



TERMO DE REFERÊNCIA DEFINITIVO Nº 028/DE/SML/PVH/2025 - RETIFICADO

Processo Administrativo: 00600-00016345/2025-73-e	
Unidade Orçamentária: Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA.	
Nome do requisitante: Maria Da Conceição Ribeiro Simoes	Cargo: Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA
Nome do requisitante: Wandcliuce Melo Pinheiro	Cargo: ADMINISTRADORA HOSPITALAR DA MMME/DMAC/SEMUSA
Setor/Departamento: MMME/DMAC/SEMUSA	Data do Pedido: 10/04/2025

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 emergencialidade 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. Os quantitativos foram obtidos levando-se em consideração a apuração realizada pela Unidade Administrativa solicitante por um período de **06 (seis) meses** em caráter emergencial.

ITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR MENSAL R\$	VALOR TOTAL R\$ 6 MESES
1	3697	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 emergencialidade 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\$ 419.804,37	R\$ 2.518.826,22

DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

REFEIÇÕES A SEREM PREPARADAS NA MATERNIDADE

Subitem	UND.	Quant.	Quant. Total	Valor	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
---------	------	--------	--------------	-------	--------------	-------------





	Descrição		Mensal	(6 meses)	Unitário	(QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	(QUANT. 6 MESES X VALOR UNITÁRIO)
1.1	Desjejum – Pacientes e Acompanhantes	Und.	2.280	27.360	R\$ 9,54	R\$ 21.751,20	R\$ 130.507,20
1.2	Colação - Pacientes	Und.	1.140	13.680	R\$ 7,07	R\$ 8.059,80	R\$ 48.358,80
1.3	Almoço – Pacientes e Acompanhantes	Und.	2.280	27.360	R\$ 32,58	R\$ 74.282,40	R\$ 445.694,40
1.4	Lanche – Pacientes	Und.	1.140	13.680	R\$ 7,74	R\$ 8.823,60	R\$ 52.941,60
1.5	Jantar – Pacientes e Acompanhantes	Und.	2.280	27.360	R\$ 32,30	R\$ 73.644,00	R\$ 441.864,00
1.6	Ceia – Pacientes	Und.	1.140	13.680	R\$ 6,75	R\$ 7.695,00	R\$ 46.170,00
1.7	Desjejum – servidores e residentes	Und.	1.890	22.680	R\$ 9,54	R\$ 18.030,60	R\$ 108.183,60
1.8	Almoço – servidores e residentes	Und.	1.890	22.680	R\$ 32,58	R\$ 61.576,20	R\$ 369.457,20
1.9	Lanche – servidores e residentes	Und.	1.890	22.680	R\$ 7,75	R\$ 14.647,50	R\$ 87.885,00
1.10	Jantar – servidores e residente	Und.	1.470	17.640	R\$ 32,30	R\$ 47.481,00	R\$ 284.886,00
1.11	Recarga de Água mineral (galão 20L)	Und.	460	5.520	R\$ 12,25	R\$ 5.635,00	R\$ 33.810,00
1.12	CAFÉ (Litro)	Und.	360	4.320	R\$ 13,60	R\$ 4.896,00	R\$ 29.376,00
1.13	Leite UHT (Litro)	Und.	120	1.440	R\$ 9,25	R\$ 1.110,00	R\$ 6.660,00
1.14	Mamadas de fórmula infantil para prematuros (100ML)	Und.	169	2.028	R\$ 50,13	R\$ 8.471,97	R\$ 50.831,82
1.15	Dieta líquida – Caldos e Sucos para parturientes (300 ml)	Und.	1.140	13.680	R\$ 16,89	R\$ 19.254,60	R\$ 115.527,60
VALOR DAS REFEIÇÕES A SEREM PREPARADAS NA MATERNIDADE						R\$ 375.358,87	R\$ 2.252.153,22

Detalhamento dos Serviços de Mão de Obra								
Subitem	Descrição	Unid.	Carga Horária Diária da Categoria	Carga Horária Semanal da Categoria	Quant. Postos de Trabalho	Quant. Pessoas por Postos	Valor Mensal Posto	Valor 6 meses Posto
1.13.	Técnico em nutrição	Serviço	8 horas	44 horas	01	02	R\$ 15.644,20	R\$ 93.865,20
1.14.	Copeiro Diurno 12x36	Serviço	12 horas	44 horas	01	02	R\$ 14.551,38	R\$ 87.308,28
1.15.	Copeiro Noturno 12x36	Serviço	12 horas	44 horas	01	02	R\$ 14.249,92	R\$ 85.499,52





VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS DE MÃO DE OBRA MENSAL – SEMESTRAL	R\$ 44.445,50	R\$ 266.673,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO MENSAL – SEMESTRAL	R\$ 419.804,37	R\$ 2.518.826,22
VALOR TOTAL DAS REFEIÇÕES A SEREM PREPARADAS NA MATERNIDADE R\$ 2.252.153,22 E VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS DE MÃO DE OBRA R\$ 266.673,00.		
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO É DE R\$ 2.518.826,22 (DOIS MILHÕES QUINHENTOS E DEZOITO MIL OITOCENTOS E VINTE E SEIS REAIS E VINTE E DOIS CENTAVOS).		

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

1.2. **DA NATUREZA DO OBJETO:** Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como **SERVIÇO COMUM**, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos nesta contratação, por meio de especificações usuais no mercado, em conformidade com o inciso XIII, do art. 6º da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021. E considerados **serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra**, pois se enquadram nos termos do inciso XVI, do art.6º, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. **Forma de contratação pretendida:** Em conformidade com a justificativa da **SEMUSA** e.doc. C875A741-e a contratação será por **DISPENSA DE LICITAÇÃO** nos termos do **inciso VIII, Art. 75 da Lei n. 14.133** de 1 de abril de 2021, Decreto n. 18.892 de 30 de março de 2023 que regulamenta a Lei nº 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 nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, e demais normas regulamentares estabelecidas neste termo e seus anexos.

1.3.1. Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao aviso, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável.

1.4. No tocante à vantajosidade econômica, toda e qualquer aquisição espelha basicamente a busca por uma contratação que seja tanto economicamente mais vantajosa — menor gasto de dinheiro público — quanto que assim o seja qualitativamente, melhor gasto. Contudo, conforme § 1º, art. 23 da Lei nº 14.133/2023. Elaboramos o presente termo de referência, o qual contém as informações necessárias à aquisição pretendida, e tem como objetivo a definição precisa do objeto, apresentando subsídios à contratação para abertura de processo e embasamento para a contratação, para atender as necessidades da **Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA**.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação será através de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, fundamentada no **inciso VIII, Art. 75 da Lei n. 14.133** de 1 de abril de 2021, a qual institui normas para licitações e contratos administrativos. A escolha da contratação por Dispensa de licitação na forma eletrônica justifica-se conforme o **DECRETO Nº 18.892, DE 30 DE MARÇO DE 2023**.

2.1.1. A escolha da contratação por Dispensa de licitação na forma eletrônica justifica-se pela **EMERGENCIALIDADE, situação excepcional que demanda urgência, o qual se aplica em circunstâncias imprevisíveis e urgentes**, conforme preceitua o Artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021. Essa norma prevê a dispensa de licitação nos casos de emergência decorrente de guerra, grave perturbação da ordem interna ou calamidade pública, desde que caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares.

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 segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os 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 um ano contado da data de ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos.

2.1.2. A presente justificativa, extraída dos autos do **Processo Administrativo nº 00600-00016345/2025-73-e** visa motivar a contratação pretendida nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável, em especial o contido na **Lei nº 14.133/2021**.

2.1.3. Importante consignar que a justificativa da necessidade e quantidade estimada no processo, em razão de consumo, foram elaboradas pela **Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA**, a qual detém conhecimento e informações pertinentes para a correta instrução processual na fase de planejamento, consta ainda nos autos análise do DAPD/SGP e-DOC. [76F6DBDC-e](#) manifestando-se **FAVORÁVEL**, para o serviço.

2.1.4. Neste sentido, foi juntada a **minuta de Termo de Referência e-DOC. 199F01BA-e** elaborado pela **SEMUSA**, devidamente elaborada pelo setor solicitante e aprovada pelo Ordenador da Despesa, o qual apresentou as informações necessárias para a continuidade da tramitação processual.

2.1.5. Ademais, a demanda e atendimentos são atribuições inerentes ao Departamento Demandante, 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.

2.2. Justificativa da Área Demandante – DMAC/SEMUSA

A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de alimentação, nutrição e dieta hospitalar objeto do presente documento de formalização da demanda, 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, residentes e servidores plantonistas 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, fórmula láctea infantil, café, leite e água mineral à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, por um período EMERGENCIAL de 06 (SEIS) meses, sendo que as refeições serão preparadas na cozinha da contratada e transportadas ao Local da unidade maternidade 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.

A Terceirização destes serviços faz-se necessário, uma vez que não existe no âmbito do pessoal efetivo da Prefeitura de Porto Velho, corpo técnico e operacional suficiente para atendimento das demandas sem o efetivo comprometimento dos serviços.

Ressaltamos que o prazo de vigência do contrato é de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da assinatura do contrato, esgotadas as possibilidades Legais de prorrogação do contrato vigente, oriundo do CONTRATO Nº 05/2024/COJUSA/PGM PROCESSO Nº 00600-00008741/2024-46-e.

E consta um processo de licitação em andamento número 00600- 00037206/2023- 11-e. Que se encontra no setor DENL/SML em março de 2025. Sendo esta a razão da solicitação de urgência deste serviço.

Considerando que a MMME está em processo de reforma e ampliação predial, implica em ampliação do espaço atual, a maternidade está em novo endereço desde de 09 de julho de 2024 no antigo prédio do Centro de referência Saúde da mulher e CMI em um espaço reduzido sem cozinha para a produção das refeições no local, incluindo-se a cozinha, temos





a considerar no que se refere ao item 5 doDFD, que em dado momento a PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES deverá ser realizada em instalações da CONTRATADA, transportadas e SERVIDAS na MMME. Desde que esta atenda a totalidade do check list do anexo II da RDC 275/2002, aplicado pelo Serviço de Nutrição da MMME, possua Alvará de liberação do Corpo de Bombeiros para funcionamento e Alvará da Vigilância Sanitária Municipal para o veículo de transporte de alimentos antes do fechamento do contrato. Responsabilizando-se a CONTRATADA pela aquisição de todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para a distribuição.

Justificativa Complementar da Área Demandante – DMAC/SEMUSA (eDOC 79451A2C):

“Com nossos cordiais cumprimentos, venho, por meio deste, apresentar justificativa referente ao não encaminhamento da renovação do processo 00600- 00008741/2024-46-e empresa CALECHE COMERCIO E SERVICOS LTDA-ME, o CNPJ nº. 17.079.925/0001-72 de alimentação no mês de dezembro de 2024, conforme previsto. Informamos que a não observância do referido prazo decorreu de transições recentes na equipe técnica e na gestão das pastas responsáveis, o que ocasionou descontinuidade nos fluxos administrativos e na tramitação dos processos em andamento. Esse período de transição implicou em reestruturações internas, redistribuição de responsabilidades e conseqüentemente, no não acompanhamento tempestivo das datas de vencimento dos contratos vigentes.

Cientes da importância e da essencialidade da continuidade da prestação dos serviços alimentares Maternidade Municipal Mãe Esperança MMME, informamos que já estão sendo adotadas as medidas corretivas necessárias para a regularização do processo, bem como ações para evitar novas ocorrências semelhantes, incluindo a implementação de controles internos mais rigorosos e a atualização do cronograma de prazos contratuais. Dessa forma, solicitamos a compreensão quanto à excepcionalidade do ocorrido e reiteramos nosso compromisso com a eficiência administrativa e a continuidade da prestação dos serviços.

Sendo o que temos para o momento, nos colocamos a disposição para mais esclarecimentos.”

Fundamentação Adicional Da Emergencialidade

A presente contratação direta emergencial também encontra respaldo no Decreto Municipal nº 20.763, de 27 de janeiro de 2025, o qual declarou Estado de Emergência em Saúde Pública em todo o território do Município de Porto Velho, em razão do colapso no sistema de saúde municipal.

Dentre as justificativas constantes no referido Decreto, destacam-se:

- A existência de fila de espera de 23 mil pacientes para consultas e atendimento ambulatorial especializado;
- A ausência de leitos hospitalares na rede municipal, o que agrava o quadro clínico dos pacientes;
- A interrupção da oferta de procedimentos cirúrgicos em especialidades essenciais;
- O risco iminente de aumento da mortalidade materna e infantil, sobretudo pela falta de profissionais e insumos básicos, impactando diretamente as ações assistenciais prestadas pela Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME.

O Decreto ainda autoriza expressamente a dispensa de licitação nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, para aquisição de bens, serviços e realização de obras que possam ser concluídas no prazo máximo de um ano, com vistas à contenção da situação emergencial.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada para garantir a alimentação hospitalar ininterrupta aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes da MMME se insere diretamente no escopo das ações de resposta emergencial previstas no decreto



municipal. A paralisação desses serviços comprometeria ainda mais a assistência hospitalar e agravaria o quadro de saúde pública já declarado oficialmente como crítico.

Assim, a emissão do Decreto nº 20.763/2025 reforça e ratifica a legalidade e a necessidade da presente contratação emergencial, conferindo-lhe amparo normativo local, respaldo jurídico e urgência técnica, em consonância com o ordenamento jurídico vigente.

Justificativa da Ausência de Estudo Técnico Preliminar

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 N°047/PGM/2020 e documentado no processo ordinário nº 00600-00037206/2023-11-e.

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.

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 anesthesiologia essencial aos usuários do SUS assistidos na Maternidade Municipal Mãe Esperança dentro das competências da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho.

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 emergencialidade 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 N°047/PGM/2020 e documentado no processo ordinário nº 00600-00037206/2023-11-e.

3.4. Resultados Pretendidos: O presente termo de referência visa assegurar a continuidade no fornecimento de refeições a pacientes, servidores e acompanhantes que utilizam os serviços oferecidos pela MMME. Consoante às diretrizes de assistência hospitalar e assistência ao processo de parto e nascimento, é imprescindível garantir o acesso à alimentação para pacientes e acompanhantes. Durante sua permanência nas unidades hospitalares, cabe ao ente público prover as necessidades básicas, incluindo a alimentação, conforme preceitua a legislação pertinente. A manutenção do fornecimento de refeições é essencial para assegurar o bem-estar e a saúde dos usuários dos serviços prestados pela MMME, refletindo o compromisso com a qualidade da assistência oferecida e o respeito aos direitos fundamentais dos cidadãos em situação de vulnerabilidade.

3.5. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

3.5.1. Considerando a natureza integral e contínua dos serviços de nutrição e dietética necessários para a operação da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, bem como os requisitos específicos relacionados à segurança alimentar e atendimento às necessidades dos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas, é necessário adotar uma abordagem unificada para a contratação.

3.5.2. Integração dos Serviços: A prestação de serviços de nutrição e dietética abrange uma série de atividades interligadas, desde o preparo das refeições até a sua distribuição, garantindo a qualidade e a adequação nutricional de acordo com as necessidades dos usuários da maternidade. Dividir esse processo em itens separados comprometeria a eficiência e a eficácia da operação, podendo prejudicar a qualidade dos serviços prestados.

3.5.3. Segurança Alimentar e Qualidade: A manutenção de padrões rigorosos de segurança alimentar e qualidade é



fundamental para a saúde e o bem-estar dos pacientes e demais usuários da maternidade. Uma abordagem integrada permite o controle adequado de todas as etapas do processo de preparo e distribuição de alimentos, garantindo o cumprimento de normas sanitárias e exigências nutricionais específicas.

3.5.4. Continuidade e Consistência: A continuidade na prestação dos serviços de nutrição e dietética é essencial para assegurar um atendimento adequado e consistente ao longo do período contratual. Ao optar por uma solução completa e contínua, evitamos interrupções desnecessárias e garantimos a estabilidade operacional da maternidade, promovendo assim o bem-estar dos seus usuários.

3.5.5. Diante do exposto, consideramos que a não divisão dos serviços em itens separados é a abordagem mais adequada e eficiente para atender às necessidades da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, garantindo a excelência na prestação dos serviços de nutrição e dietética ao longo do período contratual.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Critérios de Sustentabilidade

4.1.1. As atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) geram impactos ambientais negativos, especialmente quanto à geração e descarte de resíduos oriundos da cadeia de produção. Os resíduos produzidos em UANs são sólidos (orgânicos, recicláveis e não recicláveis) e líquidos (óleo de cozinha), sendo em maior quantidade o resíduo orgânico, proveniente de restos alimentares. O impacto ambiental envolvido neste processo está relacionado ao desperdício de recursos naturais e a forma de descarte e destino incorreto destes, como descarte errôneo de produtos e embalagens, utilização de compostos químicos não biodegradáveis, além do desperdício de água e energia nos processos de produção. No âmbito hospitalar, as atividades propostas pela educação ambiental podem impulsionar atitudes mais responsáveis vindas dos colaboradores para com o meio ambiente. É relevante ao Nutricionista da Contratada exercer monitoramento constante e definir estratégias de redução dos resíduos, energia elétrica e água, criar indicadores específicos para a unidade produtora de refeições da MMME. Esse papel também envolve a capacitação dos funcionários e a conscientização dos usuários.

4.1.2. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação); PORTARIA Nº 2.715, DE 17 de novembro de 2011 (Atualiza Política Nacional de Alimentação e Nutrição); Lei 12.305/10 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), dispõe sobre o manejo dos resíduos e estabelece a responsabilidade compartilhada no gerenciamento destes, junto com o poder público e os geradores bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal e demais instrumentos normativos 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. USO RACIONAL DA ÁGUA:

4.1.4.1. A contratada deverá capacitar seu pessoal quanto ao uso da água.

4.1.4.2. 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.

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

4.1.5. USO RACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA:

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

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





4.1.5.3. Evitar o máximo de uso de extensões elétricas.

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

4.1.6. MANEJO DOS RESÍDUOS:

4.1.6.1. A Contratada deverá implementar estratégias para reduzir o descarte de resíduos, como, coleta seletiva, campanhas informativas, compostagem, descarte adequado do óleo de frituras, etc.

4.1.7. DOS CARDÁPIOS PRATICADOS:

4.1.7.1. O Nutricionista da Contratada deverá elaborar cardápios valorizando 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.

4.1.7.2. A Contratada deverá realizar trabalho de educação alimentar e nutricional dos comensais, para incentivo e conscientização sobre o consumo dessas preparações e seus benefícios.

4.2. Subcontratação

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

4.3. Garantia Contratual

4.3.1. A contratada 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. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

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 a aquisição, o preparo, o transporte, o controle qualiquantitativo 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. Local para execução dos serviços:

5.2.1. O serviço que trata essa contratação será prestado nas dependências da Contratada.

5.2.1.1. 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.

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

5.3.1. O recebimento da alimentação deverá ser efetuado pelo servidor ou comissão responsável pela aceitação dos serviços;

5.3.2. 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;



5.3.3. O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo;

5.3.4. Constatada irregularidades no objeto contratual, a Secretaria Municipal de Saúde poderá:

5.3.5. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes;

5.3.6. Rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se disser respeito à especificação;

5.3.7. 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.

5.3.8. 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.

5.3.9. 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.

5.3.10. 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.

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

5.4. Da Entrega:

5.4.1. 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.

5.4.2. A entrega da alimentação ocorrerá diariamente de forma ininterrupta.

5.5. PARA AS REFEIÇÕES PREPARADAS NA CONTRATADA:

5.5.1. A Contratada, quando necessário, poderá preparar alimentos em sua UAN, desde que as dependências da mesma esteja 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.

5.5.1.1. A CONTRATADA, ficará responsável pelo transporte e distribuição dessas nas dependências da MMME, conforme especificado nesse instrumento.

5.5.2. Para as refeições preparadas na MMME: a empresa deverá manter na unidade equipe capacitada para supervisionar, produzir, manipular, servir e distribuir as refeições conforme especificado nesse instrumento.

5.6. A Contratada deverá apresentar alvará de funcionamento devidamente expedido pela autoridade sanitária competente que atenda a Qualificação Técnica deste Termo, no qual, ateste sua aptidão, a fim de não comprometer a execução plena do Serviço.

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





5.9. 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.

5.10. A contratada deverá manter rigoroso controle de qualidade das preparações durante o acondicionamento e o transporte da alimentação, mantendo planilhas diárias de registro de controle de temperatura e intercorrências.

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

5.12. 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-preparação, 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 e armazenamento de amostras das refeições preparadas;
- i) Controle sistemático dos serviços prestados.

5.13. MATÉRIA-PRIMA:

5.13.1. 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.

5.13.2. Os Insumos/gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições devem ser de primeira qualidade, boa procedência e possuir registros, conforme a legislação em vigor, devendo a empresa fornecedora apresentar amostras dos novos produtos e/ou informar a marca utilizada.

5.13.3. A contratada deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro dos padrões quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

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

5.13.5. 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.

5.13.6. 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).

5.14. CARDÁPIOS:

5.14.1. 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.

5.14.2. 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.





5.14.3. 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 neste instrumento.

5.14.4. 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.

5.15. EQUIPAMENTOS: Todos os equipamentos necessários ao preparo e distribuição das refeições na MMME serão de responsabilidade da contratada. Fazem parte desses equipamentos: fogão, geladeira, mesa, linha de servir, pratos, talheres, utensílios de cozinha em geral, mesas, freezer, carro térmico para distribuição de refeições à pacientes e acompanhantes, garrafas térmicas, e demais equipamentos que se fizerem necessários.

5.15.1. A Contratada deverá comunicar com antecedência de pelo menos 24 horas à Contratante sempre que houver necessidade de manutenção de seus equipamentos disponibilizados em suas instalações e realizar a manutenção sem prejuízos à execução dos serviços.

5.16. UTENSÍLIOS: Os utensílios, pratos, talheres e demais itens para uso dos comensais deverá ser em número adequado para atender o quantitativo estimado no Anexo IV neste instrumento.

5.17. MÃO DE OBRA:

5.17.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar os profissionais responsáveis tecnicamente habilitados para a execução dos serviços requisitados, os quais serão alocados na sede da MMME em regime de plantões, de forma a prestar continuamente e sem interrupções noturnas, observando-se os postos de serviço e quantitativos conforme demonstrados na TABELA 14 neste instrumento.

5.17.2. Para realizar a supervisão do preparo e distribuição das refeições, a contratada deverá manter em seu quadro de pessoal um profissional Nutricionista nas dependências da MMME por um período mínimo de 8 horas diárias (44 horas semanais).

5.17.3. 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.

5.17.4. A CONTRATADA deverá dispor de pessoal qualificado em boas práticas de higiene, responsabilizar-se pela qualificação e treinamento de seu pessoal para atender o SERVIÇO do presente contrato integralmente. Deverá realizar periodicamente (a cada 6 meses) 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.

5.17.5. A CONTRATADA deverá fornecer e exigir o uso dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs (toucas, luvas, óculos de proteção, uniformes, etc) necessários.

5.17.6. 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.

5.17.7. A contratada deverá manter todos seus empregados uniformizados e adequadamente identificados mediante o uso permanente de crachás.

5.18. PREPARO: as refeições deverão ser elaboradas de acordo com os padrões sugeridos no anexo III neste instrumento, o qual foi elaborado 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 hortifrútiis, 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.

5.18.1. As preparações deverão ser submetidas a apreciação diária da equipe de nutrição e dietética da Maternidade Municipal, para degustação e análise sensorial.

5.19. DO TRANSPORTE EXTERNO DE ALIMENTOS:

5.19.1. Quando necessário, a empresa contratada deverá transportar as refeições do local de produção 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 preestabelecidos.

5.19.2. 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.

5.19.3. O transporte de refeições que por ventura sejam 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 Instrumento.

5.19.4. 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.

5.19.5. 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.

5.19.6. 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.

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

5.19.8. 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.

5.20. PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.20.1. A Contratada é responsável pela distribuição e controle 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.

5.20.2. 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.

5.20.3. Os alimentos líquidos (sucos, caldos, etc) servidos fora do refeitório deverão estar acondicionados em recipiente com tampa.

5.20.4. 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 o uso de avental descartável. Também deverão estar em dias com os exames periódicos e Calendário Nacional de Vacinação para profissionais que manipulam alimentos.





5.20.5. 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.

5.20.6. 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.

5.20.7. A Contratada terá a sua disposição a seguinte estrutura física da cozinha:

- a) Área destinada a alimentação dos comensais/ refeitório – 11,4 m²;
- b) Sala almoxarifado 01 – 5 m²;
- c) Sala almoxarifado 02 – 6 m²;
- d) Antessala com pia – 3 m²;
- e) Sala de Armazenamento de Gelopar e freezers – 15,75 m²;
- f) Expurgo – 3,75 m²;
- g) Sala da nutricionista – 6 m²;
- h) Cozinha/ área de preparo de alimentos – 30 m².

5.20.8. A DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER FEITA DA SEGUINTE FORMA:

5.20.8.1. PACIENTES

5.20.8.1.1. A Contratada deverá realizar levantamento prévio do quantitativo de pacientes por horário de refeição;

5.20.8.1.2. Anotar o tipo de dieta prescrita;

5.20.8.1.3. Verificar alterações solicitadas pelo Serviço de Nutrição da Maternidade quando for o caso;

5.20.8.1.4. Porcionar adequadamente a dieta;

5.20.8.1.5. Distribuir as refeições dos pacientes 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;

5.20.8.1.6. Confeccionar mapa diário de distribuição de refeições para controle e prestação de contas.

5.20.8.2. ACOMPANHANTES

5.20.8.2.1. A Contratada deverá realizar levantamento prévio do quantitativo de acompanhantes por horário de refeição;

5.20.8.2.2. Porcionar adequadamente a refeição;

5.20.8.2.3. A contratada deverá distribuir as refeições dos 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;

5.20.8.2.4. Confeccionar mapa diário de controle de distribuição de refeições para acompanhantes, para controle e prestação de contas;

5.20.8.2.5. Solicitar no momento da entrega 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;

5.20.8.3. SERVIDORES E RESIDENTES

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





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

5.20.8.3.3. 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.

5.20.8.3.4. As refeições dos servidores e residentes deverão ser servidas no refeitório em cubas de inox, acondicionadas em balcão quente e frio para saladas;

5.20.8.3.5. A contratada deverá fornecer os materiais e utensílios necessários como caixas tipo hot-box, refresqueiras elétricas, balcão quente e frio, copo descartável, talher descartável para sobremesa e guardanapos de papel não reciclado, pratos de louça e talheres de inox em quantidade suficiente para atender a demanda.

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

5.20.8.3.7. A Contratada deverá reservar amostra das preparações para contraprova de cada tipo de preparação, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2º C à 8º 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.

5.21. DA HIGIENIZAÇÃO

5.21.1. 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.

5.21.2. 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.

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

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

5.21.5. 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.

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

5.21.7. 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.

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

5.21.9. 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.

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

5.21.11. A empresa deverá atestar controle periódico (máximo 6 meses) de vetores e pragas de suas dependências, apresentando laudo expedido por empresa licenciada.

5.21.12. O destino final do lixo produzido, será de responsabilidade da empresa contratada para coleta de resíduos urbanos.





5.22. MAPAS DE CONTROLE DE SERVIÇOS:

5.22.1. O controle da produção deverá ser feito da seguinte forma:

5.22.2. Mapa diário de controle de água mineral com assinatura do responsável pelo setor requisitante;

5.22.3. Mapa de controle de refeições para servidores;

5.22.4. Mapa de dieta para pacientes;

5.22.5. Mapa de dieta especial para parturientes (caldos e sucos) devidamente assinado pelo setor requisitante;

5.22.6. Mapa de dietas para acompanhantes;

5.22.7. Mapa de controle de fornecimento de café e leite.

5.22.8. 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.

5.22.9. 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.

5.22.10. 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;

5.22.11. 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.

5.23. **Das Refeições:** As refeições sólidas a serem fornecidas pela Contratada compreendem os seguintes tipos:

5.23.1. **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.

5.23.2. **Colação (lanche da manhã):** É uma refeição rápida destinada para pacientes. Servida no período d manhã entre o desjejum e o almoço.

5.23.3. **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.

5.23.4. **Lanche da tarde:** São refeições destinadas para pacientes, servidores plantonistas e residentes.

5.23.5. **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.

5.23.6. **Ceia:** É uma pequena refeição destinada para pacientes.

5.24. Das refeições para pacientes:

5.24.1. As refeições a serem fornecidas aos pacientes, deverão estar de acordo com a prescrição médica ou de nutricionista.



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

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

5.24.4. A dieta especial compreende as mamadas (para recém-nascidos), dieta líquida (caldos e sucos para parturientes) e Suplementos nutricionais para puérperas.

5.25. 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.

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

5.27.DIETA LÍQUIDA (CALDOS E SUCOS) – ofertados sob livre demanda à parturiente na sala de Parto, pré-parto e pós-parto.

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

5.29. DAS MAMADAS:

5.29.1. As fórmulas Infantis para Lactente São destinadas à pacientes pediátricos, Consiste: na oferta de leite artificial industrializado (fórmula infantil) para recém-nascidos que por motivos justificados não estão sendo amamentados com leite materno. Somente serão aceitas as prescrições devidamente preenchidas com nome da mãe ou do recém-nascido, idade gestacional, data do parto, peso de nascimento, enfermidade, leite, volume e frequência das mamadas, quantidade de mamadas e tipo de fórmula a ser ofertada. As prescrições deverão estar assinadas pelo Nutricionista ou Pediatra, contendo as justificativas preconizadas pela Organização Mundial de Saúde – OMS para a prescrição de fórmula infantil, não devendo conter na prescrição nome comercial ou fabricante específico.

5.29.2. As fórmulas Infantis para Lactente padronizada pela END – Equipe de Nutrição e Dietética da Maternidade Municipal levam em consideração a prescrição dietética de acordo com a condição do recém-nascido, sendo as mais comumente utilizadas:

5.29.3. Fórmulas infantis para prematuros: As fórmulas infantis para prematuros só devem ser indicadas para bebês prematuros, quando realmente não há como alimentá-lo com o leite da mãe;

5.29.4. Fórmulas de partida: Indicadas para bebês saudáveis de 0 até 6 meses de vida;

5.29.5. Fórmulas infantis para necessidades especiais: São aquelas criadas para atender condições de saúde específicas, por exemplo, as fórmulas extensamente hidrolisadas, indicadas para bebês com Alergia a Proteína do leite de vaca (APLV).

5.29.5.1. A empresa deverá fornecer ao paciente pediátrico a fórmula já preparada (diluída), dentro dos padrões higiênicos sanitários exigidos em legislação específica, nos horários e frequência prescrita pelo Nutricionista ou Pediatra. Por vezes ocorre prescrição sem determinação de frequência, apenas ofertar se necessário, nesse caso, deverá ser previamente verificadas com a equipe do plantão se será necessário a oferta da mamada para o horário, antes do preparo da mesma.

5.29.5.2. 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.

5.29.5.3. Para o cálculo da mamada utiliza-se a seguinte conversão: Considera-se uma mamada cada 100ml de fórmula preparada, ou seja, será computada uma mamada quando o volume for de 100 ml, as de volumes inferiores deverão ser somadas;





5.29.5.4. O quantitativo estimado das mamadas foi feito com base no fornecimento/consumo do período de 21 de junho de 2018 à 20 de agosto de 2018 (últimos 02 meses), 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.

5.29.5.5. Estimativa mensal de consumo conforme descrito **TABELA 12** neste instrumento.

5.29.5.6. 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.

5.29.5.7. 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;

5.29.5.8. 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;

5.29.5.9. 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;

5.29.5.10. A mamada deve ser acondicionada em copo dosador de 60 a 80 ml, com tampa, confeccionado em polipropileno atóxico, totalmente livre de Bisfenol-A, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo, durante a conservação, transporte e administração; Pode ser autoclavado ou esterilizado a Óxido de Etileno(ETO), Hipoclorito ou a Peróxido de Hidrogênio.

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

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

5.30. Da alimentação sólida para pacientes:

5.30.1. A contratada deverá servir 06(seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência; 03 (três) refeições diárias para acompanhantes e 04 (quatro) refeições diárias para servidores e residentes plantonistas.

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

5.30.2.1. Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café (100 ml); Pão com margarina ou similar e fruta;

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

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

5.30.2.4. 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.

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

5.30.2.6. Ceia deverá conter no mínimo: Mingau ou bebida Láctea, com bolo ou similar (300 ml).

5.30.3. A distribuição das calorias e macronutrientes para pacientes deve ser feita da seguinte forma e horário:



TABELA 1 – 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.

5.30.4. Todas as refeições para pacientes deverão ser identificadas com o nome do paciente, data de nascimento do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data da fabricação, validade.

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

5.31.1. Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café (100 ml); Pão com margarina ou similar e fruta;

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

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

5.31.3.1. A distribuição das calorias e macronutrientes para acompanhantes deve ser feita da seguinte forma e horário:

TABELA 2 – 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.

5.31.3.2. As refeições dos acompanhantes deverão ser servidas pela contratada na clínica de origem.

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

5.32.1. 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.);





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

5.32.3. 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.

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

5.32.4.1. A distribuição das calorias e macronutrientes para servidores e residentes deve ser feita da seguinte forma e horário:

TABELA 3 – DAS REFEIÇÃO PARA SERVIDORES E RESIDENTES			
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.

5.33. DO CAFÉ E LEITE PARA SERVIDORES

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

5.33.2. 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.

5.33.3. Estimativa mensal de consumo conforme **TABELA 10 e 11** neste instrumento..

5.33.4. 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.

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

5.34. DA ÁGUA MINERAL

5.34.1. A empresa contratada deverá fornecer água mineral através de galões de 20 litros que serão colocados nos bebedouros dos setores diariamente.

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

5.34.3. O quantitativo dos galões de 20 litros de água mineral foi estimado com base no fornecimento/consumo do período de 21 de junho de 2018 à 20 de agosto de 2018 (últimos 02 meses), 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.

5.34.4. Estimativa mensal de consumo conforme **TABELA 9** neste instrumento.





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

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

5.35. DOS MATERIAIS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

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

5.35.2. Linhas de servir aquecidas, com capacidade para o armazenamento de todos os alimentos constantes do cardápio a ser servido, e na quantidade suficiente para atender aos comensais em questão;

5.35.3. Cubas de inox com capacidade para o armazenamento de todos os alimentos constantes do cardápio a ser servido, e na quantidade suficiente para atender todos os comensais;

5.35.4. 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;

5.35.5. Pegadores e conchas na quantidade de pelo menos 1 (um) por cuba ou refratário de alimento;

5.35.6. Jogo de talher inox (colher, garfo e faca) 1 (um) por comensal por refeição;

5.35.7. Prato raso de louça 1 (um) por comensal por refeição.

5.35.8. Prato fundo de louça 1 (um) por comensal por refeição.

5.35.9. Copo de polipropileno, livre de bisfenol-A, com tampa (autoclavável) de 60 a 80 ml para distribuição e administração via oral das fórmulas infantis diluídas (12 unidades por leite de UCIN – 12 x 5 = 60 unidades).

5.36. Os materiais descartáveis deverão ser disponibilizados, da seguinte forma:

5.36.1. Servidores e residentes plantonistas:

5.36.1.1. Copo descartável 300 ml (lanches);

5.36.1.2. Copo descartável 180 ml para suco e água (desjejum, almoço, lanche, jantar);

5.36.1.3. Copo descartável 100 ml para sobremesas (almoço e jantar);

5.36.1.4. Copo descartável 50 ml para cafezinho (manhã, tarde e noite);

5.36.1.5. Colher descartável para sobremesa (almoço e jantar);

5.36.1.6. Guardanapos descartáveis (desjejum, almoço, lanche, jantar);

5.36.1.7. Toalha de papel não reciclado (desjejum, almoço, lanche, jantar);

5.36.1.8. Embalagens para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel-alumínio);

5.36.1.9. Embalagem para talheres (almoço, jantar).

5.36.2. PACIENTES:

5.36.2.1. Copo descartável com tampa 300 ml para todas as seis refeições;

5.36.2.2. Copo descartável 180 ml para água;





- 5.36.2.3. Copo com tampa 500 ml ou sopeiras térmicas para servir sopa(jantar);
- 5.36.2.4. Copo com tampa 100 ml para sobremesas almoço e jantar;
- 5.36.2.5. Colher descartável para grandes refeições (almoço e jantar);
- 5.36.2.6. Canudinho flexível para dietas líquidas (sopas e caldos);
- 5.36.2.7. Guardanapos descartáveis para seis refeições;
- 5.36.2.8. Embalagem para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel-alumínio);
- 5.36.2.9. Embalagem para talheres para seis refeições;
- 5.36.2.10. Bandejas Retangular descartável com divisões para grandes refeições (almoço e jantar).

5.36.3. ACOMPANHANTES:

- 5.36.3.1. Copo descartável 300 ml para suco almoço e jantar;
- 5.36.3.2. Copo descartável 180 ml para água;
- 5.36.3.3. Colher descartável para sobremesa (almoço e jantar);
- 5.36.3.4. Guardanapos descartáveis (desjejum, almoço e jantar);
- 5.36.3.5. Toalha de papel não reciclado (desjejum, almoço e jantar);
- 5.36.3.6. Copo descartável com tampa 100 ml para sobremesa (almoço e jantar);
- 5.36.3.7. Bandejas Retangular descartável com divisões para grandes refeições (almoço e jantar);
- 5.36.3.8. Talher descartável (garfo e faca) almoço e jantar;
- 5.36.3.9. Embalagem para talheres (desjejum, almoço e jantar).
- 5.36.3.10. Todas as refeições oferecidas no refeitório deverão ser servidas em pratos rasos de louça, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Nos casos em que houver a preparação “sopa”, deverão ser disponibilizados pratos fundos aos comensais.

5.37. A contratada deverá manter nas dependências da MMME, as suas expensas, todos os equipamentos necessários ao preparo das refeições e para a distribuição de todas as refeições. A manutenção e/ ou substituição desses equipamentos é de responsabilidade exclusiva da contratada.

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

5.39. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

5.39.1.. Consiste a estrutura da Maternidade: Os quantitativos de leito foram levantados de acordo com a estrutura existente na Maternidade Municipal Mãe Esperança, conforme detalhado na Tabela, abaixo: Referente ao mês de março de 2025.

5.39.2. A Maternidade Municipal possui 72 leitos, sendo divididos da seguinte forma:

TABELA 4 – ESTRUTURA DA MATERNIDADE		
Item	Local	Nº de Leitos





01	Alojamento conjunto – ALCON	24
02	Sala de RPA	3
03	Sala P.P.P	3
04	Sala A.P.A	4
05	Sala de observação	4
Total de Leitos		38

5.39.3. Cronograma Estimado mensal de Refeições a serem servidas:

5.39.3.1. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Pacientes: Baseada na memória de cálculo da **TABELA 5**.

TABELA 5 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – PACIENTES								
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Dieta Líquida
SETOR	ALCON	24	24	24	24	24	24	24
	Sala de RPA	3	3	3	3	3	3	3
	Sala de PPP	3	3	3	3	3	3	3
	Sala APA	4	4	4	4	4	4	4
	Sala de observação	4	4	4	4	4	4	4
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		38	38	38	38	38	38	38
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		1.140	1.140	1.140	1.140	1.140	1.140	1.140

5.39.3.2. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Acompanhantes: Baseada na memória de cálculo **TABELA 6**.

TABELA 6 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – ACOMPANHANTES						
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
SETOR	ALCON	24	--	24	--	24
	Sala da RPA	3	--	3	--	3
	Sala de PPP	3	--	3	--	3
	Sala da APA	4	--	4	--	4





	Sala de Observação	4	--	4	--	4
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		38	--	38	--	38
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		1.140	--	1.140	--	1.140

5.39.3.3. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Servidores, Plantonistas, e Residentes. Total de Servidores e Residentes lotados na Maternidade Municipal: 385 colaboradores. Baseada na memória de cálculo **TABELA 7**, quantitativo diário de servidores plantonistas por categoria e residentes:

TABELA 7 – QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES MENSAIS – SERVIDORES, PLANTONISTAS, E RESIDENTES					
SETOR	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
ENFERMEIROS, TÉCNICOS e AUXILIARES					
Enfermeiros	11	--	11	11	9
Técnicos e Auxiliares	25	--	25	25	20
DEMAIS CATEGORIAS					
Farmácia	2	--	2	2	2
Laboratório	3	--	3	3	4
Recepção	1	--	1	1	1
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 Ambulância	1	--	1	1	1
Motorista	1	--	1	1	--
Médico Ultrassom	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
RESIDENTES					
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	49
TOTAL MENSAL (SERVIDORES/RESIDENTES)	1.890	00	1.890	1.890	1.470

5.39.3.4. Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Total Geral: Baseadas na memória de cálculo das TABELAS 5 a 7.

TABELA 8 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – TOTAL GERAL							
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Dieta líquida
PACIENTES	1.140	1.140	1.140	1.140	1.140	1.140	1.140
ACOMPANHANTES	1.140	--	1.140	--	1.140	--	--
SERVIDORES E RESIDENTES	1.890	--	1.890	1.890	1.470	--	--
TOTAL GERAL – MENSAL	4.170	1.140	4.170	3.030	3.750	1.140	1.140

5.39.3.5. Quantitativo Estimado mensal de água: Servidores, Plantonistas, Residentes, Pacientes e Acompanhantes. Baseada nas seguintes memórias de cálculo:

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

5.39.3.5.2. Quantitativo diário de servidores, residentes, pacientes e acompanhantes.

TABELA 9 – 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 e ACOMPANHANTES	120 litros/dia	3.600 litros/mês	180 galões/mês





SERVIDORES e RESIDENTES	120 litros/dia	3.600 litros/mês	180 galões/mês
TOTAL	240 litros/dia	7.200 litros/mês	460 galões/mês

5.39.3.6. Quantitativo Estimado mensal de café: Servidores e Residentes. Baseada nas seguintes memórias de cálculo: Estimativa de consumo de 150 ml/dia x quantitativo diário de servidores e residentes.

TABELA 10 – ESTIMATIVA CONSUMO MENSAL DE CAFÉ			
	N. servidores adm, residentes e servidores plantonistas/dia	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	79	12 litros/dia	360 litros/mês
TOTAL	79	12 litros/dia	360 litros/mês

5.39.3.7. Quantitativo Estimado mensal de leite UHT: para setor administrativo Baseada nas seguintes memórias de cálculo: Estimativa de consumo de 250 ml/dia x 16 (quantitativo diário de servidores administrativos).

TABELA 11 – ESTIMATIVA CONSUMO MENSAL DE LEITE PARA SETOR ADMINISTRATIVO			
	N. servidores adm/dia	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	16	4 litros/dia	120 litros/mês
TOTAL	16	4 litros/dia	120 litros/mês

5.39.3.8. 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).

TABELA 12 – ESTIMATIVA DE MAMADAS PARA LACTENTES – UCIN				
TIPO DE FÓRMULA	Nº. DE LEITOS RN	QUANTIDADE DIÁRIA (ML)	QUANTIDADE MENSAL (ML)	QUANTIDADE DE MENSAL 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

5.39.3.9. Quantitativo De Recipientes Térmicos





TABELA 13 – QUANTITATIVOS DE RECIPIENTES TÉRMICOS			
SETOR	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
Administração	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litro, com acabamento interno e externo em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas.	03	06
Refeitório	Caldeira Elétrica Aquecedor de Água, Leite, Chá, Café, com capacidade de 6 a 8 Litros, Tensão nominal: 127 V com termostato regulável que mantém o líquido aquecido.	02	02
TOTAL DE RECIPIENTES TÉRMICOS			08

5.40. Do Preparo:

5.40.1. 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.

5.40.2. O preparo deverá ocorrer parcialmente nas instalações da cozinha da contratada e parcialmente nas instalações da MMME, conforme especificado nesse instrumento.

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

5.40.4. 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.

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

5.40.6. 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;

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

5.40.8. 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 se repetir o sabor do suco, mais de 04 (quatro) vezes na mesma semana.

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

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

5.40.11. Dos Vegetais:

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

5.40.11.2. 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.





5.40.11.3. 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.

5.40.12. Das Carnes:

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

5.40.12.2. As carnes deverão obedecer às espessuras e quantidades mínimas estabelecidas na sugestão de cardápio – Anexo II e III neste instrumento.

5.40.12.3. 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.

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

5.40.12.5. 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;

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

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

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

5.40.12.9. Garantir que manuseio de carnes e m geral seja efetuado sobre placa de polietileno capaz de suportar frequentes desinfecções;

5.40.12.10. 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.

5.40.13. Dos Peixes:

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

5.40.13.2. Os peixes deverão ser servidos em postas de filé.

5.40.14. Dos Cereais E Leguminosas:

5.40.14.1. 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.

5.40.14.2. Utilizar somente grãos de primeira qualidade: feijão tipo I, dos tipos cariquinho, branco, rosinha, rosinha.

5.41. Pesos Mínimos Das Porções Servidas:

5.41.1. A contratada deverá elaborar o cardápio dos pacientes, servidores e acompanhantes contemplando as informações descritas no Anexo II “das planilhas de custo per capita” deste termo.

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

5.41.3. Deverá ser fornecido a quantidade de alimentos estipulados por refeição – Peso Bruto per capita conforme valor calórico total de acordo com o padrão de calórico mínima.



5.42. Do Controle Da Distribuição Das Refeições:

5.42.1. O controle da distribuição das refeições deverá ser efetuado semanalmente, a ser repassada à Contratada e se dará da seguinte forma:

5.42.1.1. Dos pacientes: Através de mapa diário de prescrição de dietas e mapa diário de prescrição de dietas especiais devidamente assinado pelo setor requisitante;

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

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

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

5.42.1.5. 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;

5.42.1.6. 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.

5.43. Da Equipe De Trabalho Exclusivamente Alocada Na Maternidade.

5.43.1. Para fins de execução das refeições, a contratada deverá manter os seguintes postos de trabalho fixo na MMME:

TABELA 14 – EQUIPE DE TRABALHO EXCLUSIVAMENTE ALOCADA NA MATERNIDADE / MÃO – DE – OBRA A SER DISPONIBILIZADA					
Categoria Profissional	Unidade	Carga Horária Diária da Categoria	Carga Horária Semanal da Categoria	Quantidade Postos de Trabalho	Quantidade Profissionais Por Posto
Copeiro Diurno 12x36 serviço	Serviço	12 HORAS	44 HORAS	1	2
Copeiro Noturno 12x36 serviço	Serviço	12 HORAS	44 HORAS	1	2
Técnico em Nutrição	Serviço	8 HORAS	44 HORAS	1	2

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

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

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

5.43.3. 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.

6. GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. 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 conterà 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.

6.1.1. 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).

6.2. Da Fiscalização

6.2.1. A empresa contratada ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, brigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA;

6.2.2. A execução das obrigações contratuais deste instrumento será fiscalizada por servidor (es) ou comissão, doravante denominado (s) FISCAL (IS), designado formalmente, com autoridade para exercer, como representante desta Secretaria, toda e qualquer ação de orientação geral, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, conforme prevê os artigos. 117 e 140 da Lei nº 14.113/21;

6.2.3. A existência da fiscalização da Secretaria não diminui ou altera a responsabilidade da empresa contratada.

6.2.4. 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);

6.2.5. O fiscal técnico do contrato anotarà 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);

6.2.6. 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.

6.2.7. 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.

6.2.8. 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;

6.2.9. 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;

6.2.10. 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;

6.2.11. A Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, reserva-se o direito de acompanhar sempre que julgar necessário todas as etapas de execução dos cardápios nas instalações da contratada.

6.2.12. 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;

6.2.13. 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;



6.2.14. 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.

6.2.15. 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;

6.2.16. 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.

6.2.17. 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 consequente aceitação/aprovação dos mesmos de modo a comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no cardápio.

6.2.18. A obrigação do Município de fiscalizar, não exime a futura contratada de suas responsabilidades diante dele e de terceiros;

6.2.19. 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.

6.2.20. 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;

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

6.2.22. 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;

6.2.23. 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.

6.2.25. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

6.2.25.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.2.25.1.1. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.2.25.1.1.1. 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;

6.2.25.1.1.2. 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;

6.2.25.1.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.2.25.1.2. 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):

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



- 6.2.25.1.2.2.** Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;
- 6.2.25.1.2.3.** Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e
- 6.2.25.1.2.4.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- 6.2.25.1.3.** Entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:
- 6.2.25.1.3.1.** Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;
- 6.2.25.1.3.2.** Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;
- 6.2.25.1.3.3.** Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
- 6.2.25.1.3.4.** 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
- 6.2.25.1.3.5.** Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
- 6.2.25.1.4.** 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:
- 6.2.25.1.4.1.** Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- 6.2.25.1.4.2.** Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- 6.2.25.1.4.3.** Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- 6.2.25.1.4.4.** Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
- 6.2.25.1.5.** Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.2.25.1.1 acima deverão ser apresentados.
- 6.2.25.1.6.** A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.5.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
- 6.2.25.1.7.** A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.
- 6.2.25.1.8.** O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.
- 6.2.25.1.9.** Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.
- 6.2.25.1.9.1.** Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.



6.2.26. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.2.27. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficializar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.2.28. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficializar ao Ministério do Trabalho.

6.2.29. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.2.30. A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.2.31. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.2.32. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.2.33. Sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.2.34. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.

6.2.35. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.2.36. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.2.37. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.2.38. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.2.39. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

6.3. Gestor do Contrato

6.3.1. 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).





6.4. 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;

6.5. 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;

6.6. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.7. Preposto

6.7.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do serviço contratado.

6.7.2. Contratada não está obrigada a manter preposto da empresa no local da execução do serviço.

6.7.3. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

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.

7.2. 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:

7.3. 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;
- c)** Certidão Negativa de Ações Trabalhistas;
- d)** Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- e)** Certidão Negativa de Tributos Municipais.

7.4. 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.

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

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

7.7. 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.

7.8. 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;

7.9. 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;

7.10. 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;

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

7.12. 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;

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

7.14. 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;

7.15. Ocorrendo erro no documento da cobrança, caso a Administração opte por devolver, o pagamento será susado 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;

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

7.17. 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;

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

7.19. 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.

7.20. 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;

7.21. DA CONTA VINCULADA – BLOQUEIO PARA MOVIMENTAÇÃO

7.21.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência.

7.21.2. As provisões realizadas pela CONTRATANTE para o pagamento dos encargos trabalhistas de que trata este item, em relação à mão de obra da CONTRATADA para prestar serviços de forma contínua, por meio de dedicação





exclusiva de mão de obra, serão destacadas do valor mensal do contrato e depositadas pela Administração em Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação, aberta em nome da CONTRATADA.

7.21.3. A CONTRATADA deve autorizar a CONTRATANTE, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7.21.4. A CONTRATADA deverá, no ato da regularização da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação, apresentar termo de autorização que permita a que CONTRATANTE tenha acesso aos saldos e aos extratos, e que vincule a movimentação dos valores depositados mediante autorização do órgão contratante, conforme modelo abaixo:

MODELO:

AUTORIZAÇÃO

À Agência da Instituição Financeira:(endereço da agência)
Senhor (a) Gerente,

Autorizo, em caráter irrevogável e irretroatável, que a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL solicite a essa agência bancária, na forma indicada por essa agência, qualquer tipo de movimentação financeira na Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação nº - bloqueada para movimentação, de minha titularidade, aberta para receber recursos retidos de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços do Contrato nº /, firmado com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL, bem como tenha acesso irrestrito aos saldos da referida Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação, extratos e movimentações financeiras, inclusive de aplicações financeiras.

Atenciosamente,

(local e data)

Assinatura do titular da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação

7.21.5. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

7.21.6. A CONTRATADA autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da CONTRATADA, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela contratante em conta depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores.

7.21.7. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

- a) 13º (décimo terceiro) salário;
- b) Férias e um terço constitucional de férias; Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e,
- c) Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

7.21.8. Os percentuais de provisionamento estão discriminados conforme tabela a seguir:

RESERVA MENSAL PARA O PAGAMENTO DE ENCARGOS TRABALHISTAS PERCENTUAIS INCIDENTES





SOBRE A REMUNERAÇÃO			
ITEM	PERCENTUAIS		
13º (décimo terceiro) salário	8,33% (oito vírgula trinta e três por cento)		
Férias 1/3 Constitucional	12,10% (doze vírgula dez por cento)		
Multa sobre FGTS e contribuição social sobre o aviso prévio indenizado e sobre aviso prévio trabalhado	5,00% (cinco por cento)		
SUBTOTAL	25,43% (vinte e cinco vírgula quarenta e três por cento)		
Incidência do Submódulo 2.2 sobre férias 1/3 (um terço) constitucional de férias e 13º (décimo terceiro) salário*	7,39% (sete vírgula trinta e nove por cento)	7,60% (sete vírgula sessenta por cento)	7,82% (sete vírgula oitenta e dois por cento)
TOTAL	32,82% (trinta e dois vírgula oitenta e dois por cento)	33,03% (trinta e três vírgula três por cento)	33,25% (trinta e três vírgula vinte e cinco por cento)

7.21.9. O saldo da conta depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o CONTRATANTE e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

7.21.10. Os valores referentes às provisões mencionadas neste Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta depósito vinculada, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à CONTRATADA.

7.21.11. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

7.21.12. Os recursos atinentes à cobrança de tarifa bancária para operacionalização da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação poderão ser previstos na proposta da CONTRATADA.

7.21.13. Os recursos atinentes à cobrança de tarifa bancária para operacionalização da Conta depósito Vinculada — bloqueada para movimentação poderão ser previstos na proposta da CONTRATADA.

7.21.14. A CONTRATADA poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

7.21.15. Na situação do subitem acima, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

7.21.16. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela CONTRATANTE, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela CONTRATADA.

7.21.17. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

7.21.18. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

7.21.19. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.





8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta: O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento na modalidade Dispensa Emergencial, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO Global].

8.1.2. O regime de execução do contrato será: Empreitada por Preço Unitário, tendo em vista a imprevisibilidade quanto à demanda que serão efetivamente executadas. Sendo realizado o pagamento apenas pelos serviços efetivamente prestados.

8.2. Da exigência de Habilitação: Nos procedimentos administrativos para contratação, a Administração tem o dever de verificar os requisitos de habilitação estabelecidos nos artigos 62 a 69 da Lei n. 14.133/2021; Jurídica; Fiscal; Social; Trabalhista; Qualificação Econômico-Financeira; e Qualificação Técnica os quais estão estabelecidos no **AVISO de DISPENSA**.

8.3. Qualificação Técnico-Operacional

8.3.1. Qualificação Técnica da Contratada: Conforme autoriza o art. 67 da Lei n. 14.133/2021, deverá constar no aviso de dispensa que regerá a contratação decorrente deste Termo, a obrigatoriedade da licitante apresentar, na fase de habilitação, documentos aptos a demonstrar a sua capacidade técnico-profissional e técnico-operacional, por meio da exigência dos documentos abaixo elencados.

8.3.2. A comprovação da aptidão da empresa para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação será exigida por meio da apresentação de Atestado(s) ou Certidão(ões) de execução de serviços, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) a execução de serviços similares, com desempenho satisfatório, e que comprove(m) o atendimento de, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo da parcela de maior relevância do objeto licitado em conformidade com o disposto no art. 67, §§ 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021, vedadas limitações relativas a tempo de execução ou local específico:

Descrição	Unidade	Quantitativo Total Anual Estimado	Critério de Avaliação
Fornecimento de refeições hospitalares (subitens 1.1 a 1.10)	Unidade	208.800	Comprovação de no mínimo 25% do quantitativo

a) Para comprovação de experiência anterior em projetos similares: Os licitantes deverão comprovar experiência na execução de serviços similares de complexidade Fornecimento de refeições hospitalares equivalente ou superior aqueles descritos neste Termo, mediante a apresentação de atestado(s) e/ou certidão(ões), expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Serão aceitos, para atendimento desta exigência, outros documentos, desde que emitidos na forma estabelecida no art. 88, §3º da Lei n. 14.133/2024.

a.1) O(s) documento(s) apresentado(s) em atendimento à letra “a” deste item deverá(ão) comprovar a execução anterior dos serviços de Fornecimento de refeições hospitalares, conforme autoriza o art. 67, §1º da Lei n. 14.133/2021.

a.2) Os atestados emitidos por pessoa jurídica de direito privado deverão, obrigatoriamente, estar em papel timbrado com identificação e endereço da emitente, o nome completo do signatário, observado o artigo 70 da Lei 14.133/2021.

a.3) Caso julgue necessário, conforme autoriza do art. 64, I da Lei n. 14.133/2021, a Administração poderá exigir, no curso da contratação, outras informações complementares ao(s) documentos(s) apresentados pela licitante para atendimento da letra “a” deste item, a exemplo de Notas Fiscais que comprovem a execução dos serviços atestados.

a.4) O(s) atestado(s) e/ou Certidão(ões) expedido(s) por pessoa jurídica de direito privado deverão, obrigatoriamente, estar em papel timbrado com identificação e endereço da emitente, o nome completo do signatário, observado o artigo 70 da Lei 14.133/2021.

8.3.3. 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.



8.3.4. Certidão do Registro dos responsáveis Técnicos (s), (1 profissional Graduado em Nutrição) junto ao respectivo órgão, com a indicação do objeto social compatível com as atividades do objeto da contratação do presente certame emitida pelo Conselho Regional de Nutrição.

8.3.5. 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 ou por meio de indicação do profissional acompanhada de declaração de anuência do encargo pelo profissional ou qualquer outro meio legal admitido pelo ordenamento jurídico.

8.3.6. Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário), atualizada, ou cadastramento definitivo emitido por órgão de Vigilância Sanitária local do fornecedor proponente, e se o proponente for o fabricante ou detentor do registro do produto no Brasil. De acordo com a Lei nº 6.360/1976.

8.4. Justificativa Para Exigência De Qualificação Técnica:

8.4.1. A qualificação técnica busca afastar das contratações públicas, licitantes que por pouca ou nenhuma experiência sejam incapazes de executar com perfeição o objeto da contratação.

8.4.2. A qualificação técnica se divide em profissional e operacional. A primeira busca identificar, nos quadros da licitante, profissionais cujo acervo técnico indique a responsabilidade pela execução de serviços similares ao objeto do certame. Já a segunda tem como escopo buscar a comprovação de que a empresa licitante, como unidade jurídica e econômica, já participou anteriormente de contrato cujo objeto era similar ao previsto para a contratação almejada pela Administração Pública.

8.4.3. No caso em tela a presente qualificação técnica é imprescindível, pois se trata de serviços de complexidade considerável que não são compatíveis com empresas ou profissionais com pouca ou nenhuma experiência.

8.4.4. Com essa exigência, pretende-se evitar situações que tornem a execução contratual vulnerável e à mercê de empresas sem qualificação técnica e expertise necessárias à boa execução contratual.

8.4.5. Quanto as exigências quanta à qualificação técnica – Solicitadas em função da necessidade da comprovação da capacidade para realização do objeto, de modo contrário uma empresa sem a aptidão necessária para a oferta dos serviços vier a firmar o contrato administrativo com esta Administração, o risco ao comprometimento da entrega da alimentação em conformidade com a exigência de normativas e Ministério da Saúde.

8.4.6. A saúde dos envolvidos com a ingestão de alimentos mal preparados ou estragados, danos ao erário será enorme, dado o fato de que tal contratação poderá resultar em vícios e defeitos insanáveis naqueles serviços e, consequentemente, em prejuízo para a Administração. O prejuízo poderá ser maior ainda se a inaptidão da empresa contratante acarretar a posterior rescisão do contrato administrativo pela Administração, com a instauração de nova contratação para o mesmo objeto licitado anteriormente. Por fim as exigências visam principalmente, a seleção da proposta que melhor atenda aos interesses da Administração, sendo que a falta de expertise de uma determinada licitante que se sagre a vencedora da contratação pode levar à inexecução da sua proposta. Afinal, não estamos lidando aqui apenas com as exigências para a habilitação, mas com a própria aferição da capacidade técnica das licitantes e, por conseguinte, da exequibilidade de suas propostas.

8.4.7. Vale ressaltar que cabe também a Administração Pública o direito de exigir das licitantes a comprovação de aspectos técnicos e econômicos indispensáveis ao cumprimento das obrigações inerentes ao futuro contrato, de forma a garantir que a licitante vencedora possua o conhecimento técnico necessário para executar com perfeição o objeto licitado.

8.4.8. A exigência se justifica pela necessidade de assegurar:

8.4.8.1. A capacidade técnica e operacional da empresa para atender a alta demanda alimentar em ambiente hospitalar, que exige padrões rigorosos de qualidade e segurança sanitária;

8.4.8.2. A mitigação de riscos de descontinuidade, falhas na prestação dos serviços ou fornecimento de alimentos inadequados à saúde dos usuários;



8.4.8.3. A compatibilidade da experiência do licitante com a complexidade e a escala do objeto contratado, sem restringir a competitividade do certame.

8.4.8.4. Ressalte-se que a exigência de 25% é medida razoável e proporcional, suficiente para aferir a capacidade do licitante, sem impor barreiras desnecessárias ao caráter competitivo da contratação.

8.4.8.5. Assim, a fixação do percentual em 25% da quantidade estimada é medida que resguarda o interesse público, observa os princípios da legalidade, da eficiência e da isonomia, e encontra-se plenamente respaldada na legislação vigente.

8.4.9. Destarte, pelos motivos supracitados, pode-se inferir que é primordial a experiência das licitantes para a contratação em tela. Pensar de maneira diferente, permitindo que empresas e profissionais sem nenhuma experiência anterior na elaboração de projetos similares participem desse certame, significaria prestigiar a imprudência e negligenciar o interesse público. Logo, deverá ser exigida a qualificação técnica.

8.4.10. Portanto, fica justificada a necessidade desta disposição constar no instrumento convocatório, de modo que a Administração tenha segurança em sua contratação e o objeto possa ser finalizado sem imprevistos operacionais decorrentes de contratação de empresa sem os requisitos necessários.

8.5. Planilha de custo e formação de preço

8.5.1. A planilha para cálculo dos custos encontra-se no ANEXO II e V do referido Instrumento;

8.5.2. A licitante deverá levar em consideração para aferição do custo mensal de insumos (ANEXO IV neste instrumento);

8.5.3. O custo estimado total da presente contratação será apurado pela Divisão de Pesquisa Mercadológica – DIPM/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.

8.5.4. 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;

8.5.5. Para fins de julgamento das propostas, respeitando-se os preceitos, constitucionais esculpido 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:

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

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

8.5.5.3. Valor na composição dos preços e dos quantitativos dos insumos;

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

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

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

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



8.5.6.2. 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.

8.5.6.3. 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.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. A estimativa prévia de valor da contratação foi realizada em conformidade com o inciso III, art. 23, da Lei 14.133/2021, in verbis:

“Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. III – utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

9.2. Em conformidade com a Pesquisa de Preços, atestada pelo Departamento de Pesquisa Mercadológica, conforme e-DOCs. [362052E5-e](#), [9EB0D45F-e](#). O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 2.518.826,22 (DOIS MILHÕES QUINHENTOS E DEZOITO MIL OITOCENTOS E VINTE E SEIS REAIS E VINTE E DOIS CENTAVOS)**.

10. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1. Obrigações da Contratada

10.1.1. 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);

10.1.2. 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.

10.1.3. 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;

10.1.4. 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;

10.1.5. 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;

10.1.6. 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;

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

10.1.8. 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;

10.1.9. Manter a equipe solicitada nesse instrumento para preparação e 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.

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

10.1.11. Enviar a documentação de liquidação de fatura para fins de pagamento, sendo isso, de inteira responsabilidade da futura contratada;

10.1.12. Selecionar, contratar e capacitar o pessoal que prestará os serviços;

10.1.13. 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;

10.1.14. 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;

10.1.15. A contratada garantirá a boa qualidade, assepsia e integridade dos alimentos durante o deslocamento até a entrega;

10.1.16. 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);

10.1.17. Não serão admitidos, para efeito de recebimento, itens que estejam em desacordo ou conflitante com quaisquer especificações prescritas neste Termo de Referência e em desconformidade com os anexos da mesma;

10.1.18. 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;

10.1.19. Prestar à Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA, todos os esclarecimentos necessários à execução dos serviços;

10.1.20. Responsabilizar-se-á perante a contratante pela qualidade dos produtos oferecidos nas refeições;

10.1.21. 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;

10.1.22. 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;

10.1.23. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.24. 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;

10.1.25. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão as Unidades de Saúde para a execução do serviço;

10.1.26. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais



previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

10.1.27. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.28. 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;

10.1.29. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

10.1.30. 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;

10.1.31. Informar a contratante, registro diário em mapa com número de dietas liberadas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos;

10.1.32. 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;

10.1.33. 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;

10.1.34. 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;

10.1.35. 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;

10.1.36. Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pela Administração e em consonância com a fiscalização do contrato;

10.1.37. 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;

10.1.38. 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;

10.1.39. 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;

10.1.40. Instruir seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Administração;

10.1.41. 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;

10.1.42. 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;

10.1.43. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, a fim de que não sejam confundidos com similares de propriedade da Administração;





- 10.1.44.** Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares da Administração;
- 10.1.45.** 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.
- 10.1.46.** Os empregados deverão estar com o uniforme completo desde o primeiro dia da prestação do serviço;
- 10.1.47.** Caberá à Contratada garantir que seus empregados se apresentem diariamente com o uniforme completo e em adequadas condições de conservação e limpeza;
- 10.1.48.** Manter os funcionários uniformizados em um só padrão, adequado às atividades e compatível com as estações do ano;
- 10.1.49.** 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;
- 10.1.50.** A Contratada deverá substituir os uniformes a cada 06 (seis) meses, a contar do último fornecimento ou substituição;
- 10.1.51.** No caso de novas contratações, a Contratada terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fornecimento dos uniformes;
- 10.1.52.** Não repassar a seus empregados os custos dos uniformes, exceto em caso de extravio ou destruição intencional;
- 10.1.53.** Fornecer EPI (Equipamentos de Proteção Individual) a seus empregados, impondo penalidades aos que se negarem a utilizá-los, se for o caso de obrigatoriedade;
- 10.1.54.** 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;
- 10.1.55.** 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;
- 10.1.56.** Executar os serviços nos novos endereços, em caso de mudança de sede da Maternidade, desde que localizadas no mesmo município;
- 10.1.57.** 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;
- 10.1.58.** 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.
- 10.1.59.** 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;
- 10.1.60.** 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;
- 10.1.61.** Os empregados alocados para a execução do contrato estarão hierarquicamente subordinados ao Preposto;





10.1.62. 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;

10.1.63. O preposto será responsável por:

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

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

10.1.63.3. 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.

10.1.64. 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;

10.1.65. 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;

10.1.66. 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;

10.1.67. 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;

10.1.68. 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;

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

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

10.1.71. 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.

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

d.4. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

10.2.73. 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 bancário 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.
- o) Sempre que houver demissão e admissão de novo trabalhador devem ser observadas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo.

10.1.74. A CONTRATADA deverá cumprir a cota, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

10.1.75. A CONTRATADA deverá cumprir a cota, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos, que dentre os (as) aprendizes a serem contratados (as) deverá ser priorizado (a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023;

10.2.76. A CONTRATADA deverá orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

10.2. Obrigações da Contratante:

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

10.2.2. Controle estatístico dos serviços realizados;

10.2.3. Emitir requisição para acompanhantes autorizados;

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

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

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

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

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

10.2.9. 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;



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

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

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

10.2.13. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

10.2.14. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias conforme determina o Inciso XI do artigo 92 da Lei 14.133/2021;

11. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E APLICAÇÃO DA SANÇÕES

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 prescrita pela Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 18.892/2022, e previstas no termo de referência e/ou contrato, as seguintes penalidades:

11.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou,

11.1.5. Cometer fraude fiscal.

11.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

11.2.2. Multa de:

11.2.2.1. 0,5% (cinco décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

11.2.2.2. 5% (cinco por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

11.2.2.3. 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

11.2.2.4. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

11.2.2.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

11.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 2 (dois) anos;





11.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

11.2.5. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa presente neste Instrumento.

11.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

11.2.7. As sanções previstas poderão ser aplicadas à CONTRATADA junto as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

11.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas ou profissionais que:

11.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

11.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da contratação.

11.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

11.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do município e cobrados judicialmente.

11.6. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo, necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

11.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

11.10. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

11.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12. INSTRUMENTO DA CONTRATAÇÃO

12.1. A Contratação decorrente deste, ficará subordinada às normas da Lei nº 14.133/2021 e será instrumentalizada por intermédio da assinatura do Contrato.

12.1.1. A contratação resultante do objeto deste Termo de Referência, reger-se-á ainda pelas normas fixadas pelo





Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11.09.90.

12.1.2. 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. Da Repactuação

12.3.1. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada;

12.3.2. O prazo para a CONTRATADA solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual, ou da sua extinção;

12.3.3. Caso a CONTRATADA não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito;

12.3.4. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data de apresentação da proposta;

12.3.5. Da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;

12.3.6. Do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);

12.3.7. Do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;

12.3.8. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido possível ao CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro ao reajuste, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

12.3.9. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas-base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

12.3.10. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.

12.3.11. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

12.3.12. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.



12.3.13. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – índice oficial do Governo Federal para medição de metas inflacionárias ou outro índice oficial que venha substituí-lo, divulgado pelo IBGE, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;

Iº = índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da contratação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

12.3.14. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer;

12.3.15. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo;

12.3.16. Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

12.3.17. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo;

12.3.18. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual;

12.3.19. Os novos valores contratuais decorrentes do reajuste terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte: I – a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste; ou II – em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras. A formalização de prorrogação do Contrato deve ser firmada através de Termo Aditivo.

12.4. Do reajuste

12.4.1. O reajuste ocorrerá somente para as seguintes refeições: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia, Recarga de água mineral, mamadas e dieta líquida.

12.4.2. O interregno mínimo para concessão de reajuste será contado a partir da data-base vinculada à data do orçamento estimado da Administração, aplicando-se a variação anual do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas, ou outro índice que vier a substituí-lo.

12.4.3. O prazo para o CONTRATADO solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual, ou da sua extinção;

12.4.4. Caso o CONTRATADO não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito;

12.4.5. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data de apresentação da proposta;

12.4.6. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido possível ao CONTRATANTE ou ao CONTRATADO proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro ao reajuste, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão;



12.4.7. Os novos valores contratuais decorrentes do reajuste terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

12.4.8. A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste; ou, **12.4.9.** Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para a concessão das próximas repactuações futuras;

12.4.10. O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato é garantido para todas as parcelas e a qualquer tempo na ocorrência de fato que não seja previsível e que altere as condições mercadológicas.

12.4.10.1. Os fatos que possam ser previstos mas não o foram pela contratada não geram direito ao reequilíbrio dos preços.

12.5. Da Rescisão Contratual

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

12.5.2. 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 previa comunicação a Administração.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. Há disponibilidade orçamentária alinhada ao Planejamento Orçamentário Anual e Planejamento Anual de Contratações.

13.2. 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. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Termo de Referência, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

14.2. As normas disciplinadoras deste Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.3. Em caso de divergência entre disposições deste Termo de Referência e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Termo de Referência.

14.4. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.





14.5. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR é parte integrante do Termo de Referência (documento que faz parte da fase de planejamento de contratações públicas, com intuito de demonstrar a necessidade da contratação e instruir a elaboração do Termo de Referência definitivo);

ANEXO II – Planilhas de Custo Per Capta;

ANEXO III – Sugestão de Cardápio Semanal;

ANEXO IV – Custo com Material de Consumo;

ANEXO V – Modelo Planilha de Custo;

ANEXO V A – Modelo Planilha de Custo – Técnico Nutrição;

ANEXO V B – Modelo Planilha de Custo – Copeiro Diurno;

ANEXO V C – Modelo Planilha de Custo – Copeiro Noturno;

Porto Velho/RO, 11 de julho de 2025.

Elaborado por:

Geison Felipe Costa da Silva

Divisão de Aquisições e Contratações

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

Rejane Fernandes Nogueira – Nutricionista da MMME/DMAC/SEMUSA

Wandcluce Melo Pinheiro – Gerente Administrativa da MMME/DMAC/SEMUSA

Maria Da Conceição Ribeiro Simoes – Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA

Francisca Rodrigues Nery - Diretora do 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.

Dr. Jaime Gazola Filho

Secretário Municipal de Saúde - SEMUSA



**ANEXO I – DO TERMO DE REFERÊNCIA
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – JUSTIFICADO A AUSÊNCIA**

A **Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA**, apresentou a justificativa que faculta a elaboração do Estudo Técnico Preliminar nos casos de contratação previstos na **LEI Nº 14.333/2021, DECRETO Nº 18.892/2023 e DECRETO Nº 20.964/2025**.

Art. 4º O processo de contratação será iniciado pela unidade administrativa demandante e deverá estar em conformidade com os Formulários de Conferência de Procedimentos, sendo instruído com as seguintes peças: Documento de Formalização de Demanda, Estudo Técnico Preliminar, Mapa de Risco e Termo de Referência/Projeto Básico, dentre outros, em conformidade com os respectivos modelos padrões, salvo exceções legais e demais casos previstos neste Decreto.

§ 1º A elaboração do Estudo Técnico Preliminar será facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do Art. 75 deste Decreto e do § 7º do Art. 90 da Lei nº 14.133 de 2021; e será 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.





**ANEXO II – DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS**

PLANILHA DE CUSTO INSUMO – PER CAPTA – DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES – SEGUNDA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Melancia	KG	0,200		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES – TERÇA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Melão	KG	0,200		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES – QUARTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		





MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Maçã	KG	0,150		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES – QUINTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Laranja	KG	0,180		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES – SEXTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Banana	KG	0,180		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES – SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		





MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Mamão	KG	0,170		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES – DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Maçã	KG	0,150		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM PACIENTES E ACOMPANHANTES	
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	
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 do RT

COLAÇÃO – PACIENTES				
COLAÇÃO – PACIENTES – SEGUNDA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		





Água mineral	LT	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Requeijão cremoso	KG	0,030		
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO – PACIENTES				
COLAÇÃO – PACIENTES – TERÇA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MANGA				
Polpa de manga	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Margarina	KG	0,020		
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO – PACIENTES				
COLAÇÃO – PACIENTES – QUARTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VITAMINA DE FRUTAS				
Banana prata	KG	0,030		
Mamão papaya	KG	0,030		
Maça nacional	KG	0,030		
Leite integral	LT	0,200		
Farinha láctea	KG	0,020		
Açúcar Cristal	KG	0,020		
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO – PACIENTES				
COLAÇÃO – PACIENTES – QUINTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
Leite integral	LT	0,250		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Requeijão cremoso	KG	0,030		
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO – PACIENTES				
COLAÇÃO – PACIENTES – SEXTA-FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	KG	0,150		





Açúcar cristal	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Margarina	KG	0,020		
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO – PACIENTES				
COLAÇÃO – PACIENTES – SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Requeijão cremoso	KG	0,030		
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO – PACIENTES				
COLAÇÃO – PACIENTES – DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
Leite integral	LT	0,250		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Margarina	KG	0,020		
TOTAL DO ITEM COLAÇÃO – PACIENTES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/ COLAÇÃO – 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	
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 do RT





ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES				
ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Beterraba cozida	LT	0,080		
Azeite de oliva	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	KG	0,250		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Limão	KG	0,020		
Orégano	KG	0,002		
Sal	KG	0,005		
CREME DE MILHO				
Milho verde	KG	0,060		
Leite integral	LT	0,100		
Farinha trigo	KG	0,015		
Creme de leite	KG	0,030		
Margarina	KG	0,030		
Cebola	KG	0,040		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão cariquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Quiabo	KG	0,020		
Colorau	KG	0,005		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		





Óleo vegetal	LT	0,010		
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	LT	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Leite integral	LT	0,060		
Açúcar	KG	0,020		
SUCO DE MANGA				
Polpa de manga	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO – PACIENTES E ACOMPANHANTES				

ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES – TERÇA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Cenoura cozida	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,200		
Cenoura	KG	0,040		
Chuchu	KG	0,040		
Batata Inglesa	KG	0,040		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,040		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	KG	0,060		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,015		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				





Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão cariquinho Tipo 1 cru	KG	0,050		
Maxixe	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	KG	0,050		
Creme de Leite	KG	0,050		
Polpa de Maracujá	KG	0,060		
SUCO GRAVIOLA				
Polpa de graviola	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO – PACIENTES E ACOMPANHANTES				

ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES – QUARTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Chuchu	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	KG	0,220		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		





Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	KG	0,100		
Leite integral	LT	0,050		
Margarina	KG	0,020		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM ABOBORA				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Abobora cabotiá	KG	0,030		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	KG	0,075		
Leite integral	LT	0,050		
Achocolatado em pó	KG	0,030		
Ovo de galinha	KG	0,050		
Leite condensado	KG	0,050		
Amido de milho	KG	0,020		
Açúcar	KG	0,030		
Creme de leite	KG	0,050		
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO – PACIENTES E ACOMPANHANTES				





ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES – QUINTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Batata doce	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CARNE EM CUBOS ACEBOLADA				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,220		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
FAROFA				
Farinha de mandioca	KG	0,040		
Cheiro verde	KG	0,010		
Margarina	KG	0,020		
Alho	KG	0,020		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão cariouinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Quiabo	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		





Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
DOCE DE LEITE				
Doce de leite industrializado	KG	0,080		
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO – PACIENTES E ACOMPANHANTES				

ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES – SEXTA FEIRA				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Abobrinha verde	KG	0,060		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contrafilé)	KG	0,220		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
MACARRÃO AO SUGO				
Macarrão espaguete	KG	0,060		
Extrato de tomate	KG	0,030		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
ARROZ				
ARROZ AGULHINHA TIPO 1	KG	0,060		





CRU				
ALHO	KG	0,010		
CEBOLA	KG	0,020		
ÓLEO VEGETAL	LT	0,010		
SAL	KG	0,005		
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão cariouinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Maxixe	KG	0,020		
Colorau	KG	0,005		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GELATINA				
Gelatina com sabores variados	KG	0,020		
Água mineral	LT	0,100		
Creme de leite	KG	0,030		
Leite condensado	KG	0,030		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de Goiaba	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO – PACIENTES E ACOMPANHANTES				

ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES – SÁBADO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Berinjela	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GALINHA PICANTE				
Peito de frango	KG	0,200		
Seleta de legumes	KG	0,030		
Milho verde	KG	0,030		
Molho tomate	KG	0,020		





Colorau	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,030		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
POLENTA CREMOSA				
Milharina	KG	0,040		
Colorau	KG	0,005		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM ABOBORA				
Feijão cariquinho Tipo 1 cru	KG	0,050		
Abobora cabotiá	KG	0,030		
Colorau	KG	0,005		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	KG	0,030		
Coco ralado	KG	0,010		
Leite de coco	LT	0,020		
Leite condensado	KG	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Ameixa em calda	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,050		





SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO – PACIENTES E ACOMPANHANTES				

ALMOÇO – PACIENTES e ACOMPANHANTES –DOMINGO				
PRODUTOS DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Brócolis	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ASSADO DE PANELA				
Carne bovina (Coxão duro)	KG	0,220		
Colorau	KG	0,005		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	KG	0,080		
Leite integral	LT	0,060		
Margarina	KG	0,030		
Cheiro Verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		





Quiabo	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GOIABADA				
Goiabada em pasta	KG	0,060		
Creme de leite	KG	0,020		
SUCO DE UVA				
Polpa de Uva	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO – PACIENTES E ACOMPANHANTES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO PACIENTES E ACOMPANHANTES	
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	
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 do RT

LANCHE – PACIENTES				
LANCHE – PACIENTES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
BOLO FORMIGUEIRO				
Farinha de trigo	KG	0,040		





Chocolate granulado	KG	0,020		
Coco ralado	KG	0,010		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,050		
Ovos	KG	0,020		
Margarina	KG	0,015		
Fermento em pó químico	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – PACIENTES				

LANCHE – PACIENTES – TERÇA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA DE FRUTAS				
Mamão	KG	0,070		
Laranja	KG	0,070		
Banana	KG	0,070		
Uva	KG	0,050		
Maçã	KG	0,070		
Leite Condensado	KG	0,040		
Creme de Leite	KG	0,040		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Requeijão	KG	0,030		
TOTAL DO ITEM LANCHE – PACIENTES				

LANCHE – PACIENTES – QUARTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
TORTA DE FRANGO				
Peito de frango	KG	0,060		
Farinha de Trigo	KG	0,040		
Leite integral	LT	0,060		
Ovos de galinha	KG	0,015		
Queijo ralado	KG	0,015		
Fermento em pó químico	KG	0,010		
Colorau	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Tomate	KG	0,020		





Óleo Vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – PACIENTES				

LANCHE – PACIENTES – QUINTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
PÃO COM QUEIJO				
Pão massa fina	Kg	0,050		
Queijo mussarela	Kg	0,020		
Margarina	Kg	0,010		
TOTAL DO ITEM LANCHE – PACIENTES				

LANCHE – PACIENTES – SEXTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CANJICA				
Canjica branca	KG	0,050		
Leite integral	LT	0,100		
Leite de coco	LT	0,020		
Leite condensado	KG	0,050		
Coco ralado	KG	0,010		
Açúcar cristal	KG	0,010		
Canela ralada	KG	0,010		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Requeijão	KG	0,030		
TOTAL DO ITEM LANCHE – PACIENTES				

LANCHE – PACIENTES – SÁBADO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
PÃO DE QUEIJO				
Queijo minas meia cura	KG	0,080		
Polvilho doce	KG	0,100		
Leite integral	KG	0,060		
Óleo vegetal	KG	0,030		





Ovos de galinha	KG	0,025		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – PACIENTES				

LANCHE – PACIENTES – DOMINGO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
TAPIOCA COM QUEIJO				
Goma de tapioca	KG	0,100		
Margarina	KG	0,020		
Mussarela fatiada	KG	0,015		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – PACIENTES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE 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	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	
Na execução o cardápio poder 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 do RT

JANTAR – PACIENTES E ACOMPANHANTES				
JANTAR – PACIENTES E ACOMPANHANTES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ISCA DE CARNE ACEBOLADA				
Carne Bovina (Paleta)	KG	0,180		





Colorau	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PURÊ ROSE				
Abobora cabotiá	KG	0,040		
Batata inglesa	KG	0,040		
Leite integral	LT	0,060		
Margarina	KG	0,030		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GOIABADA				
Goiabada em pasta	KG	0,060		





Creme de leite	KG	0,020		
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de Abacaxi	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				

JANTAR – PACIENTES E ACOMPANHANTES – TERÇA FEIRA

PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	KG	0,250		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Limão	KG	0,020		
Orégano	KG	0,002		
Sal	KG	0,005		
BATATA DOURADA				
Batata inglesa	KG	0,100		
Margarina	KG	0,030		
Orégano	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		





Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	KG	0,030		
Coco ralado	KG	0,010		
Leite de coco	LT	0,020		
Leite condensado	LT	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Ameixa em calda	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,050		
SUCO DE MANGA				
Polpa de Manga	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				

JANTAR – PACIENTES E ACOMPANHANTES – QUARTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,030		
Rúcula	KG	0,030		
Tomate	KG	0,060		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contra filé)	KG	0,200		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	KG	0,080		
Leite integral	LT	0,060		
Margarina	KG	0,030		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		





Cebola	KG	0,020		
Sal	Kg	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CANJA				
Peito de frango	KG	0,060		
Arroz polido	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GELATINA				
Gelatina com sabor	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,100		
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				

JANTAR—PACIENTES E ACOMPANHANTES – QUINTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO AO MOLHO				
Frango coxa sobrecoxa	KG	0,220		
Extrato de tomate	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		





Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
POLENTA CREMOSA				
Milharina	KG	0,040		
Colorau	KG	0,005		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Tomate	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	LT	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Leite integral	LT	0,060		
Açúcar	Kg	0,020		
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				

JANTAR – PACIENTES E ACOMPANHANTES – SEXTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				





Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	KG	0,180		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
FAROFA COM BANANA				
Farinha de mandioca	KG	0,040		
Banana da terra	KG	0,030		
Margarina	LT	0,015		
Alho	KG	0,030		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,015		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CALDO DE PINTO				
Peito de frango	KG	0,060		
Macaxeira	KG	0,040		
Ovos de galinha	KG	0,050		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	Kg	0,050		
Creme de Leite	Kg	0,050		
Polpa de Maracujá	Kg	0,060		
SUCO DE GOIABA				





Polpa de Goiaba	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				

JANTAR – PACIENTES E ACOMPANHANTES – SÁBADO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,030		
Rúcula	KG	0,030		
Tomate	KG	0,060		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,200		
Cenoura	KG	0,040		
Chuchu	KG	0,040		
Batata Inglesa	KG	0,040		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,040		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	KG	0,060		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,015		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		





Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	KG	0,075		
Leite integral	LT	0,050		
Achocolatado em pó	KG	0,030		
Ovo de galinha	KG	0,050		
Leite condensado	KG	0,050		
Amido de milho	KG	0,020		
Açúcar	KG	0,030		
Creme de leite	KG	0,050		
SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				

JANTAR – PACIENTES E ACOMPANHANTES – DOMINGO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	KG	0,200		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	KG	0,100		
Leite integral	LT	0,050		
Margarina	KG	0,020		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		





ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MARROM GLACE				
Marrom glace industrializado	Kg	0,060		
SUCO DE UVA				
Polpa de Uva	Kg	0,150		
Açúcar	Kg	0,030		
Água mineral	Lt	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR PACIENTES E ACOMPANHANTES				
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				
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS				
Na execução o cardápio poder 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 do RT	
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – CEIA – PACIENTES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE ARROZ				





Massa de arroz	KG	0,040		
Leite	LT	0,250		
Açúcar	KG	0,020		
FRUTA				
Mamão	KG	0,170		
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA – PACIENTES – TERÇA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU MULTICEREAIS				
Massa de multicereais	Kg	0,040		
Leite	Lt	0,250		
Açúcar	Kg	0,020		
FRUTA				
Ameixa vermelha	Kg	0,130		
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA – PACIENTES – QUARTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE AVEIA				
Massa de aveia	KG	0,040		
Leite	LT	0,250		
Açúcar	KG	0,020		
FRUTA				
Banana prata	KG	0,180		
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA – PACIENTES – QUINTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VITAMINA DE ABACATE				
Leite integral	KG	0,250		
Abacate	KG	0,040		
Açúcar	KG	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Margarina	KG	0,020		
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA – PACIENTES – SEXTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE MAISENA				
Amido de milho	KG	0,040		
Leite integral	LT	0,250		
Açúcar	KG	0,020		
FRUTA				





Banana prata	KG	0,180		
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – CEIA – PACIENTES – SÁBADO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE MILHO				
Massa de mingau de milho	KG	0,040		
Leite integral	LT	0,250		
Açúcar	KG	0,020		
FRUTA				
Maça	KG	0,150		
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA CEIA – PACIENTES – DOMINGO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
MINGAU DE AVEIA				
Massa de aveia	KG	0,040		
Leite	LT	0,250		
Açúcar	KG	0,020		
FRUTA				
Banana prata	KG	0,180		
TOTAL DO ITEM CEIA PACIENTES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/CEIA 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	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	
Na execução o cardápio poder 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 do RT

PLANILHA PER CAPTA – DESJEJUM – SERVIDORES				
DESJEJUM – SERVIDORES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		





PÃO			
Pão francês	KG	0,050	
MARGARINA			
Margarina	KG	0,020	
FRUTA			
Melancia	KG	0,200	
OVOS MEXIDOS			
Ovos	KG	0,050	
Óleo	KG	0,010	
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES			

PLANILHA PER CAPTA – DESJEJUM SERVIDORES – TERÇA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
PÃO				
Pão francês	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Melão	KG	0,200		
MOLHO DE SALSICHA				
Salsicha	KG	0,040		
Extrato de tomate	KG	0,020		
Milho verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				

PLANILHA PER CAPTA – DESJEJUM SERVIDORES – QUARTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
PÃO				
Pão francês	KG	0,050		





MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Maçã	KG	0,150		
PRESUNTO E QUEIJO				
Presunto fatiado	KG	0,020		
Queijo mussarela fatiado	KG	0,020		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				

PLANILHA PER CAPTA – DESJEJUM SERVIDORES – QUINTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
PÃO				
Pão francês	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Laranja	KG	0,180		
CUSCUZ COM QUEIJO				
Milharina	KG	0,040		
Queijo mussarela	KG	0,015		
Sal	KG	0,010		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				

PLANILHA PER CAPTA – DESJEJUM SERVIDORES – SEXTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Banana	KG	0,180		
BOLO				
Farinha de trigo	KG	0,030		





Açúcar	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,070		
Ovos	KG	0,020		
Margarina	KG	0,015		
Fermento em pó químico	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA DESJEJUM – SERVIDORES – SÁBADO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Mamão	KG	0,170		
MINGAU DE AVEIA				
Massa de aveia	KG	0,020		
Leite	LT	0,150		
Açúcar	KG	0,020		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				

PLANILHA PER CAPTA – DESJEJUM SERVIDORES – DOMINGO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ COM LEITE				
Café em pó	KG	0,020		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,200		
ACHOCOLATADO				
Achocolatado em pó	KG	0,030		
PÃO				
Pão massa fina	KG	0,050		
MARGARINA				
Margarina	KG	0,020		
FRUTA				
Maçã	KG	0,150		
PATÊ DE FRANGO				
Peito de frango	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,010		





Maionese	KG	0,020		
Creme de leite	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM DESJEJUM SERVIDORES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM SERVIDORES	
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	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	
<p>Na execução o cardápio poder 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.</p>	
Local e data	Assinatura do RT

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - ALMOÇO – SERVIDORES				
ALMOÇO – SERVIDORES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Beterraba cozida	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	KG	0,150		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Limão	KG	0,020		
Orégano	KG	0,002		
Sal	KG	0,005		
BIFE AO MOLHO				
Carne bovina (Coxão Mole)	KG	0,150		
Extrato de tomate	KG	0,020		
Pimentão verde	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		





Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
CREME DE MILHO				
Milho verde	KG	0,060		
Leite integral	LT	0,100		
Farinha trigo	KG	0,015		
Creme de leite	KG	0,030		
Margarina	KG	0,030		
Cebola	KG	0,040		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Quiabo	KG	0,020		
Colorau	KG	0,005		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	LT	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Leite integral	LT	0,060		
Açúcar	KG	0,020		
SUCO DE MANGA				
Polpa de manga	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				





PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - ALMOÇO – SERVIDORES				
ALMOÇO – SERVIDORES – TERÇA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Cenoura cozida	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,150		
Cenoura	KG	0,010		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Orégano	KG	0,002		
Batata Inglesa	KG	0,005		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,040		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO A PARMEGIANA				
Filé de frango	KG	0,120		
Ovo de galinha	KG	0,025		
Farinha de trigo	KG	0,010		
Extrato de tomate	KG	0,020		
Queijo Mussarela	KG	0,010		
Presunto	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,015		
Sal	KG	0,010		
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	Kg	0,060		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,015		





Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Maxixe	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	KG	0,050		
Creme de Leite	KG	0,050		
Polpa de Maracujá	KG	0,060		
SUCO GRAVIOLA				
Polpa de Graviola	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				

ALMOÇO – SERVIDORES – QUARTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Chuchu	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	KG	0,150		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		





Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ALMONDEGA				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,100		
Ovo de galinha	KG	0,030		
Farinha de rosca	KG	0,010		
Farinha de trigo	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Colorau	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal para fritar	LT	0,020		
Sal	KG	0,010		
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	KG	0,100		
Leite integral	LT	0,050		
Margarina	KG	0,020		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM ABOBORA				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Abobora cabotia	KG	0,030		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	KG	0,075		
Leite integral	LT	0,050		
Achocolatado em pó	KG	0,030		
Ovo de galinha	KG	0,050		
Leite condensado	KG	0,050		
Amido de milho	KG	0,020		





Açúcar	KG	0,030		
Creme de leite	KG	0,050		
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA ALMOÇO – SERVIDORES – QUINTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Batata doce	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CARNE EM CUBOS ACEBOLADA				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,150		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
PEIXE COZIDO				
Filé de peixe	KG	0,150		
Batata cozida	KG	0,050		
Ovos de galinha	KG	0,050		
Colorau	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,010		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
FAROFA				
Farinha de mandioca	KG	0,040		
Cheiro verde	KG	0,010		
Margarina	KG	0,020		





Alho	KG	0,020		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão cariquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Quiabo	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
DOCE DE LEITE				
Doce de leite industrializado	KG	0,080		
SUCO MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				

ALMOÇO – SERVIDORES - SEXTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNIT.ÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Abobrinha verde	KG	0,060		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contra filé)	KG	0,150		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		





Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
FEIJOADA				
Feijão Preto Tipo 1 cru	KG	0,040		
Costela suína	KG	0,020		
Rabo suína	KG	0,020		
Orelha Suína	KG	0,020		
Pé Suíno	KG	0,020		
Calabresa	KG	0,020		
Bacon	KG	0,020		
Louro	KG	0,005		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
MACARRÃO AO SUGO				
Macarrão espaguete	KG	0,060		
Extrato de tomate	KG	0,030		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM MAXIXE				
Feijão carioquinha Tipo 1 cru	Kg	0,050		
Maxixe	Kg	0,020		
Colorau	Kg	0,005		
Alho	Kg	0,010		
Cebola	Kg	0,020		
Cheiro verde	Kg	0,010		
Óleo vegetal	Lt	0,010		
Sal	Kg	0,005		
GELATINA				
Gelatina com sabores variados	KG	0,020		
Água mineral	LT	0,100		





Creme de leite	KG	0,030		
Leite condensado	KG	0,030		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				
ALMOÇO – SERVIDORES – SÁBADO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Berinjela	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GALINHA PICANTE				
Peito de frango	KG	0,150		
Seleto de legumes	KG	0,020		
Milho verde	KG	0,020		
Molho tomate	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	Kg	0,030		
Sal	Kg	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
PANQUECA DE CARNE AO MOLHO BRANCO				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,080		
Farinha de trigo	KG	0,030		
Ovos de galinha	KG	0,025		
Amido de milho	KG	0,020		
Queijo ralado	KG	0,020		
Margarina	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,080		
Colorau	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
POLENTA CREMOSA				
Milharina	KG	0,040		





Colorau	KG	0,005		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Tomate	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM ABOBORA				
Feijão cariquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Abobora cabotiá	KG	0,030		
Colorau	KG	0,005		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	KG	0,030		
Coco ralado	KG	0,010		
Leite de coco	LT	0,020		
Leite condensado	LT	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Ameixa em calda	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,050		
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				
ALMOÇO – SERVIDORES – DOMINGO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,040		
Tomate	KG	0,080		
Brócolis	KG	0,080		





Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ASSADO DE PANELA				
Carne bovina (Coxão duro)	KG	0,150		
Colorau	KG	0,005		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	KG	0,150		
Limão	KG	0,025		
Colorau	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	KG	0,080		
Leite integral	LT	0,060		
Margarina	KG	0,030		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FEIJÃO COM QUIABO				
Feijão cariquinha Tipo 1 cru	KG	0,050		
Quiabo	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		





Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GOIABADA				
Goiabada	KG	0,060		
Creme de leite	KG	0,020		
SUCO DE UVA				
Polpa de uva	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM ALMOÇO SERVIDORES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇOSERVIDORES	
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	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	
Na execução o cardápio poder 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 do RT

LANCHE – SERVIDORES				
LANCHE – SERVIDORES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
BOLO FORMIGUEIRO				
Farinha de trigo	KG	0,040		
Chocolate granulado	KG	0,020		
Coco ralado	KG	0,010		
Açúcar cristal	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,050		
Ovos	KG	0,020		
Margarina	KG	0,015		





Fermento em pó químico	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – SERVIDORES				

LANCHE – SERVIDORES – TERÇA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA DE FRUTAS				
Mamão	KG	0,070		
Laranja	KG	0,070		
Banana	KG	0,070		
Uva	KG	0,050		
Maçã	KG	0,070		
Leite Condensado	KG	0,040		
Creme de Leite	KG	0,040		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	KG	0,040		
Requeijão	KG	0,030		
TOTAL DO ITEM LANCHE – SERVIDORES				

LANCHE – SERVIDORES – QUARTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
TORTA DE FRANGO				
Peito de frango	KG	0,060		
Farinha de Trigo	KG	0,040		
Leite integral	LT	0,060		
Ovos de galinha	KG	0,015		
Queijo ralado	KG	0,015		
Fermento em pó químico	KG	0,010		
Colorau	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Tomate	KG	0,020		
Óleo Vegetal	LT	0,010		





Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – SERVIDORES				

LANCHE – SERVIDORES – QUINTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
MISTO QUENTE				
Pão de forma	KG	0,050		
Queijo mussarela fatiado	KG	0,020		
Presunto fatiado	KG	0,020		
Margarina	KG	0,010		
TOTAL DO ITEM LANCHE – SERVIDORES				

LANCHE – SERVIDORES – SEXTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE GRAVIOLA				
Polpa de graviola	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
CACHORRO QUENTE				
Pão massa fina	KG	0,050		
Salsicha	KG	0,040		
Batata palha	KG	0,010		
Extrato de tomate	KG	0,020		
Milho verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo	LT	0,005		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – SERVIDORES				

LANCHE – SERVIDORES – SÁBADO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
PÃO DE QUEIJO				





Queijo minas meia cura	KG	0,080		
Polvilho doce	KG	0,100		
Leite integral	KG	0,060		
Óleo vegetal	KG	0,030		
Ovos de galinha	KG	0,025		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – SERVIDORES				

LANCHE – SERVIDORES – DOMINGO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	KG	0,150		
Açúcar cristal	KG	0,030		
Água Mineral	LT	0,200		
TAPIOCA COM QUEIJO				
Goma de tapioca	KG	0,100		
Margarina	KG	0,020		
Mussarela fatiada	KG	0,015		
Sal	KG	0,005		
TOTAL DO ITEM LANCHE – SERVIDORES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHESERVIDORES	
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	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	

Na execução o cardápio poder 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 do RT
--------------	------------------

JANTAR – SERVIDORES				
JANTAR – SERVIDORES – SEGUNDA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		





Sal	KG	0,005		
ISCA DE CARNE ACEBOLADA				
Carne Bovina (Paleta)	KG	0,150		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	KG	0,150		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
PURÊ ROSE				
Abobora cabotiá	KG	0,040		
Batata inglesa	KG	0,040		
Leite integral	LT	0,060		
Margarina	KG	0,030		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	Kg	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		





Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
GOIABADA				
Goiabada em pasta	KG	0,060		
Creme de leite	KG	0,020		
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de Abacaxi	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR – SERVIDORES				

JANTAR – SERVIDORES – TERÇA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO ASSADO				
Frango coxa e sobrecoxa	KG	0,200		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Limão	KG	0,020		
Orégano	KG	0,002		
Sal	KG	0,005		
ESTROGONOFE DE CARNE				
Carne bovina (Coxão mole)	KG	0,100		
Creme de leite	KG	0,020		
Extrato de tomate	KG	0,020		
ketchup	KG	0,010		
Mostarda	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		





Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
BATATA DOURADA				
Batata inglesa	KG	0,100		
Margarina	KG	0,030		
Orégano	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MANJAR DE AMEIXA				
Amido de milho	KG	0,030		
Coco ralado	KG	0,010		
Leite de coco	LT	0,020		
Leite condensado	LT	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Ameixa em calda	KG	0,020		
Leite integral	LT	0,050		
SUCO DE MANGA				





Polpa de Manga	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR – SERVIDORES				

JANTAR – SERVIDORES – QUARTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,030		
Rúcula	KG	0,030		
Tomate	KG	0,060		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
BIFE GRELHADO				
Carne bovina (Contra filé)	KG	0,150		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
PEIXE ESCABECHE				
Filé de peixe	KG	0,150		
Farinha de trigo	KG	0,020		
Farinha de rosca	KG	0,020		
Limão	KG	0,020		
Extrato de tomate	KG	0,030		
Cheiro verde	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
CREME DE ABOBORA				
Abobora cabotiá	KG	0,080		
Leite integral	LT	0,060		
Margarina	KG	0,030		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		





Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CANJA				
Peito de frango	KG	0,060		
Arroz polido	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	Kg	0,005		
GELATINA				
Gelatina com sabor	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,100		
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR – SERVIDORES				

JANTAR – SERVIDORES – QUINTA FEIRA				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO AO MOLHO				
Frango coxa sobrecoxa	KG	0,180		
Extrato de tomate	KG	0,020		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
ASSADO DE PANELA				
Carne bovina (Coxão duro)	KG	0,150		
Colorau	KG	0,010		





Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
POLENTA CREMOSA				
Milharina	KG	0,040		
Colorau	KG	0,005		
Cheiro verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Tomate	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
Óleo vegetal	LT	0,010		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	LT	0,050		
Ovo de galinha	KG	0,015		
Leite integral	LT	0,060		
Açúcar	KG	0,020		
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR – SERVIDORES				
JANTAR – SERVIDORES – SEXTA FEIRA				





PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
FRANGO GRELHADO				
Peito de frango	KG	0,150		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão verde	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
BIFE A PARMEGIANA				
Carne bovina (Contra filé)	KG	0,100		
Ovo de galinha	KG	0,025		
Farinha de rosca	KG	0,015		
Farinha de trigo	KG	0,015		
Extrato de tomate	KG	0,030		
Queijo Mussarela	KG	0,015		
Presunto	KG	0,015		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
FAROFA COM BANANA				
Farinha de mandioca	KG	0,040		
Banana da terra	KG	0,030		
Margarina	LT	0,015		
Alho	KG	0,030		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,015		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		





Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CALDO DE PINTO				
Peito de frango	KG	0,060		
Macaxeira	KG	0,040		
Ovos de galinha	KG	0,050		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MOUSSE DE MARACUJÁ				
Leite condensado	KG	0,050		
Creme de Leite	KG	0,050		
Polpa de Maracujá	KG	0,060		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de Goiaba	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR – SERVIDORES				

JANTAR – SERVIDORES – SÁBADO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Acelga	KG	0,030		
Rúcula	KG	0,030		
Tomate	KG	0,060		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Carne bovina (Patinho)	KG	0,100		
Cenoura	KG	0,040		
Chuchu	KG	0,040		
Batata Inglesa	KG	0,040		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,040		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
LASANHA DE FRANGO				
Peito de frango	KG	0,140		
Massa para lasanha	KG	0,040		





Seleta de legumes	KG	0,020		
Presunto	KG	0,020		
Queijo Mussarela	KG	0,020		
Extrato de tomate	KG	0,040		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	KG	0,060		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,015		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
SOPA DE CARNE COM LEGUMES				
Carne bovina moída (Patinho)	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
PAVÊ DE CHOCOLATE				
Bolacha de maisena	KG	0,075		
Leite integral	LT	0,050		
Achocolatado em pó	KG	0,030		
Ovo de galinha	KG	0,050		
Leite condensado	KG	0,050		
Amido de milho	KG	0,020		
Açúcar	KG	0,030		





Creme de leite	KG	0,050		
SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR – SERVIDORES				

JANTAR – SERVIDORES – DOMINGO				
PRODUTO DO CARDÁPIO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
SALADA				
Alface	KG	0,050		
Tomate	KG	0,080		
Azeite de oliva	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
ISCA DE FRANGO ACEBOLADO				
Peito de frango	KG	0,120		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão amarelo	KG	0,010		
Pimentão vermelho	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
BIFE A ROLÊ				
Carne bovina (Coxão mole)	KG	0,160		
Bacon	KG	0,010		
Colorau	KG	0,010		
Pimentão verde	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,010		
PURÊ DE BATATA				
Batata inglesa	KG	0,100		
Leite integral	LT	0,050		
Margarina	KG	0,020		
Cebola	KG	0,020		
Sal	KG	0,005		
ARROZ				
Arroz agulhinha Tipo 1 cru	KG	0,060		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Óleo vegetal	LT	0,010		





Sal	KG	0,005		
SOPA DE FRANGO COM LEGUMES				
Peito de frango	KG	0,060		
Macarrão parafuso	KG	0,030		
Cenoura	KG	0,020		
Chuchu	KG	0,020		
Batata Inglesa	KG	0,020		
Macaxeira	KG	0,020		
Colorau	KG	0,010		
Alho	KG	0,010		
Cebola	KG	0,020		
Cheiro verde	KG	0,010		
Óleo vegetal	LT	0,010		
Sal	KG	0,005		
MARROM GLACE				
Marrom glace industrializado	KG	0,060		
SUCO DE UVA				
Polpa de Uva	KG	0,150		
Açúcar	KG	0,030		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM JANTAR – SERVIDORES				

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR SERVIDORES	
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	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	
<p>Na execução o cardápio poder 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.</p>	
Local e data	Assinatura do RT





**ANEXO III – DO TERMO DE REFERÊNCIA
SUGESTÕES DE CARDÁPIO SEMANAL**

CARDÁPIO DESJEJUM							
PACIENTES E ACOMPANHANTES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Café com leite						
	Pão massa fina margarina						
	Melancia	Melão	Maça	Laranja	Banana	Mamão	Maça

CARDÁPIO COLAÇÃO							
PACIENTES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Suco de abacaxi	Suco de Manga	Vitamina de frutas	Achocolatado	Suco de goiaba	Suco de Caju	Achocolatado
	Biscoito com requeijão	Biscoito com margarina		Biscoito com requeijão	Biscoito com margarina	Biscoito com requeijão	Biscoito com margarina

CARDÁPIO ALMOÇO							
PACIENTES e 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
SALADA COZIDA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha verde	Berinjela	Brócolis
PRATO PROTEICO	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 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
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Doce de Leite	Gelatina Colorida	Manjar de ameixa	Goiabada com creme de leite
SUCO NATURAL	Manga	Graviola	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva





CARDÁPIO LANCHE							
PACIENTES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	Suco de Maracujá	Salada de fruta	Suco de Acerola	Suco de Maracujá	Canjica	Suco de Caju	Suco de abacaxi
PREPARAÇÃO	Bolo formigueiro	Biscoito com requeijão	Torta de frango	Pão com queijo	Biscoito com requeijão	Pão de queijo	Tapioca com queijo

CARDÁPIO JANTAR							
PACIENTES e 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	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 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	Marrom 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	Mingau de aveia
	Mamão	Ameixa vermelha	Banana prata	Biscoito	Banana prata	Maça	Banana prata

CARDÁPIO DESJEJUM							
SERVIDORES							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Café						
	Leite						
	Achocolatado em pó						





	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês
	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	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	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	Brócolos
PRATO PROTEICO 1	Frango Assado	Carne Moída com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife Grelhado	Galinha picante	Assado de panela
PRATO PROTEICO 2	Bife ao molho	Frango à parmegiana	Almondega	Peixe Cozido	Feijoada	Panqueca de Carne ao molho branco	Frango grelhado
GUARNIÇÃO	Creme de Milho	Macarrão alho e óleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta Cremosa	Creme de abóbora
PRATO BASE 1	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
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de Maracujá	Pavê de chocolate	Doce de Leite	Gelatina Colorida	Manjar de ameixa	Goiabada com creme de leite
SUCO NATURAL	Manga	Graviola	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO LANCHE

SERVIDORES

PREPARAÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	Suco de goiaba	Salada de fruta	Suco de Acerola	Suco de Maracujá	Suco de Graviola	Suco de Caju	Suco de abacaxi
	Bolo formigueiro	Biscoito com requeijão	Torta de Frango	Misto quente	Cachorro quente	Pão de queijo	Tapioca com queijo

CARDÁPIO JANTAR

SERVIDORES

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	Estrogonofe de carne	Peixe escabeche	Assado de panela	Bife à 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





**ANEXO IV – DO TERMO DE REFERÊNCIA
CUSTO COM MATERIAL DE CONSUMO**

MATERIAL DESCARTÁVEL (SERVIDORES, PACIENTES E ACOMPANHANTES)					
ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT. (MENSAL)	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL (MÊS X 6)
Copo descartável 300 ml (pct. 100 unid.) para todas as refeições;	pct	250			
Tampa para copo descartável 300 ml(pct. 100 unid.) para todas as refeições;	pct	250			
Copo descartável 180 ml (pct. 100 unid.) para suco e água	pct	600			
Tampa para copo descartável 180 ml (pct. 100 unid.) para suco e água	pct	20			
Copo descartável 100 ml (pct. 100 unid.) para sobremesas	pct	150			
Tampa para copo descartável 100 ml (pct. 100 unid.) para sobremesas	pct	150			
Copo descartável 50 ml (pct. 100 unid.) para cafezinho	pct	60			
Colher descartável para sobremesa (pct. 50 unid.)	pct	400			
Colher descartável para refeição paciente (pct. 50 unid.)	pct	260			
Garfo descartável para refeição acompanhante (pct. 50 unid.)	pct	100			
Faca descartável para refeição (pct. 50 unid.)	pct	100			
Palito de dente embalado um a um	un	6000			
Prato descartável refeição 21 cm pcte com 10 unidades	un	700			
Guardanapos descartáveis (18x20) pcte com 100 un	pct	400			
Toalha de papel (rolo com 200 mt)	rolo	80			
Bandeja Retangular com 3 divisões para grandes refeições com tampa – paciente e acte (cx-100unid.)	un	13.000			
Azeite sachê unidade	un	12000			
Vinagre sachê unidade	un	12000			
Sal sachê unidade de 1g	un	12000			
Geléia sache blister 10g	un	5000			
Margarina sache blister 10g	un	10000			
Açúcar sachê 10g	un	12000			





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		
Saco papel mono 16x42	un	4000		
Saco plástico para talher 7x23	un	30000		
Saco virgem 50x80	un	300		
Papel alumínio largura 45 cm	Rolo	11		

MATERIAL MÍNIMO DE LIMPEZA				
ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE (MENSAL)	VALOR UNIT	VALOR MENSAL (MÊS X6)
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, liquido, 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 d validade.	GALÃO	3		
Água sanitária lt	lt	50		
Álcool 70% lt	lt	20		
Álcool gel 70% lt	lt	8		
Bobina pano multiuso largura 30cm	mt	150		
Desincrustante lt	lt	10		
Detergente neutro lt	lt	100		
Esponja dupla face	un	80		
Fibra para limpeza pesada 260x102x12mm	un	20		
Sanitizante para hortifrúti kg	Kg	4		
Limpa alumínio pronto para uso lt	lt	12		
Luva de vinil sem amido	par	900		
Luva descartável	un	2500		
Touca descartável	un	1000		
Luva de látex punho longo ranhurada para limpeza pesada	par	20		
Avental impermeável longo de pvc	un	20		
VALOR TOTAL MENSAL				
VALOR TOTAL CONTRATADO				





**ANEXO V – DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO PLANILHA DE CUSTO**

TIPO DE SERVIÇO:			
Processo nº 00600-00016345/2025-73-e		Dispensa Eletrônica nº 90XXX/20XX	
Dados da mão de obra para composição dos custos			
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 60 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	21	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	2	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)		
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)		
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo		
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador		
10	Data base da categoria		
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		
Total da remuneração			
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	
B	Adicional de Férias	2,78%	
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	SESI ou SESC	1,50%	





C	SENAI ou SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	Salário Educação	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		
B	Auxílio-alimentação		
Total de benefícios mensais e diários			
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		
Total dos Encargos e Benefícios			
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	
C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	3,44%	
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,062%	
Total da provisão para rescisão		6,67%	
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	





Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição		10,15%	
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	
Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2		12,10%	
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	

MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS

5	Itens de Custos (Descrição)	Valor (R\$)
A	Uniformes (conforme memória de cálculo)	
B	Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)	
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)	
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)	
E	Locação e limpeza com materiais	
Total Insumos Diversos		

MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS

6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	
B	Lucro	10,00%	
C	Tributos	14,25%	
C.1	Tributos Federais	9,25%	
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	

QUADR-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)		Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração	
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios	
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
5	Módulo 5 - Insumos Diversos	
Subtotal (A+B+C+D)		
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	





Valor mensal por profissional	
Valor do posto com duração de um mês	
Valor total estimado da quantidade total	





**ANEXO V A – DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO PLANILHA DE CUSTO – TÉCNICO NUTRIÇÃO**

TIPO DE SERVIÇO: Técnico Nutrição			
Processo nº 00600-00016345/2025-73-e		Dispensa Eletrônica nº 90XXX/20XX	
Dados da mão de obra para composição dos custos			
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 60 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	21	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	2	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)		
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)		
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo		
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador		
10	Data base da categoria		
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		
Total da remuneração			
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	
B	Adicional de Férias	2,78%	
Total do 13º salário e adicional de férias			11,11%
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	SESI ou SESC	1,50%	





C	SENAI ou SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	Salário Educação	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		
B	Auxílio-alimentação		
Total de benefícios mensais e diários			
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		
Total dos Encargos e Benefícios			
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	
C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	3,44%	
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,062%	
Total da provisão para rescisão		6,67%	
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto	1,95%	





licença maternidade)			
<i>Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2</i>		12,10%	
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	
MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS			
5	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Uniformes (conforme memória de cálculo)		
B	Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)		
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)		
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)		
E	Locação e limpeza com materiais		
Total Insumos Diversos			
MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS			
6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	
B	Lucro	10,00%	
C	Tributos	14,25%	
C.1	Tributos Federais	9,25%	
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	
QUADR-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS			
Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)			Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração		
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios		
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
5	Módulo 5 - Insumos Diversos		
Subtotal (A+B+C+D)			
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		
Valor mensal por profissional			
Valor do posto com duração de um mês			
Valor total estimado da quantidade total			





**ANEXO V B - DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO PLANILHA DE CUSTO – COPEIRO DIURNO**

TIPO DE SERVIÇO: Copeiro Diurno			
Processo nº 00600-00016345/2025-73-e		Dispensa Eletrônica nº 90XXX/20XX	
Dados da mão de obra para composição dos custos			
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 60 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	21	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	2	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)		
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)		
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo		
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador		
10	Data base da categoria		
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		
Total da remuneração			
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	
B	Adicional de Férias	2,78%	
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)





A	INSS	20,00%	
B	SESI ou SESC	1,50%	
C	SENAI ou SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	Salário Educação	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2.0000)	6,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		
B	Auxílio-alimentação		
Total de benefícios mensais e diários			
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		
Total dos Encargos e Benefícios			
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	
C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	3,44%	
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,062%	
Total da provisão para rescisão		6,67%	
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	





E	Substituição durante ausências legais	0,28%	
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto licença maternidade)	1,95%	
<i>Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2</i>		<i>12,10%</i>	
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	

MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS

5	Itens de Custos (Descrição)	Valor (R\$)
A	Uniformes (conforme memória de cálculo)	
B	Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)	
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)	
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)	
E	Locação e limpeza com materiais	
Total Insumos Diversos		

MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS

6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	
B	Lucro	10,00%	
C	Tributos	14,25%	
C.1	Tributos Federais	9,25%	
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	

QUADR-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)		Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração	
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios	
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	





5	Módulo 5 - Insumos Diversos	
Subtotal (A+B+C+D)		
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor mensal por profissional		
Valor do posto com duração de um mês		
Valor total estimado da quantidade total		





**ANEXO V C - DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO PLANILHA DE CUSTO – COPEIRO NOTURNO**

TIPO DE SERVIÇO: Copeiro Noturno			
Processo nº 00600-00016345/2025-73-e		Dispensa Eletrônica nº 90XXX/20XX	
Dados da mão de obra para composição dos custos			
1	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	XX/XX/XXXX - Validade: 60 dias	
2	Unidade de Medida	Posto/mês	
3	Quantidade da unidade de medida	21	
4	Quantidade de empregados por unidade de medida	2	
5	Nº de meses de execução contratual	12 meses	
6	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)		
7	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)		
8	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo		
9	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador		
10	Data base da categoria		
Composição de custos			
MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	
B	Adicional de Periculosidade - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	30%	
D	Adicional Noturno e hora noturna reduzida - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.	20%	
Total da remuneração - Base de cálculo para encargos trabalhistas			
I	Intervalo Intrajornada - Conforme Memória de Cálculo presente nas Notas Explicativas.		
Total da remuneração			
MÓDULO 2 - ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
Submódulo 1 - 13º Salário e Adicional de Férias			
2.1	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	
B	Adicional de Férias	2,78%	
Total do 13º salário e adicional de férias		11,11%	
Submódulo 2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições			
2.2	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	SESI ou SESC	1,50%	





C	SENAI ou SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	Salário Educação	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	GIIL/RAT (RAT Ajustado ou SAT) = RAT (3%) x FAP (2,0000)	6,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
Total dos encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		39,80%	
Submódulo 3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Itens de Custos (Descrição)		Valor (R\$)
A	Vale-transporte		
B	Auxílio-alimentação		
Total de benefícios mensais e diários			
2	QUADRO RESUMO - ENCARGOS E BENEFÍCIOS		Valor (R\$)
2.1	Submódulo 2.1 - 13º Salário e Adicional de Férias		
2.2	Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		
2.3	Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		
Total dos Encargos e Benefícios			
MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
3	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	
C	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	3,44%	
D	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	
E	Incidência do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,77%	
F	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,062%	
Total da provisão para rescisão		6,67%	
MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Substituição durante férias	8,33%	
B	Substituição durante ausência por doença	1,39%	
C	Substituição durante licença maternidade	0,09%	
D	Substituição durante licença paternidade	0,02%	
E	Substituição durante ausências legais	0,28%	
F	Substituição durante ausência por acidente de trabalho	0,03%	
<i>Subtotal antes da incidência de Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição</i>		<i>10,15%</i>	
I	Proporcional de Férias, 1/3 e 13º sobre custo de reposição (exceto	1,95%	





licença maternidade)			
Subtotal antes de incidência do Submódulo 2.2		12,10%	
J	Incidência do submódulo 2.2 sobre custo de reposição	4,82%	
Total do custo de reposição do profissional ausente		16,92%	

MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS

5	Itens de Custos (Descrição)	Valor (R\$)
A	Uniformes (conforme memória de cálculo)	
B	Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (conforme memória de cálculo)	
C	Demais insumos não depreciáveis (SEM EPI'S) (conforme memória de cálculo)	
D	Insumos depreciáveis (conforme memória de cálculo)	
E	Locação e limpeza com materiais	
Total Insumos Diversos		

MÓDULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, LUCRO E TRIBUTOS

6	Itens de Custos (Descrição)	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos (Despesas Operacionais e Administrativas)	6,52%	
B	Lucro	10,00%	
C	Tributos	14,25%	
C.1	Tributos Federais	9,25%	
C.1.1	Pis/COFINS: Regime Não-Cumulativo	9,25%	
	Pis Não-Cumulativo	1,65%	
	COFINS Não-Cumulativo	7,60%	
C.1.2	CPRB - Não optante	0,00%	
C.2	Tributos Municipais (ISSQN) - Código do Serviço: XX.XX	5,00%	
Total dos custos indiretos e tributos		30,77%	

QUADR-RESUMO DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por profissional)		Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Composição Remuneração	
2	Módulo 2 - Encargos e Benefícios	
3	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
4	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
5	Módulo 5 - Insumos Diversos	
Subtotal (A+B+C+D)		
6	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor mensal por profissional		
Valor do posto com duração de um mês		
Valor total estimado da quantidade total		





Assinado por **Maria Da Conceição Ribeiro Simoes** - Diretor da Maternidade - Em: 11/07/2025, 14:45:26



Assinado por **Jaime Gazola Filho** - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE - Em: 11/07/2025, 14:43:07



Assinado por **Rejane Fernandes Nogueira** - Nutricionista - Em: 11/07/2025, 14:37:05



Assinado por **Wandcluce Melo Pinheiro** - Administradora hospital - Em: 11/07/2025, 14:32:35



Assinado por **Francisca Rodrigues Nery** - Diretora do Departamento de Média e Alta Complexidade - Em: 11/07/2025, 12:21:47



Assinado por **Geison Felipe Costa Da Silva** - Gerente De Divisão De Gestão - Em: 11/07/2025, 10:16:30



Assinado por **Leticia Bento Dias Polenis** - EQUIPE DE APOIO DO DEPARTAMENTO DE EDITAIS E NORMAS LICITATÓRIAS -

Em: 11/07/2025, 10:16:06