneros alimentícios, e outros materiais de consumo, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a empresa fornecedora apresentar amostras dos novos produtos e/ou informar a marca utilizada;

**5.55.3.** A Administração da Maternidade Municipal Mãe Esperança poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade ou que contrariem o Código Sanitário Municipal (Lei nº 1.562, de 29 de Dezembro de 2003).

#### **5.56. Do Preparo:**

**5.56.1.** A contratada compromete-se a realizar o preparo dos produtos alimentícios, de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, específicas para cada tipo de alimento, por pessoal apto e devidamente capacitado;

**5.56.3.** A contratada obriga-se a preparar as refeições, qualquer que seja a variedade, especificidade e volume das preparações, de acordo com os cardápios aprovados.

**5.56.4.** A contratada obriga-se a preparar os alimentos exclusivamente para atender a uma determinada refeição. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de frituras de alimentos diferentes entre si, conforme, informe Técnico nº 11 de 5 de outubro de 2004 da ANVISA, que recomenda que não seja reutilizado o óleo proveniente de frituras, mas que caso ocorra siga os padrões estabelecidos neste Informe;

**3.56.5.** A contratada deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições e serviços, mesmo no caso de equipes operacionais diferentes;



**5.56.6.** A Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato reserva-se o direito de acompanhar sempre que julgar necessário todas as etapas da confecção dos cardápios nas instalações da contratada.

**5.57. Vegetais:**

**5.57.1.** Proceder obrigatoriamente à higienização (limpeza e desinfecção) de verduras e legumes com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.

**5.57.2.** Deverá utilizar utensílios e equipamentos de material adequado, de fácil lavagem e desinfecção, e de uso exclusivo desta área. Adquirir verduras e legumes frescos, de primeira qualidade e estarem de acordo com a legislação vigente.

**5.57.3.** Os hortifrutigranjeiros deverão ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente.

**5.58. Das Carnes:**

**5.58.1.** Utilizar carnes e embutidos de primeira qualidade, sendo que a limpeza das peças deverá ser perfeita com remoção de nervuras e demais aparas.

**5.58.2.** As carnes deverão obedecer as espessuras e quantidades mínimas estabelecidas na sugestão de cardápio - **Anexo II e III desse Termo.**

**5.58.3.** Utilizar as carnes destinadas ao preparo do prato principal, em unidades padronizadas tais como bifes e frango em pedaços. Não poderão ser subdivididas, devendo ser servidas inteiras e no padrão de peso mínimo per capita estabelecido.

**5.58.4.** Utilizar para o preparo de Almôndegas, quibes, hambúrguer (não industrializados), carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;

**5.58.5.** Utilizar para as preparações destinadas ao prato principal, carnes com corte adequado e temperadas com a devida antecedência e guardadas sob refrigeração, até o momento da cocção. As carnes congeladas deverão ser descongeladas sob refrigeração com temperatura apropriada para este fim;

**5.58.6.** Utilizar para o preparo de Bifes grelhados: patinho, alcatra, coxão mole, contra filé, filé peito ou filé de coxa de frango. Utilizar para o preparo de Assados: lagarto, coxão mole, filé de coxa de frango, sobrecoxa;

**5.58.7.** Utilizar para o preparo de Bifes de panela e bife a role: coxão duro, lagarto, coxão mole, filé de peito frango;

**5.58.8.** Utilizar para o preparo de Carne em pedaços ensopada: coxão duro, patinho, acém.

**5.58.9.** Garantir que manuseio de carnes em geral seja efetuado sobre placa de polietileno capaz de suportar frequentes desinfecções;

**5.58.10.** Os equipamentos e utensílios de trabalho desta área deverão ser de uso exclusivo para carnes e suas higienizações. Deverão estar sempre de acordo com os padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

**5.59. Dos Peixes:**

**5.59.1.** A contratada deverá contemplar na elaboração do seu cardápio os seguintes peixes: panga, surubim, filhote ou dourado;

**5.59.2.** Os peixes deverão ser servidos em postas de filé.



**5.60. Dos Cereais E Leguminosas:**

**5.60.1.** Utilizar somente arroz tipo I, extralongo e polido, conforme Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**5.60.2.** Utilizar somente grãos de primeira qualidade: feijão tipo I, dos tipos carioquinha, branco, roxinho, rosinha.

**5.61 Pesos Mínimos Das Porções Servidas:**

**5.61.1.** A contratada deverá elaborar o cardápio dos pacientes, servidores e acompanhantes contemplando as informações descritas no **Anexo II** "das planilhas de custo per- capta" deste termo.

**5.61.2.** As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas estipuladas.

**5.61.3.** Deverá ser fornecido a quantidade de alimentos estipulados por refeição - Peso Bruto per capta conforme valor calórico total de acordo com o padrão de calórico mínima.

**5.62. Do Controle Da Distribuição Das Refeições:**

**5.62.1.** O controle da distribuição das refeições deverá ser efetuado mediante programação da Administração, a ser repassada à Contratada e se dará da seguinte forma:

**a) Dos pacientes:** Através de mapa diário de prescrição de dietas e mapa diário de prescrição de dietas especiais devidamente assinado pelo setor requisitante;

**b) Dos acompanhantes:** Através de requisição com os nomes dos acompanhantes emitidos pelo setor requisitante e através de mapa de dietas dos acompanhantes devidamente preenchido;

**c) Dos servidores:** Através de Lista Nominal Diária emitida pelo Serviço de Nutrição da Maternidade, mediante escala dos setores.

**5.62.2.** A Administração não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita;

**5.62.3.** O controle da distribuição da refeição deverá ter o acompanhamento do Responsável técnico da empresa, o qual será o único responsável pelas ordens a seus subordinados;

**5.62.4.** O responsável técnico da empresa deverá encaminhar, mensalmente, à Comissão de Fiscalização e Controle, relatório estatístico de controle de refeições fornecidas, o qual será conferido pela Fiscalização e servirá de base para fins de pagamento.

**5.63. Da Entrega:**

**5.63.1.** A entrega da alimentação ocorrerá diariamente.

**5.63.2.** O serviço que trata essa contratação será prestado nas dependências da Maternidade Mãe Esperança situada à rua Antônio Lourenço Pereira Lima, 2350 no Bairro Embratel.

**5.64. Local para execução dos serviços**

Os serviços serão entregues na Maternidade Mãe Esperança, Unidade Hospitalar subordinada a Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura do Município de Porto Velho, localizada na



Rua Antônio Lourenço Pereira Lima, 2350, Bairro Embratel, Porto Velho/RO. Podendo haver alteração de endereço ocasionado pela reforma predial,

## 6. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.1.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.1.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.1.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.1.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### 6.2. Rotinas de Fiscalização

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

### 6.3. Fiscalização Técnica

6.3.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.3.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.3.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.3.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.3.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.3.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

### 6.4. Fiscalização Administrativa

6.4.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e



a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

**6.4.2.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

#### **6.5. Gestor do Contrato**

**6.5.1.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

#### **6.6. Do Recebimento E Fiscalização:**

**6.6.1.** A execução deste contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por representante da CONTRATANTE, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021.

**6.6.2.** A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato efetuarão a fiscalização do fornecimento, a qualquer instante, solicitando à contratada, sempre que julgar conveniente, informações sobre o seu andamento. A contratada deverá, então, prestar os esclarecimentos necessários e comunicar à Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom andamento ou o resultado final do fornecimento;

**6.6.3.** A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato reservam-se o direito de exercer completa fiscalização do fornecimento a ser realizado, obrigando-se a contratada a permitir a entrada, a qualquer hora, de servidores designados por esta Secretaria Municipal de Saúde, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição de suas instalações;

**6.6.4.** No desempenho de suas atividades, é assegurado à Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato o direito de verificar e exigir a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições, inclusive todas as etapas da preparação das refeições pela contratada;

**6.6.5.** A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada;

**6.6.6.** A qualquer tempo, a critério da Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato, poderá solicitar análises microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, e outras análises dos manipuladores e utensílios, devendo a mesma ser providenciada pela contratada, sem ônus adicional para a instituição;

**6.6.7.** A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios, descartáveis e materiais de limpeza utilizados pela empresa fornecedora, com a indicação de seu fabricante, ou produtos, marca comercial e amostra dos produtos;

**6.6.8.** A Comissão de Fiscalização utilizará para avaliação dos serviços de alimentação, os critérios contidos no roteiro de inspeção, da RDC nº 63/2000 da ANVISA, que avalia a qualidade, segurança e os riscos apresentados quanto ao fornecimento das refeições.

**6.6.9.** A Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde reserva-se o direito de fiscalizar e tomar as providências legais cabíveis, relacionadas à utilização de alimentos ou produtos considerados riscos à saúde;



**6.6.10.** A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a contratada de total responsabilidade de fornecer o objeto do contrato, com toda cautela e boa técnica.

**6.6.11.** Feita à entrega pela futura contratada, o contratante, por intermédio da Comissão de Recebimento e Fiscalização das Unidades abrangidas pela contratação, verificará a sua conformidade quanto a qualidade e quantidade dos alimentos fornecidos, para a conseqüente aceitação/aprovação dos mesmos de modo a comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no cardápio.

**6.6.12.** A obrigação do Município de fiscalizar, não exige a futura contratada de suas responsabilidades diante dele e de terceiros;

**6.6.13.** Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os alimentos estejam deteriorados, fora dos padrões de higiene e qualidade de consumo ou em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte e fica a contratada obrigada a substituí-los imediatamente, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

**6.6.14.** A Fiscalização, após a entrega da alimentação deve ser feita pelo servidor responsável de cada Unidade de Saúde, verificando se os mesmos estão de acordo com o que fora solicitado, devendo a unidade de saúde informar mensalmente por meio de relatório quanto ao serviço de alimentação prestado;

**6.6.15.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**6.6.16.** A contratada deverá estar rigorosamente registrada e sem débitos com o Conselho Regional de Nutrição e apta a servir refeições balanceadas, dentro dos padrões nutricionais e higiênicos;

**6.6.17.** O responsável técnico da empresa, deverá fazer visitas regularmente nos locais que devem ser servidas as refeições, reportando-se a chefia local, coletando informações e sugestões, visando a melhoria da execução dos serviços;

## **7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

**7.1.** A emissão da Nota Fiscal se dará após conferência das quantidades produzidas de todos os tipos de refeições e preparações dietoterápicas servidas diariamente através dos:

**a) Mapa Geral de Produção,** devidamente conferido e assinado pelo membro da comissão de acompanhamento, fiscalização e recebimento dos serviços.

**b) Mapa Analítico Financeiro,** devidamente conferido e assinado pelo membro da comissão de acompanhamento, fiscalização e recebimento dos serviços.

**7.1.1.** A empresa contratada está apta a emitir a Nota Fiscal de Prestação de Serviços, contendo todas as informações do Mapa Analítico Financeiro e respeitando as seguintes peculiaridades:

**7.2.** A Nota Fiscal apresentada para a Comissão de acompanhamento, Fiscalização e recebimento, deverá estar acompanhada das seguintes certidões:

a) Certidão Negativa de Débitos Previdenciários, Tributos Federais e Dívida Ativa da União;

b) Certidão Regularidade do FGTS;



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



- c) Certidão Negativa de Ações Trabalhistas;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais.

**7.3.** A Nota Fiscal apresentada para a Comissão de acompanhamento, Fiscalização e recebimento, acompanhada das certidões acima elencadas, deverá apresentar também documentação complementar de obrigações trabalhistas, conforme segue:

- a) Comprovante de Pagamento de Salários referente ao mês anterior ao fato gerador.
- b) Cópia da GFIP completa, contendo Guia de Recolhimento, Protocolo da conectividade social, Relatório Analítico da GRF, Relação dos Trabalhadores, Resumo do Fechamento, Relatório da Previdência Social, Resumo das Informações da Previdência.

**7.4.** No recebimento e aceitação dos serviços será observado, no que couber, as disposições contidas nos artigos 140 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

**7.5.** O recebimento e aceitação do objeto desta contratação seguirão as seguintes condições:

- a) O recebimento da alimentação deverá ser efetuado pelo servidor ou comissão responsável pela aceitação dos serviços;
- b) Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e assinatura do servidor ou membro da comissão da Contratante responsável pelo recebimento;
- c) O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo;
- d) Constatada irregularidades no objeto contratual, a Secretaria Municipal de Saúde poderá:
  - d.1) determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes;
  - d.2) rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à especificação;
- e) Nas hipóteses previstas na alínea anterior, a contratada terá o prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração;

**7.6.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pela Comissão de Fiscalização e/ou fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades;

**7.7.** Os serviços serão recebidos definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 119 da Lei nº 14.133/2021;

**7.8.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



**7.9.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto NÃO EXCLUI a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**7.10.** Em caso de descumprimento do objeto a contratante poderá reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

**7.11.** Nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133/2021, reter os eventuais créditos existentes em favor da Contratada decorrente do contrato.

**7.12.** O pagamento será efetuado mensalmente mediante apresentação da nota fiscal e/ ou fatura pela contratada, com o quantitativo de alimentação pronta (unid.) no período, devidamente atestadas pela Administração, por servidor especialmente designado pela autoridade competente e/ ou pelo Diretor da Unidade, que coordene a Unidade de Saúde, conforme disposto nos art. 140 da Lei n.º 14.133/2021;

**7.13.** Após o recebimento da referida prestação de serviço, objeto dessa contratação, o processo será instruído com a respectiva Nota Fiscal/ Fatura, devidamente certificada pelo setor competente com o registro de despesa devidamente liquidada e encaminhada para a SEMUSA;

**7.14.** A Contratada deverá emitir a fatura/nota fiscal em nome da Prefeitura do Município de Porto Velho - Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA - CNPJ n.º 05.903.125/0001-45. Endereço: Pça. Pe. João Nicoletti, n.º 826, Bairro Centro, Porto Velho/RO, CEP: 76.801-066;

**7.15** O prazo para pagamento da Nota Fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será de até 30 (trinta) dias, contados da data de sua apresentação.

**7.16** O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejará o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis;

**7.17.** Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

**7.18** Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a ADMINISTRAÇÃO, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-las, com a glosa da parte que considerar indevida;

**7.19** Ocorrendo erro no documento da cobrança, caso a Administração opte por devolver, o pagamento será susinado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir de data da reapresentação do mesmo;

**7.20.** Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais;

**7.21.** A administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras, à exceção de determinações judiciais, devidamente protocoladas no órgão;

**7.22.** Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade;

**7.23.** A ADMINISTRAÇÃO efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à CONTRATADA, sendo condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por



Tempo de Serviço (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), Certidão Negativa da Receita Federal e Certidão Negativa da Receita Estadual - SEFIN, Certidão Negativa Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (Lei 12.440), podendo ser verificadas nos sítios eletrônicos;

**7.24.** A Nota Fiscal deverá indicar o número da Nota de Empenho correspondente, os números da Conta-Corrente, Agência e Banco para emissão da respectiva Ordem Bancária de Pagamento;

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **8.1. Planilha De Custo E Formação De Preço**

**8.1.1.** A planilha para cálculo dos custos encontra-se no **ANEXO IV** do referido Termo de Referência;

**8.1.2.** O custo estimado total da presente contratação será apurado pelo Departamento de Cotação - DECOT/SML, a partir de mapa de preços constante no processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de prestadoras de serviços terceirizados, em pesquisas de mercado e/ou mediante consulta aos Sistemas de Preços Praticados competentes.

**8.1.3.** A elaboração da proposta deverá obedecer ao disposto na Instrução Normativa nº 05 de 16/05/2017 e suas alterações, consignando obrigatória e expressamente o detalhamento de todos os elementos que formarão o preço final de venda do serviço proposto;

**8.1.4.** Para fins de julgamento das propostas, respeitando-se os preceitos, constitucionais esculpidos no art. 37, inciso XXI e do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, preservado o princípio da isonomia entre os licitantes. As Planilhas de Custos e Formação de Preços deverão conter o detalhamento dos custos que compõem o respectivo preço/mês, e serão levados em consideração:

**8.1.4.1.** Valor da remuneração dos profissionais envolvidos nos serviços deverá ser conforme o último Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho da Categoria (CCT);

**8.1.4.2.** Valor dos encargos sociais e trabalhistas incidentes, com base na legislação em vigor, sobre o valor da remuneração mais a reserva técnica;

**8.1.4.3.** Valor na composição dos preços e dos quantitativos dos insumos;

**8.1.4.4.** Valor do percentual da reserva técnica incidente sobre a composição dos insumos;

**8.1.4.5.** Valor dos percentuais dos tributos e suas incidências, com base na legislação em vigor;

**8.1.5.** Para efeito de isonomia, a concessão de vale-transporte e vale-refeição terá como base os seguintes quantitativos e valores mensais:

**8.1.5.1.** O valor mensal mínimo para o vale-refeição é o estabelecido na Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo da categoria;

**8.1.5.2.** O fornecimento do Vale-transporte será de acordo com o que determina a LEI Nº 7.418 de 16 de Dezembro de 1985 e DECRETO nº 95.247 de 17 de Novembro de 1987.

**8.1.5.3.** A exigência de reserva técnica constante da Planilha de Custos e Formação de Preços se justifica pela necessidade da Administração arcar com possíveis custos decorrentes de substituição de mão-de-obra quando da ocorrência de atrasos ou faltas que não sejam amparadas por dispositivo legal e, ainda, abonos e outros, de forma a assegurar a perfeita a execução contratual, conforme Acórdãos 727/2009, 2060/2009, 1597/2010 e 3092/2010.

### **8.2. Da Qualificação Técnica**



**8.2.1.** Além da documentação exigida por ocasião da contratação de acordo com o disposto nos art. 62 a 70 da Lei 14.133/2021, deverá ser exigido no aviso de dispensa os seguintes documentos de habilitação que deverão ser expedidos anterior a data de abertura da contratação:

**8.2.1.1.** As empresas para habilitarem-se no procedimento licitatório deverão apresentar os seguintes documentos que comprovem sua qualificação técnica:

**a) Alvará de Funcionamento da Saúde de Alto Risco compreendendo a atividade de fornecimento de alimentação preparada a ser fornecida a uma unidade hospitalar;**

**b) Atestado de capacidade técnica expedida por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado que demonstre a capacidade e aptidão da licitante para desempenho da atividade pertinente e compatível com o termo de referência devidamente registrado.**

**c) Certidão da Empresa de que possui ou dispõe de responsável técnico devidamente habilitado junto ao respectivo conselho de classe, para o desempenho das atividades objeto do presente certame emitida pelo Conselho Regional de Nutrição.**

**d) A comprovação que possui ou dispõe do responsável técnico, deverá ser feita por meio de Contrato de Prestação de Serviços, Ficha de Registro de Empregado e/ou se for sócio da empresa, através de Contrato Social e/ou alteração contratual, declaração de anuência do encargo pelo profissional ou qualquer outro meio legal admitido pelo ordenamento jurídico.**

**8.2.1.2. A empresa contratada, deverá apresentar ainda:**

**a) Certidão de Registro da Empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição, em que demonstre a inscrição da empresa e do responsável técnico (1 profissional Graduado em Nutrição) junto ao respectivo órgão, com a indicação do objeto social compatível com o objeto da contratação;**

**b) Declaração de que cumpre com as seguintes normas:**

1) RDC nº63, de 6 de julho de 2000 "Terapia de Nutrição Enteral;

2) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 "Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação"; ressalte-se que, nesta declaração **também deverá constar ciência do cumprimento das regras sanitárias para o(s) veículo(s) responsável(is) pelo transporte das refeições da cozinha da contratada até a Maternidade;**

3) RDC Nº275, de 21 de outubro de 2002 "Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

**c) Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária.**

**8.3. Documentação relativa à qualificação jurídica**

**a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;**

**b) Em se tratando de microempreendedor individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;**

**c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado**



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 7.775, de 2012.

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**8.3.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

**8.4. Documentação relativa à regularidade fiscal**

a) 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**8.5. Documentação relativa à qualificação econômico - financeira**

**8.5.1. Certidão Negativa de feitos sobre falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**8.5.2. Balanço patrimonial e demonstrações de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



**8.5.3.** No caso de Sociedade Civil (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa) ou comercial (sociedade empresária em geral) deverão apresentar da empresa, Termo de Abertura e de Encerramento e devidamente assinado pelo responsável pela empresa designado no Ato Constitutivo da sociedade, e também por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis ou outro profissional, legalmente habilitado perante o Conselho Regional de Contabilidade, constando nome completo e registro profissional. Tais documentos terão que obedecer aos requisitos formais de elaboração estabelecidos em lei, devidamente registrado/autenticado pelo órgão competente.

**8.5.4.** Em se tratando de Sociedade por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial.

**8.5.5. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP),** ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar Balanço Patrimonial referente aos **02 (dois) últimos exercícios sociais** exigíveis, assinado por Contador ou Técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional, ficando dispensadas de apresentar os Termos de Abertura e de Encerramento.

**8.5.6. O MEI (Micro Empreendedor Individual)** para fins da habilitação econômico financeira deverá apresentar a Declaração Anual Simplificada para o Microempreendedor Individual (DASN-SIMEI) ou sua substituta, a Declaração Única do MEI (DUMEI). Caso o MEI tenha sido constituído no mesmo exercício do lançamento da contratação, deverá apresentar os relatórios mensais de receita bruta, assinados pelo próprio Micro Empreendedor.

**8.5.7. As sociedades constituídas há menos de 12 (doze) meses,** no exercício social em curso, deverão apresentar o Balanço de Abertura.

**8.5.8.** Os documentos referidos item **8.5.2** limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

**8.5.9. As empresas optantes do SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL-SPEED,** submetida ao IND DNRC 107/08, deverão apresentar:

- a) Termo de Abertura e Encerramento (impresso do arquivo SPEED contábil);
- b) Recibo de Entrega do Livro Digital (impresso do arquivo SPEED contábil);
- c) Balanço Patrimonial (impresso do arquivo SPEED contábil);
- d) Demonstração de Resultado do Exercício (impresso do arquivo SPEED contábil);

**8.5.10.** Comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de **Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC),** resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}}; \\ \text{SG} &= \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Circulante}}; \\ \text{LC} &= \frac{\text{Passivo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \end{aligned}$$

**8.5.11.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverá apresentar resultados igual ou maior a 1(um), em qualquer dos índices elencados no item deste, e deverá ainda, comprovar patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento), do montante da contratação.

**8.6. Documentação relativa à regularidade trabalhista**

- a) Certidão de Regularidade de Débito - CNDT, para comprovar a inexistência de débitos



inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

8.7. Poderão ser apresentadas certidões positivas com efeito negativo.

#### 8.8. DAS DECLARAÇÕES

8.8.1. A empresa deverá apresentar declaração de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso 33 do art. 7º da Constituição Federal.

8.8.2. A empresa deverá apresentar declaração de que o representante da empresa não é servidor público, nos termos do art. 12 da Constituição Estadual.

#### 8.9. DA PROPOSTA

8.9.1. A proposta deverá constar o preço unitário e total para o item, expressos em moeda corrente nacional, nele incluídas todas as despesas com impostos, taxas, seguro, frete e embalagem, depreciação, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente venha ocorrer.

8.9.2. As propostas deverão ser elaboradas de acordo com a Solicitação e Aquisição de Serviços, sendo que o Julgamento será pelo Menor preço global e deverá vir acompanhada da respectiva planilha de custos e formação de preços, por não tratar de dedicação exclusiva fica a critério da contratante estabelecer o modelo de planilha de custos, de modo que permita obter os detalhamentos necessários.

8.9.3. Visto que o serviço a ser contratado é de suma importância para o atendimento da demanda excedente, especificamente em anesthesiologia, justifica-se o **juízo por menor preço global** visando a melhoria no atendimento e a ampliação da concorrência, obtendo um maior número de interessados em participar da contratação e assim proporcionar preços mais competitivos com melhor qualidade de atendimento aos usuários do SUS, bem como possibilitar a Administração uma melhor contratação e fiscalização da execução dos serviços. A divisibilidade do serviço em itens iria acarretar por parte dos fornecedores desinteresse em contratar com a administração, vez que a quantidade seria insatisfatória, pois a luz do critério econômico, seria inviável para a contratada bem como para administração, e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos.

#### 8.10. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

8.10.1. Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, tendo em vista o objeto da contratação não é de grande porte, complexo tecnicamente, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, não é o caso da aplicação do art. 15, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.10.2. A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do Termo de Referência.

8.11. Mesmo nas dispensas ou inexigibilidades de licitação, a comprovação da habilitação do contratado deve ser exigida com relação aos aspectos essenciais à regularidade da contratação (art. 72, V, c/c art. 91, § 4º, art. 92, XVI, e art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.12. Compete ao gestor verificar a situação da futura contratada junto aos seguintes cadastros/sistemas:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - **CEIS/CGU** (Lei Federal nº 12.846/2013);



- b) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - **SICAF**;
- c) Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho - **SISCAF**;
- d) ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)) e **Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.**

8.13. A consulta aos Cadastros acima será realizada em nome da empresa e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n. 8.429/1992 que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.14. A documentação de habilitação das Licitantes poderá ser substituída pelo Sistema de Cadastramento de Fornecedores - **SICAF** e/ou pelo Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho - **SISCAF**, **NOS DOCUMENTOS POR ELES ABRANGIDOS**, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

8.15. Será exigida do licitante a declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei n° 14.133/2021).

8.16. Será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas. (modelo próprio)

8.17. Será exigida do licitante **DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO DE PARENTESCO COM AGENTE PÚBLICO** nos termos do Art. 14, IV, da Lei Federal n. 14.133/2021. (modelo anexo).

## 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Os valores estimados para a aquisição serão aqueles estabelecidos a partir da pesquisa de mercado a ser realizada pela Superintendência Municipal de Licitações - SML.

9.2. Em conformidade com a Pesquisa de Preços, atestada pela Divisão de Pesquisa Mercadológica - DIPM/SML e-DOC [9886F194-e](#), o valor estimado para a contratação é de **R\$ 2.246.908,98 (DOIS MILHÕES E DUZENTOS E QUARENTA E SEIS MIL E NOVECENTOS E OITO REAIS E NOVENTA E OITO CENTAVOS)** o qual condiz com o permitido pelo dispositivo legal.

## 10. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

### 10.1. Das Obrigações Da Contratante

10.1.1. A supervisão dos serviços da contratada, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta supervisão aos seus superiores hierárquicos;

10.1.2. Controle estatístico dos serviços realizados;

10.1.3. Emitir requisição para acompanhantes autorizados;

10.1.4. Emitir Lista Nominal Diária do quantitativo de refeições para servidores, devidamente autorizado pela Direção da Maternidade;

10.1.5. Tomar todas as providências administrativas cabíveis, levando a conhecimento da Autoridade Administrativa o que ultrapassar sua competência;

10.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao fiel cumprimento do contrato que venham a ser solicitados;

10.1.7. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento, e cumprir com as disposições contratuais;



10.1.8. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que forem executados e/ou entregues de forma diversa da especificada neste Termo de Referência;

10.1.9. Acompanhar e fiscalizar os serviços através da Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato e aplicar punições, quando for o caso, de forma prevista neste termo de referência em desfavor da contratada sempre que esta der causa, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis ao caso concreto, inclusive danos causados aos usuários dos serviços, em virtude da má execução destes, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior;

10.1.10. Notificar a contratada por escrito sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução dos serviços;

10.1.11. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.1.12. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

## 10.2. Das Obrigações Da Contratada

10.2.1. Entregar os alimentos em transporte exclusivo e apropriado que atenda o disposto na Legislação de alimentos, conforme estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde (MS);

10.2.2. Efetuar o transporte de acordo com o disposto no Decreto nº 11.768 de 26 de Agosto de 2010 que trata do transporte e distribuição de alimentos para consumo humano, e dá outras providências.

10.2.3. Preparar a alimentação com produtos comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com as resoluções de vigilância sanitária, código de defesa ao consumidor, Resolução - RDC (ANVISA) Nº 216, de 15/09/2004 e RDC (ANVISA) Nº 275/2002 e demais normas pertinentes, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a contratada. Caso a CONTRATANTE detecte qualquer irregularidade exigirá a imediata substituição dos alimentos;

10.2.4. Executar o fornecimento, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, sob pena de responsabilização e rescisão contratual, pelo seu descumprimento;

10.2.5. Responsabilizar-se por qualquer dano eventualmente causado a usuários dos serviços, bem como a terceiros, por ocasião da execução dos mesmos, tais como: ingestão de alimentos de qualidade duvidosa, estragados, fora do prazo de validade, acidentes durante o transporte dos alimentos, etc, sem ônus para a CONTRATANTE. Responde ainda a contratada por quaisquer danos pessoais e/ou materiais que seus empregados ou prepostos causarem as Unidades Solicitantes;

10.2.6. Manter as instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando a Administração, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária;

10.2.7. Garantir a qualidade dos serviços prestados, respondendo, na forma da Lei, por quaisquer danos decorrentes da má execução do objeto contratual;

10.2.8. Realizar atendimento de segunda a domingo, e, para atender o serviço, deverá possuir funcionários efetivos, devidamente registrados em carteiras, incluindo um profissional Nutricionista com o devido registro no Conselho de Nutrição;

10.2.9. Manter a equipe solicitada nesse instrumento para distribuição das refeições na MMME no total de postos de trabalho determinados, devendo suprir ausências de seus servidores de modo a não prejudicar a execução contratual.

10.2.10. Não subcontratar em parte ou no todo o contrato oriundo destes serviços.



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



- 10.2.11.** Enviar a documentação de liquidação de fatura para fins de pagamento, sendo isso, de inteira responsabilidade da futura contratada;
- 10.2.12.** Selecionar, contratar e capacitar o pessoal que prestará os serviços;
- 10.2.13.** Responsabilizar-se pelo pagamento de seus funcionários, prestadores de serviços e fornecedores e ainda, por todos os encargos incidentes sobre a remuneração, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerado, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatício deste Município;
- 10.2.14.** Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários que atuarão na execução dos serviços;
- 10.2.15.** A contratada garantirá a boa qualidade, assepsia e integridade dos alimentos durante o deslocamento até a entrega;
- 10.2.16.** O(s) Alimento(s) a serem adquiridos devem ser aqueles que constam no cardápio sugerido, atendendo aos padrões de identificação e qualidade dispostos na legislação de alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde (MS);
- 10.2.17.** Não serão admitidos, para efeito de recebimento, itens que estejam em desacordo ou conflitante com quaisquer especificações prescritas neste de Termo de Referência e em desconformidade com os anexos da mesma;
- 10.2.18.** Permitir e assegurar à CONTRATADA o direito irrestrito de fiscalizar, sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as especificações;
- 10.2.19.** Prestar à Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA, todos os esclarecimentos necessários à execução dos serviços;
- 10.2.20.** Responsabilizar-se-á perante a contratante pela qualidade dos produtos oferecidos nas refeições;
- 10.2.21.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Comissão de Fiscalização e/ou fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 10.2.22.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no aviso, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.2.23.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 10.2.24.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 10.2.25.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão as Unidades de Saúde para a execução do serviço;
- 10.2.26.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 10.2.27.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



- 10.2.28.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.2.29.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 10.2.30.** Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterápica, de acordo com a legislação vigente para este fim, e determinações da Administração da Maternidade;
- 10.2.31.** Informar a contratante, registro diário em mapa com número de dietas liberadas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos;
- 10.2.32.** Caso a Contratada não comprove a manutenção das condições de habilitação durante a execução contratual, constituir-se-á inexecução parcial do contrato, incidindo as sanções cabíveis;
- 10.2.33.** Indicar, na proposta, o sindicato e o acordo, convenção coletiva ou sentença normativa que rege as categorias profissionais que executarão os serviços e as respectivas datas-base e vigência, com base no Código Brasileiro de ocupações - CBO;
- 10.2.34.** Submeter à Contratante, antes do início da execução dos serviços, a relação de empregados a serem alocados nos postos de trabalho, assim como toda a documentação pertinente;
- 10.2.35.** Implantar, de maneira adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, objetivando a obtenção de uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo em perfeita ordem todas as dependências dos prédios abrangidos pelo contrato;
- 10.2.36.** Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pela Administração e em consonância com a fiscalização do contrato;
- 10.2.37.** Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, efetuando a reposição imediata de mão de obra em caso de ausência ou greve da categoria, através de esquema de emergência;
- 10.2.38.** Substituir imediatamente, sempre que exigido pela fiscalização do contrato e independentemente de qualquer justificativa por parte deste, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados inadequados, prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da Contratante ou ao interesse público;
- 10.2.39.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes em âmbito municipal, estadual e federal, as normas de segurança da Administração, inclusive quanto à prevenção de incêndios e às de segurança e medicina do trabalho;
- 10.2.40.** Instruir seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Administração;
- 10.2.41.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, além dos utensílios e equipamentos nas quantidades e qualidades adequadas, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 10.2.42.** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos da contratada devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
- 10.2.43.** Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade,



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



a fim de que não sejam confundidos com similares de propriedade da Administração;

**10.2.44.** Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares da Administração;

**10.2.45.** Submeter à apreciação da Contratante, para aprovação, amostras dos uniformes que serão fornecidos aos empregados envolvidos na execução do contrato, podendo ser solicitada a substituição daqueles que não atenderem às especificações.

**10.2.46.** Os empregados deverão estar com o uniforme completo desde o primeiro dia da prestação do serviço;

**10.2.47.** Caberá à Contratada garantir que seus empregados apresentem-se diariamente com o uniforme completo e em adequadas condições de conservação e limpeza;

**10.2.48.** Manter os funcionários uniformizados em um só padrão, adequado às atividades e compatível com as estações do ano;

**10.2.49.** Identificar seus empregados com crachá, que deverá conter o nome da empresa prestadora, foto recente do empregado, nome completo e, em destaque e fácil leitura, nome abreviado pelo qual poderá ser identificado o funcionário. O crachá deverá ser utilizado diariamente e durante todo o expediente;

**10.2.50.** A Contratada deverá substituir os uniformes a cada 06 (seis) meses, a contar do último fornecimento ou substituição;

**10.2.51.** No caso de novas contratações, a Contratada terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fornecimento dos uniformes;

**10.2.52.** Não repassar a seus empregados os custos dos uniformes, exceto em caso de extravio ou destruição intencional;

**10.2.53.** Fornecer EPI (Equipamentos de Proteção Individual) a seus empregados, impondo penalidades aos que se negarem a utilizá-los, se for o caso de obrigatoriedade;

**10.2.54.** Realizar, às suas expensas, sempre que necessário e em função de atualizações tecnológicas e/ou alterações de processos de trabalho, o treinamento e reciclagem dos funcionários alocados para o contrato, visando manter o nível dos serviços contratados;

**10.2.55.** Se necessário, e a critério da Contratante, poderá ser solicitada a execução dos serviços em dias e horários distintos dos estabelecidos originalmente, desde que comunicado previamente à Contratada, podendo, nesse caso, haver compensação de horário;

**10.2.56.** Executar os serviços nos novos endereços, em caso de mudança de sede da Maternidade, desde que localizadas no mesmo município;

**10.2.57.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto do presente contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial atualizado;

**10.2.58.** Nomear encarregado responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho durante toda sua jornada normal, fiscalizando e ministrando orientações que se fizerem necessárias.

**10.2.59.** Nomear PREPOSTO, aceito pela Administração, no local da prestação do serviço, para manter contato com o fiscal da Contratante, solicitando as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, recebendo as reclamações vindas da Administração e tomando as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas;

**10.2.60.** O Preposto deverá exercer a supervisão e controle do pessoal, inclusive quanto ao cumprimento das atividades diárias, jornada de trabalho, utilização de uniformes e crachás, respondendo por todos os atos e fatos gerados ou provocados pelos empregados da Contratada;



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



**10.2.61.** Os empregados alocados para a execução do contrato estarão hierarquicamente subordinados ao Preposto;

**10.2.62.** Essa supervisão será de inteira responsabilidade da Contratada, não se fazendo necessária qualquer manifestação da Contratante sobre a sua requisição, cabendo à Contratada apropriar este custo nas Despesas Operacionais;

**10.2.63.** O preposto será responsável por:

a) Garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes estabelecidas para sua realização;

b) reportar-se, sempre que houver necessidade, ao fiscal de contrato designado pela Administração;

c) Providenciar e manter, permanentemente atualizado, um Livro de Ocorrências composto de duas partes com as seguintes finalidades: na primeira parte serão obrigatoriamente registradas pela Contratada, as ocorrências observadas na execução dos serviços, as respostas às consultas formuladas pela Contratante e as soluções adotadas quanto às determinações recebidas; na segunda parte serão obrigatoriamente registradas pela Contratante as orientações dadas, as respostas às consultas formuladas pela Contratada, o juízo formal sobre o andamento dos serviços, a qualidade da execução e as suas determinações.

**10.2.64.** O preposto deverá fornecer número de telefone fixo, móvel e fax, bem como endereço eletrônico, objetivando a comunicação rápida no que tange aos serviços contratados;

**10.2.65.** Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução contratual, conforme exigência legal;

**10.2.66.** Assumir toda a responsabilidade e tomar todas as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados, assumindo, ainda, as responsabilidades civil e penal e demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;

**10.2.67.** Repor, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer objeto da contratante e/ou terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

**10.2.68.** Responder administrativa, civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à contratante e/ou terceiros por seus empregados, dolosa ou culposamente, em razão de ação ou omissão da Contratada ou de quem em seu nome agir;

**10.2.69.** Informar a seus empregados sobre as normas repassadas pela Administração da Maternidade, inclusive das proibições e seus deveres;

**10.2.70.** Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

**10.2.71.** Manter vínculo empregatício formal e expresso com seus empregados, sendo responsável pelo pagamento dos salários e todas as demais vantagens, recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas, fiscais e parafiscais, emolumentos, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes - conforme a natureza jurídica da Contratada - incidentes sobre o objeto do contrato, ficando ressalvado que a inadimplência da Contratada para com esses encargos não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato, e ensejará rescisão contratual caso a Contratada, mesmo após notificada, permaneça inadimplente. Fica esclarecido que não se estabelece, por força da prestação do serviço, qualquer relação de emprego entre a Contratante e os empregados disponibilizados pela Contratada.

**10.2.72.** Comprovar o cumprimento, das obrigações trabalhistas e sociais conforme IN 05/2017 para a parcela de servidores exclusivamente alocados ao contrato que atuarão nas



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



dependências da MMME:

a) no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

a.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

a.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada; e

a.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços.

b) entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

b.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

b.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

b.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

c) entrega, quando solicitado pela Administração, de quaisquer dos seguintes documentos:

c.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

c.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;

c.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

c.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

c.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

d) entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

d.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

d.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

d.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



d.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

**10.2.72.1.** Deverá a contratada apresentar mensalmente, referente a todos os seus trabalhadores:

- a) Cópia do protocolo de envio de arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);
- b) Cópia do comprovante de Declaração à Previdência;
- c) cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancária ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- d) Recolhimento do FGTS referente ao mês anterior, quando solicitado pela Administração, por meio dos seguintes documentos:
- e) Cópia da relação dos trabalhadores constantes do arquivo SFIP (RE);
- f) Cópia do protocolo de envio de arquivos emitido pela Conectividade Social (GFIP);
- g) cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela internet.
- h) Pagamento dos salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;
- i) Fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;
- j) Pagamento do 13º salário;
- k) Concessão de férias e correspondente pagamento de adicional de férias, na forma da Lei;
- l) Realização de todas as devidas anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social, conforme legislação e/ou solicitação da fiscalização do contrato;
- m) Utilização de folhas de ponto dos empregados, por ponto eletrônico ou por outro meio que não seja padronizado.
- n) Até que a Contratada faça tal comprovação, a Contratante reterá a garantia prestada, podendo, ainda, utilizá-la para o pagamento direto aos trabalhadores no caso da empresa não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual, conforme IN SLTI/NPOG 05/2017 e suas alterações.

## **11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** À contratada que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas ou infringir os preceitos legais, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados, aplicar-se-ão, conforme a natureza e gravidade da falta cometida, sem prejuízo de outras sanções pertinentes à espécie (prescritas pelas Leis nº 14.133/2021, 12.846/13), as seguintes penalidades:

- a) Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para a prestação do serviço;
- b) Multa Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na providência necessária e 1% por dia após o 30º dia de atraso acumulada com as multas cominatórias abaixo;
- c) Multa de 5% (cinco por cento) do valor do total do contrato por faltas médicas, assim entendidas aquelas que acarretam transtornos significativos e, na sua reincidência, esse percentual será de 10% (dez por cento);



d) Multa de 10% (dez por cento) do valor total do contrato, nas hipóteses de inexecução total, com ou sem prejuízos para o ente público contratante;

e) Suspensão temporária do direito de participar em licitação ou impedimento de contratar com a entidade licitante descredenciamento no SICAF, por prazo não superior a 2 (dois) anos, entre outras, nas hipóteses:

11.2. Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato;

11.3. Ensejar injustificado retardamento da execução de seu objeto;

11.4. Não mantiver a proposta;

11.5. Falhar gravemente na execução do contrato;

11.6. Na reiteração excessiva de mesmo comportamento já punido ou omissão de providências para reparação de erros;

11.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por no mínimo 2 anos e, no máximo, pelo prazo de até 5 anos, entre outros comportamentos e em especial quando:

11.8. Apresentar documentação falsa exigida no certame;

11.9. Comportar-se de modo inidôneo;

11.10. Cometer fraude fiscal;

11.11. Fraudar na execução do contrato.

11.12. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo;

11.13. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso da entrega dos serviços, advir de caso fortuito ou motivo de força maior;

11.14. Da sanção aplicada caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação à autoridade superior àquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada até o julgamento do pleito, nos termos do artigo 165, da Lei 14.133/2021;

11.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e no Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho-RO, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no aviso de dispensa e seus anexos e demais cominações legais.

## **12. INSTRUMENTO DA CONTRATAÇÃO**

### **12.1. Da Contratação**

12.1.1. A Contratação decorrente da presente contratação, ficará subordinada às normas da Lei federal nº 14.133/2021 e será instrumentalizada por intermédio da assinatura do Contrato.

12.1.2. A contratação resultante do objeto deste instrumento, reger-se-á ainda pelas normas fixadas pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11.09.90.

12.1.3. Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo



Contratual, é dado à contratada o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, pela Secretaria Municipal de Saúde, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato.

## 12.2. Da Vigência

12.2.1. A vigência do contrato objeto desta contratação será de 180 (cento e oitenta dias), contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser rescindido havendo conclusão do certame licitatório em andamento, oriundo do processo administrativo sob o número nº 00600-00037206/2023-11-e, que contemplará o objeto.

## 12.3. Do Reajuste

12.3.1. Durante o prazo de vigência do Contrato, os preços serão irremovíveis.

## 12.4. Da Rescisão Contratual

12.4.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

12.4.2 Constituem motive para rescisão de contrato:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos.
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos.
- c) A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados.
- d) O atraso injustificado no início do serviço ou fornecimento.
- e) A paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação a Administração.

## 12.5. DAS ALTERAÇÕES

12.5.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

## 13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com o objeto desta contratação serão custeadas com recursos oriundos da seguinte Dotação Orçamentária, Programa de Trabalho e Elemento de Despesas, também explicitados e constantes da respectiva Nota de Empenho:

**Projeto Atividade:** 08.31.10.302.329.2.396 - **Manutenção de Maternidade Pública Municipal.**

**Elemento de despesa:** 33.90.39 - Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica.

**Fonte de Recursos:** 1.027 - Transferências de Recursos do SUS - Custeio.



#### 14. A APLICAÇÃO DA LEI 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES

14.1. Quanto à aplicação dos benefícios da Lei Federal n. 123/2006, para fins de participação nesta contratação, os quantitativos do objeto deste termo estão classificados da seguinte forma:

a) ITENS COM VALORES ACIMA DE R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão para PARTICIPAÇÃO AMPLA CONCORRÊNCIA, e não se aplicará a regra COTA RESERVADA para este objeto, por não ser vantajoso para administração, conforme o artigo 49 da Lei 123/2006 e suas alterações.

1.

Art. 49. Não se aplica o disposto nos [arts. 47 e 48 desta Lei Complementar](#) quando: [\(Vide Lei nº 14.133, de 2021\)](#)

[...]

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

#### 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários aos serviços, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato para os seus acréscimos, nos termos do artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.2. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal 14.133/2021, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado.

15.3. Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referência e seus anexos, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitado o objeto dessa dispensa de licitação, por meio de aplicação da legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a lei nº 14.133/2021, aplicando-se paralelamente, quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

15.4. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

15.5. Todas as comunicações relativas ao presente contrato serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta protocolada, telegrama, fax, meio eletrônico, na sede da contratada.

15.6. Qualquer tolerância da CONTRATANTE quanto a eventuais infrações contratuais não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

15.7. Cumprir e fazer cumprir, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este Termo de Referência.

15.8. Será eleito o foro da Comarca de Porto Velho/RO, com expressa renúncia de qualquer outro, para dirimir os possíveis litígios que decorram do presente procedimento.

14.9. Integram este Termo de Referência os seguintes Anexos:

**Anexo I** - Quantitativo E Descritivo Do Serviço a Ser Contratado;

**Anexo II** - Planilhas de Custo Per Capta;

**Anexo III** - Sugestão de Cardápio Semana;1

**Anexo IV** - Custo com Material de Consumo;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



**Anexo V** - Modelo Planilha de Custo - **Técnico Nutrição.**  
**Anexo VI** Modelo Planilha de Custo - **Copeiro Diurno;**  
**Anexo VII** Modelo Planilha de Custo - **Copeiro Noturno.**

**Porto Velho/RO, 06 de maio de 2024.**

Responsável pela elaboração, conforme planilhas de dados, memória de cálculo, justificativas e demais informações encaminhadas pelo Departamento de Média e Alta Complexidade - **DMAC** - **Processo: 00600-00008741/2024-46-e, pç 03.**

**Elaborado por: GEISON FELIPE COSTA DA SILVA** - Gerente DIGEAS/DA/SEMUSA

**Responsável pela Formalização da demanda, Análise e Aprovação do Termo de Referência:**

**Wandcliuce Melo Pinheiro** - Gerente Administrativo MMME/DEMAC/SEMUSA

**Maria Alzenir Sousa Da Silva** - Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA

**Aline Silva Lima** - Gerente da Divisão de Apoio a Assistência Hospitalar - **DMAC/SEMUSA**

**Francisca Rodrigues Nery** - Diretora Departamento de Média e Alta Complexidade - **DMAC/SEMUSA**

**AUTORIZAÇÃO DA DESPESA:**

Declaro estar ciente dos principais riscos desta contratação e AUTORIZO O PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO na forma legal, conforme competência prevista no Art. 28º da Lei complementar Municipal nº 882/2022 e demais alterações.

**Marilene Aparecida da Cruz Penati**

Secretária adjunta GAB/SEMUSA



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Anexo I do Termo de Referência

Quantitativo e Descritivo Do Serviço a Ser Contratado.

Item	Descrição	Unid.	Valor total
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança - MMME, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência e seus anexos, de acordo com a Lei 14.133/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergência visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal no Município de Porto Velho, por um período de até 180 (cento e oitenta) dias ou até que se conclua o procedimento licitatório.	Serviço	R\$ 2.246.908,98

**REFEIÇÕES A SEREM PREPARADAS NA MATERNIDADE**

Subitem	Descrição	Und.	Quant. Mensal	Quant. Total (6 meses)	Valor Unitário	VALOR MENSAL (QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. 6 MESES X VALOR UNITÁRIO)
1.1	Desjejum	Und.	4.564	27.384	R\$ 6,57	R\$ 29.985,48	R\$ 179.912,88
1.2	Colação	Und.	1.344	8.064	R\$ 4,25	R\$ 5.712,00	R\$ 34.272,00
1.3	Almoço	Und.	4.564	27.384	R\$ 23,87	R\$ 108.942,68	R\$ 653.656,08
1.4	Lanche	Und.	3.098	18.588	R\$ 6,44	R\$ 19.951,12	R\$ 119.706,72
1.5	Jantar	Und.	4.564	27.384	R\$ 23,87	R\$ 108.942,68	R\$ 653.656,08
1.6	Ceia	Und.	1.344	8.064	R\$ 4,82	R\$ 6.478,08	R\$ 38.868,48
1.7	Dieta líquida (300ml)	Und.	1.344	8.064	R\$ 7,01	R\$ 9.421,44	R\$ 56.528,64
1.8	Recarga de Água mineral (galão 20L)	Und.	300	1.800	R\$ 10,00	R\$ 3.000,00	R\$ 18.000,00
1.9	Mamadas (100ML)	Und.	169	1.014	R\$ 17,20	R\$ 2.906,80	R\$ 17.440,80
<b>VALOR DAS REFEIÇÕES A SEREM PREPARADAS NA MATERNIDADE</b>						<b>R\$</b>	<b>R\$</b>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



						295.340,28	1.772.041,68
Detalhamento dos Serviços de Mão de Obra							
Subitem	Descrição	Unid.	Quant. Postos Trabalho	de	Quant. funcionários por Postos	Valor Mensal Posto	Valor 6 meses Posto
1.10	Técnico em nutrição 12x36	Serviço	01		02	R\$ 3.600,00	R\$ 21.600,00
1.11	Copeiro Diurno 12x36	Serviço	01		04	R\$ 5.968,92	R\$ 35.813,52
1.12	Copeiro Noturno 12x36	Serviço	01		02	R\$ 2.984,46	R\$ 17.906,76
<b>VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS DE MÃO DE OBRA</b>							<b>R\$ 75.320,28</b>

Anexo II do Termo de Referência  
Planilhas de Custo Per Capta

PLANILHA DE CUSTO INSUMO - PER CAPTA - DESJEJUM - PACIENTES				
SEGUNDA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	Lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>MELANCIA</b>				
Melancia	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
TERÇA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>MELÃO</b>				
Melão	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
QUARTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		

<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>QUINTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do Cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>LARANJA</b>				
Laranja	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PAO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>MAMÃO</b>				
Mamão	Kg	0,200		
	<b>TOTAL DO ITEM</b>			

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade		
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
	<b>TOTAL DO ITEM</b>			

**RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM PACIENTES**

Média Per Capta segunda - feira	
Média Per Capta Terça - feira	
Média Per Capta Quarta-feira	
Média Per Capta Quinta-feira	
Média Per Capta Sexta-feira	
Média Per Capta Sábado	
Média Per Capta Domingo	
<b>MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS</b>	

Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	
--------------	--	------------------	--

**PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - COLAÇÃO - PACIENTES**

**SEGUNDA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>VITAMINA MISTA</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Banana	Kg	0,100		
Mamão	kg	0,100		
Maçã	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

**TERÇA FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE AVEIA</b>				
Aveia	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

**QUARTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>VITAMINA DE BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

**QUINTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE MILHO</b>				
Nutribon de milho	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

**SEXTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ACHOCOLATADO</b>				
Achocolatado	Kg	0,060		
Leite integral	Kg	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



SÁBADO				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>VITAMINA MISTA</b>				
Banana	Kg	0,100		
Mamao	kg	0,100		
Maçã	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

DOMINGO				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE ABACAXI</b>				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Geléia	Kg	0,050		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE COLAÇÃO	
Média	Per Capta Primeiro Dia
Média	Per Capta Segundo Dia
Média	Per Capta Terceiro Dia
Média	Per Capta Quarto Dia
Média	Per Capta Quinto Dia
Média	Per Capta Sexto Dia
Média	Per Capta Sétimo Dia
MÉDIA	TOTAL DOS INSUMOS

Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local	e data	Assinatura da RT
-------	--------	------------------

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - ALMOÇO - PACIENTES				
SEGUNDA-FEIRA				
ARROZ	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FAROFA</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,350		
Óleo	Lt	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
<b>PUDIM DE LEITE</b>				
Leite condensado	Kg	0,050		
Ovos	Dz	0,001		
Leite integral	Lt	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**TERÇA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>MACARRÃO ALHO E ÓLEO</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>CARNE MOÍDA</b>				
Coxão mole	Kg	0,300		
Cheiro Verde	Kg	0,020		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,004		
Sal	Kg	0,002		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
<b>MOUSSE DE CUPUAÇU</b>				
Leite condensado	Kg	0,020		
Creme de leite	Kg	0,010		
Polpa de cupuaçu	Kg	0,050		
<b>SUCO ACEROLA</b>				
Polpa de acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>QUARTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>PURÊ DE BATATA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>ISCA DE FRANGO</b>				
Peito de Frango	Kg	0,300		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Acelga	Kg	0,050		
Pepino	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>ENGANA MARIDO</b>				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
<b>SUCO DE ABACAXI</b>				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**QUINTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>FEIJÃO TROPEIRO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Farinha de mandioca	Kg	0,050		
Calabresa	Kg	0,020		
Bacon	Kg	0,010		
Ovos cozidos	Und	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>CARNE EM CUBOS</b>				
Alcatra	Kg	0,300		
Alho	Kg	0,005		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
<b>SALADA</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>DOCINHO</b>				
Docinho	Kg	0,050		
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>MACARRÃO AO SUGO</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Massa de tomate	Kg	0,030		
<b>BIFE GRELHADO</b>				
Alcatra	Kg	0,300		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,002		
<b>GELATINA COLORIDA</b>				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	Lt	0,050		
<b>SUCO DE CAJU</b>				
Polpa de caju	Kg	0,100		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SÁBADO</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>MACARRÃO ALHO E ÓLEO</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO NO MOLHO BRANCO</b>				
Frango	Kg	0,300		
Creme de leite	Kg	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Acelga	Kg	0,050		
Cenoura ralada	Kg	0,050		
<b>TABULE</b>				
Tomate	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,010		
Pepino	Kg	0,010		
Trigo para quibe	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>MELÃO</b>				
Melão	Kg	0,200		
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>DOMINGO</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>CREME DE MILHO</b>				
Milho Verde	Kg	0,080		
Leite	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
<b>PANQUECA DE CARNE MOÍDA</b>				
Patinho	Kg	0,300		
Farinha de trigo	Kg	0,100		
Ovos	Und	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Repolho refogado	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>DOCINHO</b>				
Docinho	Kg	0,030		
<b>SUCO DE CUPUAÇU</b>				
Polpa de Cupuaçu	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO PACIENTES**

<b>Média</b>	<b>Per Capta Segunda-feira</b>	<b>0,00</b>
<b>Média</b>	<b>Per Capta Terça-feira</b>	<b>0,00</b>
<b>Média</b>	<b>Per Capta Quarta-feira</b>	<b>0,00</b>
<b>Média</b>	<b>Per Capta Quinta-feira</b>	<b>0,00</b>
<b>Média</b>	<b>Per Capta Sexta-feira</b>	<b>0,00</b>
<b>Média</b>	<b>Per Capta Sábado</b>	<b>0,00</b>
<b>Média</b>	<b>Per Capta Domingo</b>	<b>0,00</b>
<b>MÉDIA</b>	<b>TOTAL DOS INSUMOS</b>	<b>0,00</b>

Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data

Assinatura da RT



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



**PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - LANCHE - PACIENTES**  
**SEGUNDA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,300		
<b>BOLO FORMIGUEIRO</b>				
Trigo	Kg	0,200		
Chocolate granulado	Kg	0,050		
Coco ralado	Kg	0,050		
Ovos	Dz	0,001		
Açúcar	Kg	0,015		
Leite integral	lt	0,050		
Margarina	Kg	0,015		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**TERÇA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>VITAMINA DE FRUTAS</b>				
Banana	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito de maisena	Kg	0,050		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**QUARTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SALADA DE FRUTAS</b>				
Banana	Kg	0,100		
Maça	Kg	0,100		
Laranja	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		
Iogurte de frutas	Kg	0,100		
Leite condensado	Kg	0,060		
Leite integral	lt	0,300		
Creme de Leite	Kg	0,040		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**QUINTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>BISCOITO</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Geléia	Kg	0,050		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SEXTA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO CAJU</b>				
Polpa de caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TORRADAS</b>				
Pão francês	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
Orégano	Kg	0,050		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SÁBADO</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ACHOCOLATADO</b>				
Achocolatado	Kg	0,060		
Leite integral	Kg	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>DOMINGO</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE MILHO BRANCO</b>				
Milho branco	Kg	0,100		
Leite integral	Kg	0,300		
Leite condensado	Kg	0,060		
Coco ralado	Kg	0,050		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>			
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE PACIENTES</b>			
Média	Per Capta	Primeiro Dia	0,00
Média	Per Capta	Segundo Dia	0,00
Média	Per Capta	Terceiro Dia	0,00
Média	Per Capta	Quarto Dia	0,00
Média	Per Capta	Quinto Dia	0,00
Média	Per Capta	Sexto Dia	0,00
Média	Per Capta	Sétimo Dia	0,00
<b>MÉDIA</b>	<b>TOTAL DOS INSUMOS</b>		<b>0,00</b>
O Cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.			
<b>Local e data</b>		<b>Assinatura da RT</b>	



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - JANTAR - PACIENTES</b>				
<b>SEGUNDA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>PIRÃO</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
<b>COZIDÃO DE LEGUMES</b>				
Coxão mole	Kg	0,300		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Quiabo	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE LEGUMES COM CARNE</b>				
Coxão mole	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>CREME DE CHOCOLATE</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Cremsgema	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,005		
Chocolate em pó	Kg	0,005		
<b>SUCO DE ACEROLA</b>				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**TERÇA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>BATATA DOURADA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,350		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
<b>SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO</b>				
Frango	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Macarrão espaguete	Kg	0,030		
Mandioca	Kg	0,050		
Couve	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>DOCINHO</b>				
Docinho	Kg	0,030		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**QUARTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>LEGUMES SAUTEÉ</b>				
Batata	Kg	0,050		
Cenoura	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Abóbora Kabotia	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>BIFE ACEBOLADO</b>				
Alcatra	Kg	0,300		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>CANJA DE GALINHA COM BATATA</b>				
Frango	Kg	0,100		
Arroz	Kg	0,030		
Batata	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>GELATINA CREMOSA</b>				
Gelatina	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,010		
Creme de leite	Kg	0,010		
<b>SUCO DE CAJU</b>				
Polpa de Caju	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>QUINTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>POLENTA AO SUGO</b>				
Milharina	Kg	0,100		
Massa de tomate	kg	0,020		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO AO MOLHO</b>				
Frango	Kg	0,350		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Extrato de tomate	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
Azeitona	Kg	0,015		
Batata	Kg	0,020		
<b>SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO E CARNE</b>				
Batata	Kg	0,060		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Coxão mole	Kg	0,100		
Macarrão parafuso	Kg	0,050		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,070		
Sal	Kg	0,001		
<b>BANANA CARMELIZADA</b>				
Banana	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,050		
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de Goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FAROFA DE BANANA</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,100		
Banana comprida	Kg	0,030		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
<b>FRANGO DESFIADO</b>				
Frango	Kg	0,300		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE CARNE MOÍDA</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Carne moída	Kg	0,100		
Feijão	Kg	0,140		
Alho	kg	0,001		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
Abóbora	Kg	0,050		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,070		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>ENGANA MARIDO</b>				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>PIRÃO</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
<b>CARNE EM CUBOS C/ MANDIOCA E ABOBRINHA</b>				
Alcatra	Kg	0,300		
Mandioca	Kg	0,100		
Abobrinha	Kg	0,100		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE CARNE COM ABÓBORA</b>				
Abóbora	Kg	0,030		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Coxão mole	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Repolho	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Alface	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
<b>CREME DE AMEIXA</b>				
Maisena	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
Ameixa	Kg	0,050		
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>PURÊ DE BATATA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO GUISADO COM BATATA</b>				
Frango	Kg	0,300		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Cenoura	Kg	0,030		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
<b>SOPA DE FEIJÃO</b>				
Coxão mole	Kg	0,100		
Feijão	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
Batata	Kg	0,030		
Frango	Kg	0,060		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>GELATINA COLORIDA</b>				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	lt	0,050		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR PACIENTES</b>	
Média Per Capta Segunda-feira	0,00
Média Per Capta Terça-feira	0,00
Média Per Capta Quarta-feira	0,00
Média Per Capta Quinta-feira	0,00
Média Per Capta Sexta-feira	0,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Média Per Capta Sábado	0,00
Média Per Capta Domingo	0,00
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	0,00
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.	
Local e data	Assinatura da RT

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - CEIA - PACIENTES				
SEGUNDA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE MAISENA</b>				
Maisena	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

TERÇA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

QUARTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

QUINTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE MILHARINA</b>				
Milharina	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	kg	0,020		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



TOTAL DO ITEM	
---------------	--

SEXTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>VITAMINA DE FRUTAS</b>				
Banana	Kg	0,100		
Maça	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,080		
Leite integral	lt	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

SÁBADO				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE ABACAXI</b>				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

DOMINGO				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE AVEIA</b>				
Aveia	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

**RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**MÉDIA DOS INSUMOS/CEIA PACIENTES**

Média Per Capta Primeiro Dia	0,00
Média Per Capta Segundo Dia	0,00
Média Per Capta Terceiro Dia	0,00
Média Per Capta Quarto Dia	0,00
Média Per Capta Quinto Dia	0,00
Média Per Capta Sexto Dia	0,00
Média Per Capta Sétimo Dia	0,00
<b>MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS</b>	<b>0,00</b>

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	
--------------	--	------------------	--



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



PLANILHA PER CAPTA - DESJEJEUM SERVIDORES				
<b>SEGUNDA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>MELÃO</b>				
Melão	Kg	0,200		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
	<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>TERÇA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>MAMÃO</b>				
Mamão	Kg	0,200		
	<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>QUARTA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel		0,030		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Açúcar		0,020		
Leite integral		0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês		0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina		0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker		0,050		
<b>MELANCIA</b>				
Melancia		0,200		
<b>LARANJA</b>				
Laranja		0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

**QUINTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
	<b>TOTAL DO ITEM</b>			

**SEXTA-FEIRA**

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	LT	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>LARANJA</b>				
Laranja	kg	0,200		
<b>OVOS MEXIDOS</b>				
Ovo	Und	0,001		
Óleo de soja	lt	0,015		
Sal	Kg	0,001		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>		
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>TANGERINA</b>				
Tangerina	Kg	0,200		
<b>MELANCIA</b>				
Melancia	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>MAMÃO</b>				
Mamão	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM - SERVIDORES**

Média Per Capta Segunda-feira	0,00
Média Per Capta Terça-feira	0,00
Média Per Capta Quarta-feira	0,00
Média Per Capta Quinta-feira	0,00
Média Per Capta Sexta-feira	0,00
Média Per Capta Sábado	0,00
Média Per Capta Domingo	0,00
<b>MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS</b>	<b>0,00</b>

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	
--------------	--	------------------	--

**PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - ALMOÇO**

**SEGUNDA-FEIRA**

ARROZ	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FAROFA</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,200		
Óleo	Lt	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>BIFE AO MOLHO</b>				
Alcatra	Kg	0,200		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Cebola	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,010		
Massa de tomate	Kg	0,020		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,003		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
<b>PUDIM DE LEITE</b>				
Leite condensado	Kg	0,030		
Ovos	Dz	0,001		
Leite integral	Lt	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
<b>BANANA</b>				
Banana prata	Kg	0,150		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>TERÇA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>MACARRÃO COM SARDINHA</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sardinha	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>BOLO DE CARNE</b>				
Coxão mole	Kg	0,200		
Farinha de trigo	Kg	0,015		
Cheiro Verde	Kg	0,020		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,004		
Sal	Kg	0,002		
<b>FRANGO GRELHADO AO MOLHO BRANCO</b>				
Peito de Frango	Kg	0,200		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Creme de leite	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Óleo	Lt	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
<b>MOUSSE DE CUPUAÇU</b>				
Leite condensado	Kg	0,020		
Creme de leite	Kg	0,010		
Polpa de cupuaçu	Kg	0,050		
<b>LARANJA</b>				
Laranja	Kg	0,150		
<b>SUCO ACEROLA</b>				
Polpa de acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>QUARTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>PURE DE BATATA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO EM CUBOS</b>				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
<b>ASSADO RECHEADO COM CENOURA</b>				
Coxão duro	Kg	0,200		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Alho	Kg	0,002		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Acelga	Kg	0,050		
Pepino	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>ENGANA MARIDO</b>				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
<b>SUCO DE ABACAXI</b>				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>QUINTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>FEIJÃO TROPEIRO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Farinha de mandioca	Kg	0,050		
Calabresa	Kg	0,020		
Bacon	Kg	0,010		
Ovos cozidos	Und	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>CARNE EM CUBOS</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,005		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
<b>GALINHA PICANTE</b>				
Frango desfiado	Kg	0,200		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>DOCINHO</b>				
Docinho	Kg	0,030		
<b>TANGERINA</b>				
Tangerina	Kg	0,150		
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>PIRÃO</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
<b>BIFE GRELHADO</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>PEIXE COZIDO</b>				
Filé de dourado	Kg	0,250		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,002		
<b>GELATINA COLORIDA</b>				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	LT	0,050		
<b>MELANCIA</b>				
Melancia	Kg	0,150		
<b>SUCO DE CAJU</b>				
Polpa de caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>MACARRÃO ALHO E ÓLEO</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO NO MOLHO BRANCO</b>				
Frango	Kg	0,200		
Creme de leite	Kg	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>ISCA DE CARNE</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,005		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
<b>SALADA</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Acelga	Kg	0,050		
Cenoura ralada	Kg	0,050		
TABULE				
Tomate	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,010		
Pepino	Kg	0,010		
Trigo para quibe	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>CREME DE ABACAXI</b>				
Polpa de Abacaxi	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,015		
Creme de leite	Kg	0,015		
<b>MELÃO</b>				
Melão	Kg	0,200		
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>CREME DE MILHO</b>				
Milho Verde	Kg	0,080		
Leite	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
<b>PANQUECA DE CARNE MOÍDA</b>				
Patinho	Kg	0,200		
Farinha de trigo	Kg	0,100		
Ovos	Und	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
<b>FRANGO GRELHADO</b>				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Cebola	Kg	0,020		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Repolho refogado	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>DOCINHO</b>				
Docinho	Kg	0,030		
<b>ABACAXI</b>				
Abacaxi	Kg	0,100		
<b>SUCO DE CUPUAÇU</b>				
Polpa de Cupuaçu	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO - SERVIDORES</b>				
<b>Média Per Capta Segunda-feira</b>				<b>0,00</b>
<b>Média Per Capta Terça-feira</b>				<b>0,00</b>
<b>Média Per Capta Quarta-feira</b>				<b>0,00</b>
<b>Média Per Capta Quinta-feira</b>				<b>0,00</b>
<b>Média Per Capta Sexta-feira</b>				<b>0,00</b>
<b>Média Per Capta Sábado</b>				<b>0,00</b>
<b>Média Per Capta Domingo</b>				<b>0,00</b>
<b>MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS</b>				<b>0,00</b>
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data				Assinatura da RT

<b>PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - LANCHE - SERVIDORES</b>				
<b>SEGUNDA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,300		
<b>BOLO FORMIGUEIRO</b>				
Trigo	Kg	0,200		
Chocolate granulado	Kg	0,050		
Coco ralado	Kg	0,050		
Ovos	Dz	0,001		
Açúcar	Kg	0,015		
Leite integral	LT	0,050		
Margarina	Kg	0,015		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



				TOTAL DO ITEM	
<b>TERÇA FEIRA</b>					
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total	
<b>VITAMINA DE FRUTAS</b>					
Banana	Kg	0,100			
Mamão	Kg	0,100			
Leite integral	Lts	0,300			
Farinha Láctea	Kg	0,050			
Açúcar	Kg	0,020			
<b>BISCOITO</b>					
Biscoito de maisena	Kg	0,050			
<b>TOTAL DO ITEM</b>					
<b>QUARTA-FEIRA</b>					
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total	
<b>SALADA DE FRUTAS</b>					
Banana	Kg	0,100			
Maça	Kg	0,100			
Laranja	Kg	0,100			
Mamão	Kg	0,100			
Iogurte de frutas	Kg	0,100			
Leite condensado	Kg	0,060			
Leite integral	LT	0,300			
Creme de Leite	Kg	0,040			
<b>TOTAL DO ITEM</b>					
<b>QUINTA-FEIRA</b>					
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total	
<b>FRUTAS (02 PORÇÕES)</b>					
Melão	Kg	0,250			
Melancia	Kg	0,250			
<b>TOTAL DO ITEM</b>					
<b>SEXTA-FEIRA</b>					
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total	
<b>SUCO ACEROLA</b>					
Polpa de acerola	Kg	0,100			
Açúcar	kg	0,020			
Água mineral	lt	0,200			
<b>TORRADAS</b>					
Pão francês	Kg	0,060			
Margarina	Kg	0,020			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Orégano	Kg	0,050		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ACHOCOLATADO</b>				
Achocolatado	Kg	0,060		
Leite integral	Kg	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>MINGAU DE MILHO BRANCO</b>				
Milho branco	Kg	0,100		
Leite integral	kg	0,300		
Leite condensado	kg	0,060		
Coco ralado	Kg	0,050		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		

**RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE - SERVIDORES**

Média Per Capta Primeiro Dia	0,00
Média Per Capta Segundo Dia	0,00
Média Per Capta Terceiro Dia	0,00
Média Per Capta Quarto Dia	0,00
Média Per Capta Quinto Dia	0,00
Média Per Capta Sexto Dia	0,00
Média Per Capta Sétimo Dia	0,00
<b>MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS</b>	<b>0,00</b>

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data \_\_\_\_\_ Assinatura da RT \_\_\_\_\_

**PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - JANTAR - SERVIDORES**

**SEGUNDA-FEIRA**

<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>PIRÃO</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
<b>COZIDÃO DE LEGUMES</b>				
Coxão mole	Kg	0,200		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Quiabo	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO GRELHADO</b>				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE LEGUMES COM CARNE</b>				
Coxão mole	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>CREME DE CHOCOLATE</b>				
Cremonogema	Kg	0,050		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Leite condensado	Kg	0,005		
Chocolate em pó	Kg	0,005		
<b>TANGERINA</b>				
Tangerina	Kg	0,200		
<b>SUCO DE ACEROLA</b>				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>TERÇA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>		
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>BATATA DOURADA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>STROGONOFF DE CARNE</b>				
Coxão Mole	Kg	0,200		
Ketchup	Kg	0,010		
Creme de leite	Kg	0,010		
Alho	Lt	0,002		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,002		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,250		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
<b>SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO</b>				
Frango	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Macarrão espaguete	Kg	0,030		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Mandioca	Kg	0,050		
Couve	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>DOCINHO</b>				
Docinho	Kg	0,030		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>QUARTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>LEGUMES SAUTEÉ</b>				
Batata	Kg	0,050		
Cenoura	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Abóbora cabotiá	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro verde	Kg	0,001		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>BIFE ACEBOLADO</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO AO MOLHO BRANCO</b>				
Frango	Kg	0,250		
Creme de leite	Kg	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
<b>CANJA DE GALINHA COM BATATA</b>				
Frango	Kg	0,060		
Arroz	Kg	0,030		
Batata	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>GELATINA CREMOSA</b>				
Gelatina	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,010		
Creme de leite	Kg	0,010		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>SUCO DE CAJU</b>				
Polpa de Caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				

<b>QUINTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>POLENTA AO SUGO</b>				
Milharina	Kg	0,060		
Massa de tomate	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO AO MOLHO</b>				
Frango	Kg	0,200		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Extrato de tomate	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>CARNE MOÍDA COM LEGUMES</b>				
Coxão mole	Kg	0,200		
Azeitona	Kg	0,015		
Batata	Kg	0,020		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,004		
Sal	Kg	0,002		
<b>SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO E CARNE</b>				
Batata	Kg	0,060		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Coxão mole	Kg	0,060		
Macarrão parafuso	Kg	0,050		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,070		
Sal	Kg	0,001		
<b>BANANA CARMELIZADA</b>				
Banana	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,050		
<b>MELANCIA</b>				
Melancia	Kg	0,200		
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de Goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FAROFA DE BANANA</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Banana comprida	Kg	0,030		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
<b>FRANGO DESFIADO</b>				
Frango	Kg	0,200		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
<b>CARNE ASSADA NO FORNO</b>				
Coxão duro	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE CARNE MOÍDA</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Carne moída	Kg	0,050		
Feijão	Kg	0,140		
Alho	Kg	0,001		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
Abóbora	Kg	0,050		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,070		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>ENGANA MARIDO</b>				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
<b>MELÃO</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Melão	Kg	0,200		
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>VATAPÁ</b>				
Pão dormido	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Leite de coco	Lt	0,020		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
<b>CARNE EM CUBOS C/ MANDIOCA E ABOBRINHA</b>				
Alcatra	Kg	0,250		
Mandioca	Kg	0,050		
Abobrinha	Kg	0,050		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,250		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		
<b>SOPA DE CARNE COM ABÓBORA</b>				
Abóbora	Kg	0,030		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Coxão mole	Kg	0,060		
Sal	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Repolho	Kg	0,050		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Tomate	Kg	0,050		
Alface	kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
<b>CREME DE AMEIXA</b>				
Maisena	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
Ameixa	Kg	0,050		
<b>ABACAXI</b>				
Abacaxi	Kg	0,100		
<b>SUCO DE ACEROLA</b>				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>PURÊ DE BATATA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO GUISADO COM BATATA</b>				
Frango	Kg	0,200		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>BIFE À ROLÊ</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Bacon	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>SOPA DE FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
Batata	Kg	0,030		
Frango	Kg	0,060		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>GELATINA COLORIDA</b>				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	lt	0,050		
<b>LARANJA</b>				
Laranja	kg	0,200		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR - SERVIDORES</b>				
Média	Per Capta	Segunda-feira		0,00
Média	Per Capta	Terça-feira		0,00
Média	Per Capta	Quarta-feira		0,00
Média	Per Capta	Quinta-feira		0,00
Média	Per Capta	Sexta-feira		0,00
Média	Per Capta	Sábado		0,00
Média	Per Capta	Domingo		0,00
MÉDIA	TOTAL DOS	INSUMOS		0,00
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data		Assinatura da RT		

**PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - CEIA - PACIENTES**

**SEGUNDA-FEIRA**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE MAISENA</b>				
Maisena	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>TERÇA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>QUARTA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE AVEIA</b>				
Aveia	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>QUINTA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>MINGAU DE MILHARINA</b>				
Milharina	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	kg	0,020		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>SEXTA-FEIRA</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.
<b>VITAMINA DE FRUTAS</b>			
Banana	Kg	0,100	
Maça	Kg	0,100	
Mamão	Kg	0,080	
Leite integral	lt	0,300	
Farinha Láctea	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>SÁBADO</b>			
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.
<b>SUCO DE ABACAXI</b>			
Polpa de abacaxi	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
Água mineral	LT	0,200	
<b>BISCOITO</b>			
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060	
Margarina	Kg	0,020	
<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>DOMINGO</b>			
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.
<b>MINGAU DE AVEIA</b>			
Aveia	Kg	0,200	
Leite integral	Lts	0,300	
Açúcar	Kg	0,020	
<b>TOTAL DO ITEM</b>			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/CEIA PACIENTES</b>	
Média Per Capta Primeiro Dia	0,00
Média Per Capta Segundo Dia	0,00
Média Per Capta Terceiro Dia	0,00
Média Per Capta Quarto Dia	0,00
Média Per Capta Quinto Dia	0,00
Média Per Capta Sexto Dia	0,00
Média Per Capta Sétimo Dia	0,00
<b>MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS</b>	<b>0,00</b>
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.	
Local e data	Assinatura da RT

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - DESJEJUM - SERVIDORES				
<b>SEGUNDA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>MELÃO</b>				
Melão	Kg	0,200		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>TERÇA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>MAMÃO</b>				
Mamão	Kg	0,200		
		<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>QUARTA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	LT	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>MELANCIA</b>				
Melancia	Kg	0,200		
<b>LARANJA</b>				
Laranja	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>QUINTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	LT	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>LARANJA</b>				
Laranja	kg	0,200		
<b>OVOS MEXIDOS</b>				
Ovo	Und	0,001		
Óleo de soja	Lt	0,015		
Sal	Kg	0,001		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>		
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>TANGERINA</b>				
Tangerina	Kg	0,200		
<b>MELANCIA</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Melancia	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
<b>PÃO FRANCÊS</b>				
Pão francês	Kg	0,050		
<b>MARGARINA</b>				
Margarina	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>MAMÃO</b>				
Mamão	Kg	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM - SERVIDORES</b>				
Média Per Capta Segunda-feira	0,00			
Média Per Capta Terça-feira	0,00			
Média Per Capta Quarta-feira	0,00			
Média Per Capta Quinta-feira	0,00			
Média Per Capta Sexta-feira	0,00			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Média Per Capta Sábado	0,00			
Média Per Capta Domingo	0,00			
<b>MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS</b>	<b>0,00</b>			
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data		Assinatura da RT		

<b>PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - ALMOÇO - SERVIDORES</b>				
<b>SEGUNDA-FEIRA</b>				
<b>ARROZ</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FAROFA</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,200		
Óleo	Lt	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>BIFE AO MOLHO</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Cebola	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,010		
Massa de tomate	Kg	0,020		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,003		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
<b>PUDIM DE LEITE</b>				
Leite condensado	Kg	0,030		
Ovos	Dz	0,001		
Leite integral	Lt	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
<b>BANANA</b>				
Banana prata	Kg	0,150		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>SUCO DE CAJÁ</b>			
Polpa de Cajá	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
Água mineral	Lt	0,200	
<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>TERÇA-FEIRA</b>			
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>
<b>ARROZ</b>			
Arroz	Kg	0,150	
Alho	Kg	0,010	
Óleo	Lts	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,002	
<b>FEIJÃO</b>			
Feijão	Kg	0,200	
Alho	Lt	0,010	
Óleo	Kg	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,001	
<b>MACARRÃO COM SARDINHA</b>			
Macarrão espaguete	Kg	0,100	
Alho	Kg	0,020	
Óleo	Lt	0,005	
Cheiro Verde	Kg	0,010	
Sardinha	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,001	
<b>BOLO DE CARNE</b>			
Coxão mole	Kg	0,200	
Farinha de trigo	Kg	0,015	
Cheiro Verde	Kg	0,020	
Cebola	Kg	0,020	
Óleo	Kg	0,004	
Sal	Kg	0,002	
<b>FRANGO GRELHADO AO MOLHO BRANCO</b>			
Peito de Frango	Kg	0,200	
Creme de leite	Kg	0,010	
Leite integral	Lt	0,010	
Maisena	Kg	0,010	
Óleo	Lt	0,005	
Sal	Kg	0,001	
<b>SALADA</b>			
Alface	Kg	0,050	
Tomate	Kg	0,050	
Cenoura cozida	Kg	0,050	
Batata cozida	Kg	0,050	
Sal	Kg	0,002	
Óleo	Lt	0,002	
<b>MOUSSE DE CUPUAÇU</b>			
Leite condensado	Kg	0,020	
Creme de leite	Kg	0,010	
Polpa de cupuaçu	Kg	0,050	
<b>LARANJA</b>			
Laranja	Kg	0,150	
<b>SUCO ACEROLA</b>			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Polpa de acerola	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
Água mineral	Lt	0,200	
<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>QUARTA-FEIRA</b>			
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>
<b>ARROZ</b>			
Arroz	Kg	0,150	
Alho	Kg	0,010	
Óleo	Lts	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,002	
<b>FEIJÃO</b>			
Feijão	Kg	0,200	
Alho	Lt	0,010	
Óleo	Kg	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,001	
<b>PURE DE BATATA</b>			
Batata	Kg	0,100	
Leite integral	Lt	0,050	
Margarina	Lt	0,010	
Cheiro Verde	Kg	0,010	
Sal	Kg	0,001	
<b>FRANGO EM CUBOS</b>			
Peito de Frango	Kg	0,200	
Sal	Kg	0,001	
Óleo	Lt	0,001	
Alho	Kg	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
<b>ASSADO RECHEADO COM CENOURA</b>			
Coxão duro	Kg	0,200	
Cenoura cozida	Kg	0,050	
Alho	Kg	0,002	
Óleo	Lt	0,005	
Cebola	Kg	0,010	
Cheiro Verde	Kg	0,001	
Sal	Kg	0,001	
<b>SALADA</b>			
Alface	Kg	0,050	
Tomate	Kg	0,050	
Acelga	Kg	0,050	
Pepino	Kg	0,020	
Óleo	Kg	0,001	
Sal	Kg	0,001	
<b>ENGANA MARIDO</b>			
Maisena	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,010	
Gelatina	Kg	0,050	
<b>MAÇÃ</b>			
Maçã	Kg	0,200	
<b>SUCO DE ABACAXI</b>			
Polpa de abacaxi	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
Água mineral	LT	0,200	



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>QUINTA-FEIRA</b>			
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>
<b>ARROZ</b>			
Arroz	Kg	0,150	
Alho	Kg	0,010	
Óleo	Lts	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,002	
<b>FEIJÃO</b>			
Feijão	Kg	0,200	
Alho	Lt	0,010	
Óleo	Kg	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,001	
<b>FEIJÃO TROPEIRO</b>			
Feijão	Kg	0,200	
Farinha de mandioca	Kg	0,050	
Calabresa	Kg	0,020	
Bacon	Kg	0,010	
Ovos cozidos	Und	0,001	
Cebola	Kg	0,010	
Alho	Kg	0,005	
Cheiro Verde	Kg	0,001	
Sal	Kg	0,001	
<b>CARNE EM CUBOS</b>			
Alcatra	Kg	0,200	
Alho	Kg	0,005	
Cebola	Kg	0,020	
Óleo	Lt	0,003	
<b>GALINHA PICANTE</b>			
Frango desfiado	Kg	0,200	
Milho verde	Kg	0,020	
Ervilha	Kg	0,020	
Azeitona	Kg	0,010	
Alho	Kg	0,002	
Sal	Kg	0,001	
<b>SALADA</b>			
Alface	Kg	0,050	
Tomate	Kg	0,050	
Cenoura cozida	Kg	0,050	
Batata cozida	Kg	0,050	
Óleo	Kg	0,001	
Sal	Kg	0,001	
<b>DOCINHO</b>			
Docinho	Kg	0,030	
<b>TANGERINA</b>			
Tangerina	Kg	0,150	
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>			
Polpa de Maracujá	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
Água mineral	lt	0,200	
<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>SEXTA-FEIRA</b>			
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>ARROZ</b>			
Arroz	Kg	0,150	
Alho	Kg	0,010	
Óleo	Lts	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,002	
<b>FEIJÃO</b>			
Feijão	Kg	0,200	
Alho	Lt	0,010	
Óleo	Kg	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,001	
<b>PIRÃO</b>			
Farinha de mandioca	Kg	0,080	
Sal	Kg	0,001	
Óleo	Lt	0,010	
Azeite de dendê	Lt	0,005	
<b>BIFE GRELHADO</b>			
Alcatra	Kg	0,200	
Alho	Kg	0,002	
Cebola	Kg	0,020	
Óleo	Lt	0,003	
Sal	Kg	0,001	
<b>PEIXE COZIDO</b>			
Filé de dourado	Kg	0,250	
Batata	Kg	0,030	
Cenoura	Kg	0,030	
Alho	Kg	0,002	
Óleo	Lt	0,005	
Cebola	Kg	0,010	
Cheiro Verde	Kg	0,005	
Sal	Kg	0,001	
<b>SALADA</b>			
Alface	Kg	0,050	
Tomate	Kg	0,050	
Chuchu cozido	Kg	0,050	
Beterraba cozida	Kg	0,050	
Sal	Kg	0,001	
Óleo	Lt	0,002	
<b>GELATINA COLORIDA</b>			
Gelatina sabores variados	Kg	0,050	
Água mineral	LT	0,050	
<b>MELANCIA</b>			
Melancia	Kg	0,150	
<b>SUCO DE CAJU</b>			
Polpa de caju	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
Água mineral	LT	0,200	
<b>TOTAL DO ITEM</b>			
<b>SÁBADO</b>			
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>
<b>ARROZ</b>			
Arroz	Kg	0,150	
Alho	Kg	0,010	



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Lts	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,002	
<b>FEIJÃO</b>			
Feijão	Kg	0,200	
Alho	Lt	0,010	
Óleo	Kg	0,001	
Cebola	Kg	0,020	
Sal	Kg	0,001	
<b>MACARRÃO ALHO E ÓLEO</b>			
Macarrão espaguete	Kg	0,100	
Alho	Kg	0,002	
Óleo	Lt	0,001	
Cheiro Verde	Kg	0,001	
Sal	Kg	0,001	
<b>FRANGO NO MOLHO BRANCO</b>			
Frango	Kg	0,200	
Creme de leite	Kg	0,010	
Maisena	Kg	0,010	
Leite integral	Lt	0,010	
Batata cozida	Kg	0,100	
Óleo	Lt	0,001	
Sal	Kg	0,001	
<b>ISCA DE CARNE</b>			
Alcatra	Kg	0,200	
Alho	Kg	0,005	
Cebola	Kg	0,020	
Óleo	Lt	0,003	
<b>SALADA</b>			
Acelga	Kg	0,050	
Cenoura ralada	Kg	0,050	
<b>TABULE</b>			
Tomate	Kg	0,030	
Cebola	Kg	0,010	
Pepino	Kg	0,010	
Trigo para quibe	Kg	0,020	
Óleo	Kg	0,001	
Sal	Kg	0,001	
<b>CREME DE ABACAXI</b>			
Polpa de Abacaxi	Kg	0,050	
Leite condensado	Kg	0,015	
Creme de leite	Kg	0,015	
<b>MELÃO</b>			
Melão	Kg	0,200	
<b>SUCO DE GOIABA</b>			
Polpa de goiaba	Kg	0,100	
Açúcar	Kg	0,020	
Água mineral	LT	0,200	
	<b>TOTAL DO ITEM</b>		
<b>RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>			
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO - SERVIDORES</b>			
Média Per Capta Segunda-feira		0,00	
Média Per Capta Terça-feira		0,00	
Média Per Capta Quarta-feira		0,00	
Média Per Capta Quinta-feira		0,00	



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Média Per Capta Sexta-feira	0,00
Média Per Capta Sábado	0,00
Média Per Capta Domingo	0,00
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	0,00
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.	
Local e data	Assinatura da RT

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - LANCHE - SERVIDORES				
<b>SEGUNDA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,300		
<b>BOLO FORMIGUEIRO</b>				
Trigo	Kg	0,200		
Chocolate granulado	Kg	0,050		
Coco ralado	Kg	0,050		
Ovos	Dz	0,001		
Açúcar	Kg	0,015		
Leite integral	LT	0,050		
Margarina	Kg	0,015		
			<b>TOTAL DO ITEM</b>	
<b>TERÇA FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>VITAMINA DE FRUTAS</b>				
Banana	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito de maisena	Kg	0,050		
			<b>TOTAL DO ITEM</b>	
<b>QUARTA-FEIRA</b>				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>SALADA DE FRUTAS</b>				
Banana	Kg	0,100		
Maça	Kg	0,100		
Laranja	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Iogurte de frutas	Kg	0,100		
Leite condensado	Kg	0,060		
Leite integral	LT	0,300		
Creme de Leite	Kg	0,040		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>QUINTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>FRUTAS (02 PORÇÕES)</b>				
Melão	Kg	0,250		
Melancia	Kg	0,250		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>SUCO ACEROLA</b>				
Polpa de acerola	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TORRADAS</b>				
Pão francês	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
Orégano	Kg	0,050		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ACHOCOLATADO</b>				
Achocolatado	Kg	0,060		
Leite integral	Kg	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
<b>BISCOITO</b>				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>MINGAU DE MILHO BRANCO</b>				
Milho branco	Kg	0,100		
Leite integral	kg	0,300		
Leite condensado	kg	0,060		
Coco ralado	Kg	0,050		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE - SERVIDORES				
Média Per Capta Primeiro Dia	0,00			
Média Per Capta Segundo Dia	0,00			
Média Per Capta Terceiro Dia	0,00			
Média Per Capta Quarto Dia	0,00			
Média Per Capta Quinto Dia	0,00			
Média Per Capta Sexto Dia	0,00			
Média Per Capta Sétimo Dia	0,00			
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	0,00			
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data		Assinatura da RT		

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - JANTAR -SERVIDORES				
SEGUNDA-FEIRA				
Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>PIRÃO</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
<b>COZIDÃO DE LEGUMES</b>				
Coxão mole	Kg	0,200		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Quiabo	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,005		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO GRELHADO</b>				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Alho	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE LEGUMES COM CARNE</b>				
Coxão mole	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>CREME DE CHOCOLATE</b>				
Cremsgema	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,005		
Chocolate em pó	Kg	0,005		
<b>TANGERINA</b>				
Tangerina	Kg	0,200		
<b>SUCO DE ACEROLA</b>				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TERÇA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>		
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>BATATA DOURADA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>STROGONOFF DE CARNE</b>				
Coxão Mole	Kg	0,200		
Ketchup	Kg	0,010		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Creme de leite	Kg	0,010		
Alho	Lt	0,002		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,002		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,250		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
<b>SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO</b>				
Frango	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Macarrão espaguete	Kg	0,030		
Mandioca	Kg	0,050		
Couve	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>DOCINHO</b>				
Docinho	Kg	0,030		
<b>MAÇÃ</b>				
Maçã	Kg	0,200		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>QUARTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>LEGUMES SAUTEÉ</b>				
Batata	Kg	0,050		
Cenoura	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Abóbora cabotiá	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>BIFE ACEBOLADO</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO AO MOLHO BRANCO</b>				
Frango	Kg	0,250		
Creme de leite	Kg	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
<b>CANJA DE GALINHA COM BATATA</b>				
Frango	Kg	0,060		
Arroz	Kg	0,030		
Batata	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>GELATINA CREMOSA</b>				
Gelatina	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,010		
Creme de leite	Kg	0,010		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>BANANA</b>				
Banana	Kg	0,200		
<b>SUCO DE CAJU</b>				
Polpa de Caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>QUINTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>POLENTA AO SUGO</b>				
Milharina	Kg	0,060		
Massa de tomate	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO AO MOLHO</b>				
Frango	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Extrato de tomate	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
<b>CARNE MOÍDA COM LEGUMES</b>				
Coxão mole	Kg	0,200		
Azeitona	Kg	0,015		
Batata	Kg	0,020		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,004		
Sal	Kg	0,002		
<b>SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO E CARNE</b>				
Batata	Kg	0,060		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Coxão mole	Kg	0,060		
Macarrão parafuso	Kg	0,050		
Alho	Kg	0,002		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,070		
Sal	Kg	0,001		
<b>BANANA CAMELIZADA</b>				
Banana	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,050		
<b>MELANCIA</b>				
Melancia	Kg	0,200		
<b>SUCO DE GOIABA</b>				
Polpa de Goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SEXTA-FEIRA</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>FAROFA DE BANANA</b>				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Banana comprida	Kg	0,030		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
<b>FRANGO DESFIADO</b>				
Frango	Kg	0,200		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
<b>CARNE ASSADA NO FORNO</b>				
Coxão duro	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,001		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE CARNE MOÍDA</b>				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Carne moída	Kg	0,050		
Feijão	Kg	0,140		
Alho	Kg	0,001		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
Abóbora	Kg	0,050		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,070		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>ENGANA MARIDO</b>				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
<b>MELÃO</b>				
Melão	Kg	0,200		
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b>				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>SÁBADO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>VATAPÁ</b>				
Pão dormido	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Leite de coco	Lt	0,020		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Azeite de dendê	Lt	0,005		
<b>CARNE EM CUBOS C/ MANDIOCA E ABOBRINHA</b>				
Alcatra	Kg	0,250		
Mandioca	Kg	0,050		
Abobrinha	Kg	0,050		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO ASSADO</b>				
Frango	Kg	0,250		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		
<b>SOPA DE CARNE COM ABÓBORA</b>				
Abóbora	Kg	0,030		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Coxão mole	Kg	0,060		
Sal	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Repolho	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Alface	kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
<b>CREME DE AMEIXA</b>				
Maisena	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
Ameixa	Kg	0,050		
<b>ABACAXI</b>				
Abacaxi	Kg	0,100		
<b>SUCO DE ACEROLA</b>				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>DOMINGO</b>				
<b>Produtos do cardápio</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
<b>ARROZ</b>				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
<b>PURÊ DE BATATA</b>				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
<b>FRANGO GUISADO COM BATATA</b>				
Frango	Kg	0,200		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>BIFE À ROLE</b>				
Alcatra	Kg	0,200		
Bacon	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>SOPA DE FEIJÃO</b>				
Feijão	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
Batata	Kg	0,030		
Frango	Kg	0,060		
Cheiro verde	Kg	0,001		
<b>SALADA</b>				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
<b>GELATINA COLORIDA</b>				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	lt	0,050		
<b>LARANJA</b>				
Laranja	kg	0,200		
<b>SUCO DE CAJÁ</b>				



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
<b>TOTAL DO ITEM</b>				
<b>RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
<b>MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR - SERVIDORES</b>				
Média	Per Capta	Segunda-feira		0,00
Média	Per Capta	Terça-feira		0,00
Média	Per Capta	Quarta-feira		0,00
Média	Per Capta	Quinta-feira		0,00
Média	Per Capta	Sexta-feira		0,00
Média	Per Capta	Sábado		0,00
Média	Per Capta	Domingo		0,00
<b>MÉDIA</b>	<b>TOTAL DOS</b>	<b>INSUMOS</b>		<b>0,00</b>
Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.				
Local e data			Assinatura da RT	

**Anexo III - Sugestão de Cardápio Semanal**

<b>CARDÁPIO DESJEJUM</b>							
<b>ACOMPANHANTES</b>							
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SÁBADO</b>	<b>DOMINGO</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Café com leite						
	Achocolato em pó						
	Pão massa fina e pão francês com margarina	Pão massa fina e pão francês com margarina	Pão massa fina e pão francês com margarina	Pão massa fina e pão francês com margarina	Pão massa fina e pão francês com margarina	Pão massa fina e pão francês com margarina	Pão massa fina e pão francês com margarina
	Ovos mexidos	Molho de salsicha	Presunto e queijo	Cuscuz c/ queijo	Bolo	Mingau de aveia	Patê de frango
	Melancia	Melão	Maçã	Laranja	Banana	Mamão	Maçã

<b>CARDÁPIO ALMOÇO</b>							
<b>ACOMPANHANTES</b>							
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SÁBADO</b>	<b>DOMINGO</b>
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
SALADA COZIDA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha verde	Berinjela	Brócolis
PRATO PROTEICO 1	Frango Assado	Carne Moída com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife Grelhado	Galinha picante	Assado de panela



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



PRATO PROTEICO 2	Bife ao molho	Frango à parmegiana	Almondegas	Peixe Cozido	Feijoada	Panqueca	Frango Grelhado
GUARNIÇÃO	Creme de Milho	Macarrão alho óleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta Cremosa	Creme de abóbora
PRATO BASE	Arroz Polido Feijão com quiabo	Arroz Polido com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido feijão com quiabo	Arroz Polido feijão com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido com quiabo
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Doce de Leite	Gelatina	Manjar de ameixa	Goiabada
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

**CARDÁPIO JANTAR**

**ACOMPANHANTES**

PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
PRATO PROTEICO 1	Isca de carne acebolada	Frango assado	Bife grelhado	Frango ao molho	Frango grelhado	Carne moída com legumes	Isca de frango acebolado
PRATO PROTEICO 2	Frango grelhado	Estrogonof e de carne	Peixes escabeche	Assado de panela	Bife parmegiana	Lasanha de frango	Bife à rolê
GUARNIÇÃO	Purê rose	Batata dourada	Creme de Abobora	Polenta cremosa	Farofa de banana	Macarrão alho e óleo	Purê de batata
PRATO BASE	Arroz polido sopa de frango com legumes	Arroz polido sopa de carne com legumes	Arroz polido Canja	Arroz polido sopa de carne com legumes	Arroz polido Caldo de pinto	Arroz polido sopa de carne com legumes	Arroz polido sopa de frango com legumes
SOBREMESA	Goiabada	Manjar de ameixa	Gelatina	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Marron glacê
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

**CARDÁPIO DESJEJUM**

**PACIENTES**

PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	Café com leite						
	Pão massa fina margarina						
	Melancia	Melão	Maça	Laranja	Banana	Mamão	Maça

**CARDÁPIO COLAÇÃO**

**PACIENTES**

PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
------------	---------	-------	--------	--------	-------	--------	---------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



	Suco de abacaxi	Suco de Manga	Vitamina de frutas	Achocolatado	Suco de goiaba	Suco de Caju	Achocolatado
	Biscoito	Biscoito		Biscoito	Biscoito	Biscoito	Biscoito

CARDÁPIO ALMOÇO							
PACIENTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
SALADA COZIDA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha verde	Berinjela	Brócolis
PRATO PROTEICO 1	Frango Assado	Carne Moída com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife Grelhado	Galinha picante	Assado de panela
GUARNIÇÃO	Creme de Milho	Macarrão alho e óleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta Cremosa	Creme de abóbora
PRATO BASE	Arroz Polido Feijão com quiabo	Arroz Polido com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido feijão com quiabo	Arroz Polido feijão com maxixe	Arroz Polido feijão com abóbora	Arroz Polido com quiabo
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Doce de Leite	Gelatina	Manjar de ameixa	Goiabada
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO LANCHE							
PACIENTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	Suco de goiaba	Salada de fruta	Suco de Acerola	Suco Maracujá	Canjica	Suco de Caju	Mingau de banana
	Bolo		Torta de frango	Pão com queijo		Pão com queijo	

CARDÁPIO JANTAR							
PACIENTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
PRATO PROTEICO 1	Isca de carne acebolada	Frango assado	Bife grelhado	Frango ao molho	Frango grelhado	Carne moída com legumes	Isca de frango acebolado
GUARNIÇÃO	Purê rose	Batata dourada	Creme de Abobora	Polenta cremosa	Farofa de banana	Macarrão alho e óleo	Purê de batata
PRATO BASE	Arroz polido sopa de	Arroz polido sopa de	Arroz polido	Arroz polido sopa de	Arroz polido Caldo de	Arroz polido sopa de	Arroz polido sopa de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



	frango com legumes	carne com legumes	Canja	carne com legumes	pinto	carne com legumes	frango com legumes
SOBREMESA	Goiabada	Manjar de ameixa	Gelatina	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Marron glacê
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO CEIA							
PACIENTES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Mingau de arroz	Mingau de multicereais	Mingau de aveia	Vitamina de abacate	Mingau de maisena	Mingau de milho	Suco de Uva
	Mamão	Ameixa vermelha	Banana prata	Biscoito	Mamão	Maça	Biscoito
				Melão			Melancia

CARDÁPIO DESJEJUM							
SERVIDORES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Café com leite						
	Achocolatado em pó						
	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina
	Ovos mexidos	Molho de salsicha	Presunto e queijo	Cuscuz com queijo	Bolo	Mingau de aveia	Patê de frango
	Melancia	Melão	Maça	Laranja	Banana	Mamão	Maça

CARDÁPIO ALMOÇO							
SERVIDORES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate						
SALADA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha	Berinjela	Brócolis



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO**  
**SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML**



<b>COZIDA</b>					a Verde		
<b>PRATO PROTEICO 1</b>	Frango Assado	Carne moída com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife grelhado	Galinha picante	Assado de panela
<b>PRATO PROTEICO 2</b>	Bife molho	Frango á parmegiana	Almondegas	Peixe cozido	Feijoada	Panqueca	Frango grelhado
<b>GUARNIÇÃO</b>	Creme de milho	Macarrão alho e óleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta cremosa	Creme de Abobor
<b>PRATO BASE</b>	Arroz polido Feijão com Quiabo	Arroz polido Feijão com Maxixe	Arroz polido Feijão com abóbora	Arroz polido Feijão com quiabo	Arroz polido Feijão com maxixe	Arroz polido Feijão com abóbora	Arroz polido Feijão com Quiabo
<b>SOBREMESA</b>	Pudim de Leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Doce de Leite	Gelatina	Manjar de ameixa	Goiabada
<b>SUCO NATURAL</b>	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

<b>CARDÁPIO LANCHE</b>							
<b>SERVIDORES</b>							
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SÁBADO</b>	<b>DOMINGO</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Suco de goiaba	Salada de fruta	Suco de Acerola	Suco de Maracujá	Canjica	Suco de Caju	Mingau de Banana
	Bolo com cobertura		Torta de Frango	Cachorro quente		Pão de queijo	

<b>CARDÁPIO LANCHE</b>							
<b>SERVIDORES</b>							
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SÁBADO</b>	<b>DOMINGO</b>
<b>SALADA CRUA</b>	Alface e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate
<b>PRATO PROTEICO 1</b>	Isca de carne acebolada	Frango Assado	Bife Grelhado	Frango molho	Frango Grelhado	Carne moída com legumes	Isca de Frango acebolado
<b>PRATO PROTEICO 2</b>	Frango grelhando	Estrogonofe de carne	Peixe escabeche	Assado de panela	Bife á parmegiana	Lasanha de Frango	Bife à rolê
<b>GUARNIÇÃO</b>	Purê Rose	Batata dourada	Creme de Abobora	Polenta cremosa	Farofa de banana	Macarrão alho e óleo	Purê de batata
<b>PRATO BASE</b>	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido
	Sopa de frango com legumes	Sopa de carne com legumes	Canja	Sopa de carne com legumes	Caldo de pinto	Sopa de carne com legumes	Sopa de frango com legumes
<b>SOBREMESA</b>	Goiabada	Manjar de ameixa	Gelatina	Pudim de Leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Marrom Glace
<b>SUCO</b>	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



NATURAL							
---------	--	--	--	--	--	--	--

**CARDÁPIO CEIA**

**SERVIDORES**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Mingau de Arroz	Suco de Manga	Mingau de Aveia	Suco de Acerola	Suco de Goiaba	Mingau de milho	Suco de uva
	Mamão	Pão de queijo	Banana	Torta de Frango	Misto quente	Maça	Sanduiche Natural
		Melão		Tangerina	Laranja		Melancia



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Anexo IV do Termo de Referência  
Custo com Material de Consumo

MATERIAL DESCARTÁVEL (SERVIDORES, PACIENTES E ACOMPANHANTES)					
Especificação	UNID	Quant. (MENSAL)	Valor unit	Valor Mensal	Valor Total (mês x 12)
Copo descartável 300 ml (pct. 100 unid.) para todas as refeições;	un	21000			
Tampa para copo descartável 300 ml (pct. 100 unid.) para todas as refeições;	un	12000			
Copo descartável 180 ml (pct. 100 unid.) para suco e água	un	32000			
Tampa para copo descartável 180 ml (pct. 100 unid.) para suco e água	un	1000			
Copo descartável 100 ml (pct. 100 unid.) para sobremesas	un	7000			
Tampa para copo descartável 100 ml (pct. 100 unid.) para sobremesas	un	7000			
Copo descartável 50 ml (pct. 100 unid.) para cafezinho	un	4000			
Colher descartável para sobremesa (pct. 50 unid.)	un	9000			
Colher descartável para refeição (pct. 50 unid.)	un	12000			
Garfo descartável para refeição (pct. 50 unid.)	un	1500			
Palito de dente cx com 100 unidades	un	4000			
Prato descartável refeição 21 cm pcte com 10 unidades	un	700			
Faca descartável para refeição (pct. 50 unid.)	un	1500			
Guardanapos descartáveis (18x20)	un	8000			
Toalha de papel (rolo com 200 mt)	rolo	80			
Equipos para bombas infusoras;	Unid.	20			
Bandeja Retangular com 3 divisões para grandes refeições com tampa (cx-100 unid.)	Cx	8000			
Azeite sachê unidade	un	4000			
Vinagre sachê unidade	un	4000			
Sal sachê unidade de 1g	un	4000			
Açúcar sachê	un	8000			
Filme de PVC 30 cm de largura	mt	10			
Filme de pvc 60 cm de largura	mt	10			
Saco amostra tarja 12x30 cm	un	900			
Saco papel mono 14x25	un	2000			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Saco papel mono 16x42	un	4000			
Saco para talher 7x23	un	15000			
Saco virgem 50x80	un	300			
Papel alumínio largura 45 cm	Rolo	11			

MATERIAL MÍNIMO DE LIMPEZA					
Especificação	Unidade	Quantidade (MENSAL)	Valor UNIT	Valor x12)	Mensal (MÊS)
Saco para lixo em plástico, 100 litros, cor preta 75 x 105 cm, pacote com 5 unidades.	un	500			
Saco para lixo em plástico, 50 litros, cor preta 63 x 80 cm, aproximadamente 0,05 micras de espessura, pacote com 10 unidades.	un	300			
Sabonete, líquido, neutro, PH entre 7,0 a 7,5, para lavagem das mãos. Embalagem: plástica com 5 litros, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	GALÃO	2			
Água sanitária lt	lt	50			
Álcool 70% lt	lt	10			
Álcool gel 70% lt	lt	8			
Bobina pano multiuso largura 30cm	mt	150			
Desincrustante lt	lt	10			
Detergente neutro lt	lt	80			
Esponja dupla face	un	60			
Fibra para limpeza pesada 260x102x12 mm	un	10			
Sanitizante para hortifrútis kg	kg	2			
Limpa alumínio pronto para uso lt	lt	12			
Luva de vinil sem amido	un	900			
Luva descartável	un	2000			
Touca descartável	un	1000			
<b>VALOR TOTAL MENSAL</b>					
<b>VALOR TOTAL CONTRATADO</b>					



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Anexo V do Termo de Referência  
Modelo Planilha de Custo - Técnico Nutrição

<b>Módulo 1 - Composição da Remuneração</b>			
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	Salário-base		
<b>B</b>	Adicional Periculosidade		
<b>C</b>	Adicional Insalubridade		
<b>D</b>	Adicional Noturno		
<b>E</b>	Adicional de Hora Noturna Reduzida		
<b>F</b>	Outros (especificar)		
<b>Total</b>			
<b>Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			
<b>Submódulo 2.1. - 13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional Férias</b>			
<b>2.1</b>	<b>13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	13° (décimo terceiro) Salário		
<b>B</b>	Férias e Adicional de Férias		
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.</b>			
<b>2.2</b>	<b>GPS, FGTS e outras contribuições</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	INSS	20%	
<b>B</b>	Salário Educação	2.50%	
<b>C</b>	SAT		
<b>D</b>	SESC ou SESI	1,50%	
<b>E</b>	SENAI - SENAC	1,00%	
<b>F</b>	SEBRAE	0.60%	
<b>G</b>	INCRA	0,20%	
<b>H</b>	FGTS	8,00%	
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.</b>			
<b>2.3</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	Transporte		
<b>B</b>	Auxílio-Refeição/Alimentação		
<b>C</b>	Benefício xxx		
<b>D</b>	Outros (especificar)		
<b>Total</b>			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários</b>		
<b>2</b>	<b>Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
2.1	13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
<b>Total</b>		
<b>Módulo 3 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>3</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Aviso Prévio Indenizado	
<b>B</b>	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
<b>C</b>	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
<b>D</b>	Aviso Prévio Trabalhado	
<b>E</b>	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>F</b>	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>Total</b>		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Anexo VI do Termo de Referência  
Modelo Planilha de Custo - Copeiro Diurno

<b>Módulo 1 - Composição da Remuneração</b>			
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	Salário-base		
<b>B</b>	Adicional Periculosidade		
<b>C</b>	Adicional Insalubridade		
<b>D</b>	Adicional Noturno		
<b>E</b>	Adicional de Hora Noturna Reduzida		
<b>F</b>	Outros (especificar)		
<b>Total</b>			
<b>Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			
<b>Submódulo 2.1. - 13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional Férias</b>			
<b>2.1</b>	<b>13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	13° (décimo terceiro) Salário		
<b>B</b>	Férias e Adicional de Férias		
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.</b>			
<b>2.2</b>	<b>GPS, FGTS e outras contribuições</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	INSS	20%	
<b>B</b>	Salário Educação	2.50%	
<b>C</b>	SAT		
<b>D</b>	SESC ou SESI	1,50%	
<b>E</b>	SENAI - SENAC	1,00%	
<b>F</b>	SEBRAE	0.60%	
<b>G</b>	INCRA	0,20%	
<b>H</b>	FGTS	8,00%	
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.</b>			
<b>2.3</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	Transporte		
<b>B</b>	Auxílio-Refeição/Alimentação		
<b>C</b>	Benefício xxx		
<b>D</b>	Outros (especificar)		
<b>Total</b>			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários</b>		
<b>2</b>	<b>Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
2.1	13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
<b>Total</b>		
<b>Módulo 3 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>3</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Aviso Prévio Indenizado	
<b>B</b>	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
<b>C</b>	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
<b>D</b>	Aviso Prévio Trabalhado	
<b>E</b>	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>F</b>	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>Total</b>		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



Anexo VII do Termo de Referência  
Modelo Planilha de Custo - Copeiro Noturno

<b>Módulo 1 - Composição da Remuneração</b>			
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	Salário-base		
<b>B</b>	Adicional Periculosidade		
<b>C</b>	Adicional Insalubridade		
<b>D</b>	Adicional Noturno		
<b>E</b>	Adicional de Hora Noturna Reduzida		
<b>F</b>	Outros (especificar)		
<b>Total</b>			
<b>Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			
<b>Submódulo 2.1. - 13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional Férias</b>			
<b>2.1</b>	<b>13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	13° (décimo terceiro) Salário		
<b>B</b>	Férias e Adicional de Férias		
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.</b>			
<b>2.2</b>	<b>GPS, FGTS e outras contribuições</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	INSS	20%	
<b>B</b>	Salário Educação	2.50%	
<b>C</b>	SAT		
<b>D</b>	SESC ou SESI	1,50%	
<b>E</b>	SENAI - SENAC	1,00%	
<b>F</b>	SEBRAE	0.60%	
<b>G</b>	INCRA	0,20%	
<b>H</b>	FGTS	8,00%	
<b>Total</b>			
<b>Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.</b>			
<b>2.3</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>	
<b>A</b>	Transporte		
<b>B</b>	Auxílio-Refeição/Alimentação		
<b>C</b>	Benefício xxx		
<b>D</b>	Outros (especificar)		
<b>Total</b>			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES - SML



<b>Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários</b>		
<b>2</b>	<b>Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
2.1	13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
<b>Total</b>		
<b>Módulo 3 - Provisão para Rescisão</b>		
<b>3</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Aviso Prévio Indenizado	
<b>B</b>	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
<b>C</b>	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
<b>D</b>	Aviso Prévio Trabalhado	
<b>E</b>	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>F</b>	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>Total</b>		