

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

TERMO DE REFERÊNCIA RETIFICADO n.º 27/2025.			
Processo Administrativo:	1032489/2025	Licitação ME/EPP?	NÃO
Objeto	Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e distribuição de alimentos e nutrição hospitalar, com adequação de espaço, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Várzea Grande/MT.		
Modalidade	Pregão Eletrônico	SRP?	SIM
Órgão Gerenciador	Secretaria Municipal de Saúde		
Critério de Julgamento	☒ Menor Preço; ☐ Melhor Técnica; ☐ Técnica e Preço; ☐ Maior Desconto, Por: ☐ Item ☒ Lote	Tipos de Itens e Lotes	☐ Exclusivo ☒ Ampla Concorrência ☐ Cota Reservada
Valor total estimado	R\$ 19.702.456,3860 (dezenove milhões, setecentos e dois mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais e trinta e oito centavos).		
Vistoria:	☐ Obrigatória ☒ Facultativa ☐ Não se aplica	Amostra/Demonstração:	☐ Sim ☒ Não
Legislações Aplicadas:	• Constituição Federal; • Lei nº 14.133/2021 e alterações; • Decreto Municipal nº 81 de 29 de dezembro de 2023 e suas alterações; • Lei nº 123/2006		
Das bases de referência:	Estudo Técnico Preliminar expedido pelo Hospital e Pronto Socorro de Várzea Grande/MT.		

TERMO DE REFERÊNCIA RETIFICADO N.º 27/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO GESPRO n.º: 1032489/2025.

SECRETARIA DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Saúde.

UNIDADES DEMANDANTES: Hospital Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande; Maternidade Dr. Francisco Lustosa de Figueiredo; Superintendência de Atenção Básica; Superintendência de Atenção Secundária e Vigilância em Saúde.

NORMAS APLICÁVEIS: Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal; Lei Federal 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos; Decreto nº 81 de 29 de dezembro de 2023, dispõe sobre a regulamentação da Lei Nacional nº. 14.133/2021 no âmbito da administração pública do município de Várzea Grande, direta e indireta, a qual estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas.

Destaca-se que a futura aquisição não envolve contratação corporativa de competência exclusiva da Secretaria de Administração, na forma do art. 2º do Decreto Municipal 81/2023.

O objeto desta contratação igualmente não se configura como bem de luxo descrito no art. 25 do Decreto Municipal 81/2023.

ITENS EXCLUSIVOS ME/EPP: Não haverá lotes ou itens para disputa exclusiva entre micro e pequenas empresas, uma vez que o valor estimado para a contratação dos serviços deste processo é superior ao estabelecido em normativa.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR: Para a presente contratação foi elaborado Estudo Técnico Preliminar, expedido pelas áreas descritas como unidades demandantes, anexado aos autos, pautados no art. 20, inciso I do Decreto Municipal nº 81/2023, que aborde os requisitos do art. 18, §1º, da Lei Nacional nº. 14.133/2021.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e distribuição de alimentos e nutrição hospitalar, com adequação de espaço, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Várzea Grande/MT.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

1.2.Das especificações do serviço, quantidades e valores:

LOTE I								
ITEM	COD TCE	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT PARA 30 DIAS	QUANT. PARA 12 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ANUAL
01	231199-2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DESJEJUM PARA FUNCIONARIO, PACIENTE E ACOMPANHANTE	Unid.	16.633	199.596	R\$ 11,3867	R\$ 189.394,9811	R\$ 2.272.739,7732
02	215609-1	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARACAO DE COLAÇÃO PARA PACIENTE	Unid.	9.760	117.120	R\$ 10,2667	R\$ 100.202,9920	R\$ 1.202.435,9040
03	275435-5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORNECIMENTO DE ALMOÇO PARA ACOMPANHANTE, PACIENTE E SERVIDOR.	Unid.	31.106	373.272	R\$ 20,7333	R\$ 644.930,0298	R\$ 7.739.160,3576
04	220935-7	REFEICAO PREPARADA - LANCHE, NORMAL PARA ACOMPANHANTE, PACIENTE E SERVIDOR	Unid.	11.906	142.872	R\$ 12,8900	R\$ 153.468,3400	R\$ 1.841.620,0800
05	277773-8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORNECIMENTO DE JANTAR PARA ACOMPANHANTE, PACIENTE E SERVIDOR	Unid.	25.090	301.080	R\$ 20,6267	R\$ 517.523,9030	R\$ 6.210.286,8360
06	229995-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO CAFÉ EXPRESSO EM GRÃOS, COM 6 GRAMAS DE CAFÉ	Litro	2.576	30.912	R\$ 14,0500	R\$ 36.192,8000	R\$ 434.313,6000
07	412658-0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUCO DE FRUTA	Litro	12	144	R\$ 13,1933	R\$ 158,3196	R\$ 1.899,8352

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

Valor Total R\$ 19.702.456,3860 (dezenove milhões, setecentos e dois mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais e trinta e oito centavos).

1.2.1. Das características das refeições para servidores plantonistas e acompanhantes:

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA SERVIDORES (PLANTONISTAS OU NÃO) e ACOMPANHANTES	
Desjejum	Leite pasteurizado (copo de 250 ml); Pão Francês (01 unidade de 50 g) com margarina (a margarina passar dos dois lados do pão); Frutas (banana, laranja, mamão, maçã, melancia, abacaxi, melão); Café Açúcar e adoçante
Almoço	PROTEÍNA: Cupim Recheado ao molho curto/ arroz carreteiro (cubinho de carne + lingüiça e banana frita)/sobrecoca assada/ costelinha de porco assada/ carne de panela finalizada com tomate e cebola/ filé de frango a pizzaiollo/ lasanha bolonhesa PROTEÍNA OPÇÃO: Ovo Frito/ Omelete de Forno/ Ovo Cozido GUARNIÇÕES: Batata rústica assada com ervas/ cubos de abóbora cabotian com ervas finas/ creme de milho/ mandioca cozida na manteiga/ macarrão ao sugo/ purê de batata/ beterraba cozida finalizada com cheiro verde. ACOMPANHAMENTOS: Arroz Branco/Arroz integral/ SALADA: Mix de folha / beterraba cozida macarrones / mix de folha repolho bicolor /manga / pepino laminado com tomate e laranja / beterraba ralada e milho verde/ cenoura ralada / repolho verde ralado e ervilha / abobrinha ralada com cenoura SUCO: uva/ laranja/ acabaxi e outros SOBREMESA: Melancia, Doce.
Lanche	Refresco adoçado; Lanches: salgados de preferência assados, salgados fritos, bauru, bolos, torta doce ou salgada, pão com molho ou queijo, pão com hambúrguer alface tomate e maionese, bolo de arroz, pizza ou outros.
Jantar	PROTEÍNA: Cupim Recheado ao molho curto/ arroz carreteiro (cubinho de carne + lingüiça e banana frita)/sobrecoca assada/ costelinha de porco assada/ carne de panela finalizada com tomate e cebola/ filé de frango a pizzaiollo/ lasanha bolonhesa PROTEÍNA OPÇÃO: Ovo Frito/ Omelete de Forno/ Ovo Cozido GUARNIÇÕES: Batata rústica assada com ervas/ cubos de abóbora cabotian com ervas finas/ creme de milho/ mandioca cozida na manteiga/ macarrão ao sugo/ purê de batata/ beterraba cozida finalizada com cheiro verde. ACOMPANHAMENTOS: Arroz Branco/Arroz integral/ SALADA: Mix de folha / beterraba cozida macarrones / mix de folha repolho bicolor /manga / pepino laminado com tomate e laranja / beterraba ralada e milho verde/ cenoura ralada / repolho verde ralado e ervilha / abobrinha ralada com cenoura SUCO: uva/ laranja/ acabaxi e outros SOBREMESA: Melancia, Doce.
Café	Café Solúvel. Café simples: servir em garrafa térmica, previamente esquentada e higienizada diariamente (três vezes ao dia), nos seguintes termos de preparações: Pó para preparo do café: 80g para cada litro de água; Açúcar: 80 a 100 g para cada litro de café.

Nas unidades que possuem menor quantidade de refeições, deverá ser observado o mesmo quadro, levando em consideração apenas as refeições atendidas, exemplos: unidade que só será atendida com desjejum e almoço.

- Deverá cumprir a frequência na elaboração dos cardápios dos servidores plantonistas:
- Quatro vezes na semana – carne bovina como: costela bovina frita ou assada, cupim, bife acebolado ou a parmegiana milanesa, carne de panela, lagarto, carne com misturas etc.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- Três vezes a quatro vezes na semana – frango, como: frango frito ou assado (coxa e sobre coxa), filé de frango, frango desfiado etc.
- Três vezes ao mês – Peixe: peixe frito ou cozido (filé e/ou ventrecha).
- Três vezes ao mês – carne de porco: frita, assada e com arroz.
- Quinzenal: Charque, dobradinha, feijoada e outros.
- Servir ovo (frito ou cozido) como opção para quem não comer nenhuma das duas carnes.
- Refresco/Suco adoçado copo de 300 ml.
- A contratada fica responsável pela distribuição das garrafas no refeitório para cada setor competente e no caso de quebra da garrafa de café no refeitório de qualquer setor a contratada será responsável pela reposição da mesma.

1.2.2. Das características e componentes das refeições para pacientes:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES PER CAPTA ALIMENTO IN NATURA OU PORÇÃO
Desjejum	Leite pasteurizado, leite desnatado ou extrato de soja enriquecido com café, achocolatado ou similar	Mínimo de 150 ml
	Pão francês, careca, mandi, pão integral ou similar	Mínimo de 50g
	Margarina, geleia de fruta ou geleia de frutas diet	10g
	Fruta (banana, laranja, mamão, maçã, melancia, abacaxi ou melão)	Mínimo de 100g
	Café ou café c/ adoçante	Mínimo de 50 ml, quando solicitado
Almoço/ Jantar	Arroz branco ou integral	Mínimo de 75g Per capta
	Feijão	Mínimo 30g Per capta
	Prato Proteico (Proteína de origem animal)	Carne magra moída - mínimo de 90g Per capta
		Carne magra isca, cubos, bife - mínimo de 110g Per capta
		Frango peito sem osso - mínimo de 100g Per capta
		Frango coxa/sobrecoxa - mínimo de 170g Per capta
		Filé de Peixe sem espinho - mínimo de 110g Per capta
		Ovo/Omelete - 1 unidade (somente quando solicitado, não será permitido servir como única fonte protéica)
	Guarnição	Macarrão ou macarrão integral – mínimo de 30g
		Torta de legumes, purês, cremes, polenta, suflês ou similar - mínimo de 40g
		Abóbora Cabotia, batata inglesa, batata doce, mandioca ou similar - mínimo de 60g
	Salada	Cenoura, chuchu, abobrinha verde, beterraba cozidos ou similar - mínimo de 40g
		Vegetal folhoso cru - mínimo de 50g
		Vegetal folhoso refogado - mínimo de 80g

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

	Bebida Fria: Suco de fruta ou suco de fruta concentrado e diluído e adoçado (não será permitido o uso de suco artificial em pó ou xarope)	Mínimo de 150 ml
	Sobremesa: Doces ou frutas em dias alternados	Pudim, doce de leite em pasta, goiabada, arroz doce, curau, flan ou similar - mínimo de 80g
		Fruta - mínimo de 80g
	Sopa: compostas de alimentos fontes de carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais	Carne magra ou filé de frango sem osso: Mínimo de 90g per capta
		Abóbora cabotia, batata inglesa, batata doce, mandioca, macarrão, macarrão integral e/ou arroz - mínimo de 80g per capta
Lanche	Bolo, salgado, torta, torrada, biscoito, sequilho, broa, salada de fruta, mingau com fruta, vitamina de fruta, canjica, arroz doce ou similar. As frutas deverão ser a base das preparações em dias alternados.	Abobrinha verde, chuchu e/ou cenoura - mínimo de 80g
		Bolo, salgado, tortas ou torrada - mínimo de 50g
		Biscoitos, sequilho ou broa - mínimo de 30g
		Mingau com fruta, vitamina de fruta, canjica ou arroz doce - mínimo de 200g (Dispensa a obrigatoriedade de servir suco de fruta ou chá)
	Margarina, geleia de frutas ou geleia de frutas diet (somente para acompanhar pães e torradas)	Salada de Fruta - mínimo de 180g (Dispensa a obrigatoriedade de servir suco de fruta ou chá)
	Suco de fruta ou suco de fruta concentrado e diluído e adoçado (não será permitido o uso de suco artificial em pó ou xarope) ou chá	10g
Ceia	Mingau, vitamina, frapê, biscoito, bolo ou fruta	Mínimo de 150ml
		Mingau, vitamina, frapê ou gelatina - mínimo de 150g
		Biscoito ou bolo - mínimo de 40g
	Chá Suave	Fruta - mínimo de 90g
		Mínimo de 150ml

Quadro geral de especificação da composição e per captas de alimento in natura ou porção das preparações para pacientes:

- **Dieta Branda (Br):** Dieta de mais fácil digestão, devido ao abrandamento das fibras e restrição de gorduras. Dieta de transição entre a consistência geral e pastosa. Indicada para pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica. Deverá ser elaborada com base nos hábitos alimentares regionais, fracionada em 05 (cinco) refeições diárias, sendo elas: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.200 calorias por dia. Não servir vegetais folhosos crus, frutas com casca e frituras.

EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA BRANDA (Br)	
Desjejum	Leite pasteurizado com café ou achocolatado ou cereal Pão Francês Margarina Melancia

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

Almoço	Arroz branco cozido Feijão cozido Isca carne de panela Batata assada Berinjela cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate
Lanche	Bolo simples Chá Mate
Jantar	Arroz branco cozido Feijão cozido Sobrecoca (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjerição Polenta assada Couve e Acelga refogadas Suco de Maracujá Mamão
Ceia	Mingau Chá suave

• **Dieta Pastosa (P):** A dieta pastosa tem o objetivo de facilitar o processo de mastigação. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção. Dieta de transição entre a consistência semilíquida e branda. Indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal. Também pode ser consumida por crianças em fase de introdução de alimentação complementar. Deverá ser elaborada com base nos hábitos alimentares regionais, fracionada em 05 (cinco) refeições diárias, sendo elas: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.000 calorias por dia. Não servir preparações duras ou crocantes, carnes em cubos ou iscas, frango desfiado, vegetais folhosos crus ou refogados, feijão com grãos inteiros etc.

EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA PASTOSA (P)	
Desjejum	Leite pasteurizado com café ou achocolatado ou cereal Pão careca Margarina Melancia picada
Colação	Iogurte
Almoço	Arroz branco "papa" Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Pure de batata Berinjela cubinhos cozida com tomate

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

	Suco de Uva Pudim de Chocolate
Lanche	Bolo simples Chá Suave
Jantar	Arroz branco “papa” Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjeriço Polenta cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Mamão picado
Ceia	Mingau Chá suave

• **Dieta Semilíquida (SL):** A dieta semilíquida é constituída de alimentos ou preparações que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos. Consistência semelhante à “Danoninho” e purê de batata. Dieta de transição entre líquida completa e pastosa. Para pacientes com impossibilidade de mastigação e restrição à ingestão de líquidos, preparo para exames, pré e pós-operatórios e para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo. Deverá ser elaborada com base nos hábitos alimentares regionais, fracionada em 06 (seis) refeições diárias, sendo elas: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 1.500 calorias por dia. Para atingir o valor calórico diário deverá ser previsto a utilização de módulos de proteínas, carboidratos e lipídeos. Para obter a consistência requerida deverá ser previsto a utilização de espessante e gelificante alimentar instantâneo, que não altere o sabor e possa ser utilizado em alimentos quentes ou frios.

EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA SEMI LÍQUIDA (SL)

Desjejum	Mingau de aveia Papa de banana Gelatina c/ módulo de proteína
Colação	Iogurte
Almoço	Purê de batata, cenoura, arroz e carne liquidificado e espesso Pudim de chocolate Nota: Poderá ou não ser solicitado suco de fruta.
Lanche	Frapê cremoso de biscoito Gelatina c/ módulo de proteína
Ceia	Mingau de cereal de milho c/ módulo de proteína Gelatina Nota: Poderá ou não ser solicitado chá suave.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

• **Dieta Líquida Completa (LC):** A dieta líquida completa é constituída de alimentos ou preparações que dispensam mastigação e sejam facilmente digeridos. Consistência líquida e pobre em resíduos. É recomendado coar as preparações. Dieta de transição entre líquida restrita e semilíquida. Para pacientes com impossibilidade de mastigação, preparo para exames, pré e pós-operatórios, para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo e hidratar o paciente. Deverá ser elaborada com base nos hábitos alimentares regionais, fracionada em 06 (seis) refeições diárias, sendo elas: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 1.000 calorias e 30g de proteínas por dia. Para atingir o valor calórico e protéico diário deverá ser previsto a utilização de módulos à base de proteínas, carboidratos e lipídeos.

EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA LÍQUIDA COMPLETA (LC)	
Desjejum	Mingau ralo de aveia coado Suco de melancia coado Gelatina c/ módulo de proteína
Colação	Suco Natural
Almoço	Caldo de Sopa coado c/ módulo de proteína Caldo de feijão coado Suco de uva coado Gelatina
Lanche	Frapê ralo de biscoito coado Gelatina c/ módulo de proteína
Jantar	Caldo de Sopa coado c/ módulo de proteína Caldo de feijão coado Suco de maracujá coado Gelatina
Ceia	Mingau ralo de cereal de milho c/ módulo de proteína coado Gelatina Chá suave

• **Dieta Líquida Restrita (LR):** A dieta líquida restrita é constituída por líquidos claros e isenta em resíduos para proporcionar repouso gastrointestinal. Isenta de sacarose, lactose e fibras. Indicada para pacientes em pós-operatório imediato do trato gastrointestinal, na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames. Deverá ser fracionada em 06 (seis) refeições diárias, sendo elas: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA LÍQUIDA RESTRITA (LR)	
Desjejum	Chá suave Suco de acerola diluído ao meio e coado Gelatina diet

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

Colação	Chá suave Suco de goiaba diluído ao meio e coado Gelatina diet
Almoço	Caldo do cozimento legumes coado Suco de uva diluído ao meio e coado Gelatina diet
Lanche	Chá suave Suco de caju diluído ao meio e coado Gelatina diet
Jantar	Caldo do cozimento legumes coado Suco de melão diluído ao meio e coado Gelatina diet
Ceia	Chá suave Suco de maracujá diluído ao meio e coado Gelatina diet

• **Dieta para diabéticos:** As refeições para diabéticos devem contribuir para manter os níveis sanguíneos de glicose no limite normal ou mais próximo possível da normalidade, a fim de prevenir ou reduzir as complicações decorrentes do Diabetes Mellitus (DM). As dietas para diabéticos poderão ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional. As preparações não devem ser acrescidas de açúcares, e quando necessário adoçar, poderão ser utilizados adoçantes naturais, como stévia e sucralose. Os adoçantes ciclamato, sacarina, aspartame e acessulfame K deverão ser evitados. Em função da consistência, a dieta deverá ser acrescida de fibras e rica em alimentos de baixo índice glicêmico, haverá exceção em relação à consistência Br, na qual deverá ser ofertado salada extra de vegetais crus. A porção de arroz poderá ser menor nas refeições para diabéticos, se comparadas à porção servida nas demais dietas. Para as sobremesas deverão ser previstas preparações diet e frutas em dias alternados.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br p/ DM	P p/ DM
Desjejum	Leite desnatado com aveia ou achocolatado diet Pão Francês integral Margarina ou geléia de frutas diet Melancia	Leite desnatado com aveia ou achocolatado diet Pão careca Margarina ou geléia de frutas diet Melancia picada
Almoço	Arroz branco ou integral cozido Feijão cozido Isca carne de panela Batata doce assada Berinjela cozida com tomate Salada de rúcula e rabanete Suco de Acerola c/ adoçante Pudim de Chocolate diet	Arroz branco ou integral cozido "papa" Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Batata doce cozida Berinjela cubinhos cozida com tomate Suco de Acerola c/ adoçante Pudim de Chocolate diet

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

Lanche	Torta de legumes e aveia Chá Mate c/ adoçante	Torta de legumes e aveia Chá Mate c/ adoçante
Jantar	Arroz branco ou integral cozido Feijão cozido Sobrecosta (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjeriço Creme de espinafre Couve e Acelga refogadas Salada de alface e tomate Suco de Maracujá c/ adoçante Mamão	Arroz branco ou integral cozido "papa" Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjeriço Creme de espinafre Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá c/ adoçante Mamão
Ceia	Mingau c/ adoçante Chá suave c/ adoçante	Mingau c/ adoçante Chá suave c/ adoçante

• **Dieta hipossódica:** As refeições hipossódicas devem contribuir para manter níveis pressóricos normais ou o mais próximo possível da normalidade, através da redução da ingestão de sódio. As dietas hipossódicas poderão ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional. As refeições deverão ser preparadas sem o acréscimo de sal, porém, deverá ser entregue ao paciente no almoço e jantar, 01 (hum) ou 02 (dois) sachês contendo 1g de sal. Para realçar o sabor das preparações deverão ser utilizada cebola, alho, cebolinha, salsinha, coentro e ervas desidratadas em geral.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br Hipossódica (c/ 1g ou 2g de sal)	Pastosa Hipossódica (c/ 1g ou 2g de sal)
Desjejum	Leite pasteurizado ou desnatado com cereal ou achocolatado Pão francês Margarina sem sal Melancia	Leite pasteurizado ou desnatado com cereal ou achocolatado diet Pão careca Margarina sem sal Melancia picada
Almoço	Arroz branco cozido Feijão cozido Isca carne de panela Batata assada Berinjela cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Purê de batata Berinjela cubinhos cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate
Lanche	Bolo simples Chá Mate	Bolo simples Chá Suave
Jantar	Arroz branco cozido Feijão cozido Sobrecosta (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjeriço Polenta assada Couve e Acelga refogadas Suco de Maracujá Mamão	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjeriço Polenta cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Mamão
Ceia	Mingau	Mingau

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

	Chá suave	Chá suave
--	-----------	-----------

- **Dieta Hipolipídica:** Dieta restrita em alimentos gordurosos. Indicada para hepatopatas, pós-operatório de cirurgias hepáticas e vesiculares, pancreatite, dislipidemias e distúrbios intestinais. As dietas hipossódicas poderão ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional. Os alimentos deverão ser preparados sem adição de óleos e gorduras. Evitar sobremesas a base de leite, cortes de carnes gordurosos, pele de frango e vísceras de modo geral. Utilizar leite desnatado ao invés de leite integral.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br hipolipídica	P hipolipídica
Desjejum	Leite desnatado com café ou achocolatado Pão Francês Geléia de frutas Melancia	Leite desnatado com café ou achocolatado Pão careca Geléia de frutas Melancia picada
Almoço	Arroz branco cozido Feijão cozido Isca carne de panela Batata assada Berinjela cozida com tomate Suco de Uva Gelatina	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Purê de batata Berinjela cubinhos cozida com tomate Suco de Uva Gelatina
Lanche	Bolo simples Chá Mate	Bolo simples Chá Mate
Jantar	Arroz branco cozido Feijão cozido Sobrecoca (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjerição Polenta assada Couve e Acelga refogadas Suco de Maracujá Mamão	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjerição Polenta cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Mamão
Ceia	Mingau c/ leite desnatado Chá suave	Mingau c/ leite desnatado Chá suave

- **Dieta Hiperproteica:** Dieta enriquecida com proteínas, indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas, devido à perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou pacientes que apresentam estado imunológico debilitado. A dieta hiperproteica poderá ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional. As preparações deverão receber acréscimo de 01(uma)

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

porção de ovo, 01(uma) porção extra de carne e/ou adição de no mínimo 5g de módulo de proteína, de acordo com a prescrição dietética individualizada.

- **Dieta Laxativa:** Dieta indicada para paciente com obstipação intestinal ou com necessidade elevada de fibras. Dieta rica em fibras insolúveis, formadora de resíduos intestinais não digeríveis, que promovem aumento do volume fecal e estimulam o peristaltismo intestinal. A dieta laxativa poderá ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional. Em função da consistência, a dieta deverá ser acrescida de fibras, haverá exceção em relação à consistência Br, na qual deverá ser ofertado salada extra de vegetais crus. Utilizar arroz integral, pão integral, frutas laxativas, vitaminas laxativas, creme de ameixa ou similar, quando solicitado.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br laxativa	P laxativa
Desjejum	Vitamina de ameixa e aveia Pão Francês integral Margarina Melancia	Vitamina de ameixa e aveia Pão careca Margarina Melancia picada
Almoço	Arroz branco ou integral cozido Feijão cozido Isca carne de panela Abobora refogada Berinjela cozida com tomate Salada de rúcula e rabanete Suco de Uva Pudim de Chocolate	Arroz branco ou integral cozido “papa” Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Purê de Abobora Berinjela cubinhos cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate
Lanche	Bolo simples Chá Mate	Bolo Simples Chá Mate
Jantar	Arroz branco ou integral cozido Feijão cozido Sobrecoca (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjerição Polenta assada Couve e Acelga refogadas Salada de alface e tomate Suco de Maracujá Mamão	Arroz branco ou integral cozido “papa” Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjerição Polenta cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Mamão
Ceia	Mingau aveia e ameixa Chá suave	Mingau de aveia e ameixa Chá suave

- **Dieta Constipante:** Dieta indicada para paciente com diarreia. Dieta pobre em fibras insolúveis e rica e fibras solúveis. A dieta constipante poderá ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

prescrição nutricional. Evitar leite e derivados, doces e alimentos açucarados, vegetais crus, cereais integrais e alimentos fibrosos em geral.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br constipante	P constipante
Desjejum	Suco de caju Pão Francês Margarina Melancia	Suco de caju Pão careca Margarina Melancia picada
Almoço	Arroz branco cozido Caldo de feijão Isca carne de panela Batata assada Cenoura saute Suco de Uva Banana	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Purê de batata Cenoura ralada cozida com tomate Suco de Uva Banana picada
Lanche	Bolo simples Suco de cajú	Bolo Simples Suco de cajú
Jantar	Arroz branco cozido Caldo de feijão Sobrecoca (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjericão Mandioca cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Banana	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjericão Pure de Mandioca Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Banana picada
Ceia	Mingau de amido milho Chá suave	Mingau de amido de milho Chá suave

• **Dieta para Insuficiência Renal (IR):** A dieta para IR tem o objetivo de evitar deficiências nutricionais e manter e/ou recuperar o estado nutricional; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D. A dieta deve apresentar baixo teor de proteínas, hipossódica (até 2g de sal de adição), hipocalêmica, hipofosfatêmica e restrição de líquidos. A dieta para IR poderá ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br p/ IR	P p/ IR
Desjejum	Leite pasteurizado ou desnatado com café ou achocolatado Pão francês Margarina sem sal Melancia	Leite pasteurizado ou desnatado com café ou achocolatado Pão careca Margarina sem sal

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

		Melancia picada
Almoço	Arroz branco cozido Feijão cozido Isca carne de panela Macarrão ao cheiro verde Abobora cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Macarrão ao cheiro verde Abobora cubinhos cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate
Lanche	Bolo simples Chá Suave	Bolo simples Chá Suave
Jantar	Arroz branco cozido Feijão cozido Sobrecoca (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjeriço Polenta assada Cenoura e Acelga cozidos Suco de Maracujá Mamão	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjeriço Polenta cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Mamão
Ceia	Biscoito doce Chá suave	Pão mandi com geléia Chá suave

- **Dieta Sem Lactose:** Dieta destinada à paciente com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais, entre outros. A dieta sem lactose poderá ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional. As preparações devem ser isentas de leite e derivados.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br sem lactose	P sem lactose
Desjejum	Extrato Proteico de soja com café ou achocolatado Pão sem lactose Geléia de fruta Melancia	Extrato Proteico de soja com café ou achocolatado Pão macio sem lactose Geléia de fruta Melancia picada
Almoço	Arroz branco cozido Feijão cozido Isca carne de panela Batata assada Berinjela cozida com tomate Suco de Uva Gelatina	Arroz branco cozido "papa" Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Batata cozida Berinjela cubinhos cozida com tomate Suco de Uva Gelatina

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

Lanche	Bolo de cenoura Chá Mate	Bolo de cenoura Chá Mate
Jantar	Arroz branco cozido Feijão cozido Sobrecoxa (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjerição Polenta assada Couve e Acelga refogadas Suco de Maracujá Mamão	Arroz branco cozido “papa” Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjerição Polenta cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Mamão
Ceia	Mingau de extrato de protéico de soja Chá suave	Mingau de extrato de protéico de soja Chá suave

- **Dieta Sem Glúten:** Dieta destinada à pacientes portadores de doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias. A dieta sem glúten poderá ser de consistência Br, P, SL ou LC, conforme prescrição nutricional. As preparações devem ser isentas de alimentos que contêm glúten, como trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus derivados.

EXEMPLO DE CARDÁPIO		
Refeição	Br sem glúten	P sem glúten
Desjejum	Leite pasteurizado com café ou achocolatado Pão de fécula de batata Margarina Melancia	Leite pasteurizado com café ou achocolatado Pão de fécula de batata Margarina Melancia picada
Almoço	Arroz branco cozido Feijão cozido Isca carne de panela Batata assada Berinjela cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate	Arroz branco cozido “papa” Feijão liquidificado Carne moída ao molho próprio Batata cozida Berinjela cubinhos cozida com tomate Suco de Uva Pudim de Chocolate
Lanche	Bolo de arroz Chá Mate	Bolo de arroz Chá Mate
Jantar	Arroz branco cozido Feijão cozido Sobrecoxa (s/ pele) de frango ao molho de tomate e manjerição Polenta assada Couve e Acelga refogadas Suco de Maracujá Mamão	Arroz branco cozido “papa” Feijão liquidificado Filé de frango moído ao molho de tomate e manjerição Polenta cremosa Abobrinha cubinhos cozida Suco de Maracujá Mamão
Ceia	Biscoito de polvilho Chá suave	Biscoito de polvilho Chá suave

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

1.2.3. MEMÓRIA DE CALCULO DAS QUANTIDADES

QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - HOSPITAL E PRONTO SOCORRO MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE - HPSMVG					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	7260	87120
2	Lanche para Servidor	Normal	Unid.	3300	39600
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	4500	54000
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	1100	13200
5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	1100	13200
6	Desjejum para Acompanhante	Normal	Unid.	3600	43200
7	Almoço para Acompanhante	Normal	Unid.	3600	43200
8	Lanche para Acompanhante (Pediatria)	Normal	Unid.	400	4800
9	Jantar para Acompanhante	Normal	Unid.	3600	43200
10	Desjejum para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	2400	28800
11		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	1200	14400
12		Hiper Proteico	Unid.	200	2400
13		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	1400	16800
14		Diabético	Unid.	800	9600
15	Almoço para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	2400	28800
16		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	1200	14400
17		Hiper Proteico	Unid.	200	2400
18		Laxativa/	Unid.	1400	16800

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

		Constipante/ Hipossódica/IRC			
19		Diabético	Unid.	800	9600
20	Lanche para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	2400	28800
21		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	1200	14400
22		Hiper Proteico	Unid.	200	2400
23		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	1400	16800
24		Diabético	Unid.	800	9600
25	Jantar para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	2400	28800
26		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	1200	14400
27		Hiper Proteico	Unid.	200	2400
28		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	1400	16800
29		Diabético	Unid.	800	9600
30	Colação/Ceia para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	4500	54000
31		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	800	9600
32		Hiper Proteico	Unid.	160	1920
33		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	120	1440
34		Diabético	Unid.	160	1920

MEMÓRIA DE CÁLCULO – REDE CEGONHA MATERNIDADE DR. FRANCISCO LUSTOSA.
QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO - MATERNIDADE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	1.650	19.800
2	Lanche para Servidor	Normal	Unid.	1.650	19.800
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	1.110	13.320
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	180	2.160

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	180	2.160
6	Desjejum para Acompanhante	Normal	Unid.	990	11.880
7	Almoço para Acompanhante	Normal	Unid.	990	11.880
8	Jantar para Acompanhante	Normal	Unid.	990	11.880
9	Desjejum para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	570	6.840
10		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	-	-
11		Hiper proteico	Unid.	60	720
12		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
13		Diabético	Unid.	180	2.160
14	Almoço para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	570	6.840
15		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	-	-
16		Hiper Proteico	Unid.	60	720
17		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
18		Diabético	Unid.	180	2.160
19	Lanche para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	570	6.840
20		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	-	-
21		Hiper Proteico	Unid.	60	720
22		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

23		Diabético	Unid.	180	2.160
24	Jantar para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	570	6.840
25		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	-	-
26		Hiper Proteico	Unid.	60	720
27		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
28		Diabético	Unid.	180	2.160
29	Colação/Ceia para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	570	6.840
30		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	-	-
31		Hiper Proteico	Unid.	60	720
32		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
33		Diabético	Unid.	180	2.160

1.2.3.1 Fórmula de cálculo:

Refeições de servidor: histórico de consumo do HPSMVG referente media atual.

Refeições de Acompanhantes e Pacientes: histórico de consumo do HPSMVG atual.

Café: Histórico de consumo do HPSMVG referente aos últimos 6 (seis) meses.

Periodicidade: Entrega diária das refeições especificadas no quadro acima.

MEMÓRIA DE CALCULO – ATENÇÃO SECUNDÁRIA UPA CRISTO REI					
QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO UPA CRISTO REI					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	1800	21.600
2	Lanche para Servidor	Normal	Unid.	0	0
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	1350	12.200
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	0	0
5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	0	0
6	Desjejum para Acompanhante	Normal	Unid.	480	5.760
7	Almoço para Acompanhante	Normal	Unid.	480	5.760

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

8	Jantar para Acompanhante	Normal	Unid.	480	5.760
9	Desjejum para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	240	2.880
10		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	60	720
11		Hiper Proteico	Unid.	60	720
12		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
13		Diabético HAS	Unid.	150	1.800
14	Almoço para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	240	2.880
15		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	180	2.160
16		Hiper Proteico	Unid.	60	720
17		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
18		Diabético HAS	Unid.	150	1.800
19	Lanche para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	240	2.880
20		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	180	2.160
21		Hiper Proteico	Unid.	60	720
22		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
23		Diabético HAS	Unid.	150	1.800
24	Jantar para Paciente	Geral/Branda/	Unid.	240	2880

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

		Pastosa			
25		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	180	2.160
26		Hiper Proteico	Unid.	60	720
27		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
28		Diabético HAS	Unid.	150	1800
29		Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	240	2880
30		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	180	2.160
31	Colação/Ceia para Paciente	Hiper Proteico	Unid.	60	720
32		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	180	2.160
33		Diabético HAS	Unid.	150	1800

MEMÓRIA DE CALCULO – ATENÇÃO SECUNDÁRIA UPB IPASE					
QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO UPB IPASE					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	2.550	30.600
2	Lanche para Servidor	Normal	Unid.	0	0
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	1.800	21.600
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	0	0
5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	0	0
6	Desjejum para Acompanhante	Normal	Unid.	600	7.200
7	Almoço para Acompanhante	Normal	Unid.	600	7.200
8	Jantar para Acompanhante	Normal	Unid.	600	7.200
9	Desjejum para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	300	3.600
10		Semilíquida/ Líqu. Completa/	Unid.	120	1.440

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

		Líqu. Restrita			
11		Hiper Proteico	Unid.	60	720
12		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	60	720
13		Diabético HAS	Unid.	150	1800
14	Almoço para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	300	3.600
15		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	120	1440
16		Hiper Proteico	Unid.	60	720
17		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	90	1.080
18		Diabético HAS	Unid.	150	1800
19	Lanche para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	300	3.600
20		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	120	1440
21		Hiper Proteico	Unid.	60	720
22		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	90	1080
23		Diabético HAS	Unid.	150	1800
24	Jantar para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	300	3.600
25		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	120	1440
26		Hiper Proteico	Unid.	60	720
27		Laxativa/ Constipante/	Unid.	90	1080

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

		Hipossódica/IRC			
28		Diabético HAS	Unid.	150	1800
29	Colação/Ceia para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	300	3600
30		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	120	1440
31		Hiper Proteico	Unid.	60	720
32		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	90	1080
33		Diabético HAS	Unid.	150	1800

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

1.2.4. MEMÓRIA DE CÁLCULO – DEMAIS UNIDADES

Quadro Demonstrativo do Quantitativo Estimado (por refeição) UNIDADE CAPS III, CAPS A/D, CAPS INFANTIL.

QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO UNIDADE CAPS III, CAPS A/D, CAPS INFANTIL.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	300	3.600
2	Lanche para Servidor	Normal	Unid.	0	0
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	300	3.600
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	0	0
5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	0	0
6	Desjejum para Acompanhante	Normal	Unid.	1.500	18.000
7	Almoço para Acompanhante	Normal	Unid.	1.500	18.000
8	Jantar para Acompanhante	Normal	Unid.	720	8.640
9	Desjejum para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	1.500	18.000
10		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	0	0
11		Hiper Proteico	Unid.	0	0
12		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	0	0
13		Diabético HAS	Unid.	0	0
14	Almoço para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	1.500	18.000
15		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	0	0
16		Hiper Proteico	Unid.	0	0
17		Laxativa/ Constipante/	Unid.	0	0

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

		Hipossódica/IRC			
18		Diabético HAS	Unid.	0	0
19	Lanche para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	1500	18.000
20		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	0	0
21		Hiper Proteico	Unid.	0	0
22		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	0	0
23		Diabético HAS	Unid.	0	0
24	Jantar para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	720	8.640
25		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	0	0
26		Hiper Proteico	Unid.	0	0
27		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	0	0
28		Diabético HAS	Unid.	0	0
29	Colação/Ceia para Paciente	Geral/Branda/ Pastosa	Unid.	1500	18.000
30		Semilíquida/ Líqu. Completa/ Líqu. Restrita	Unid.	0	0
31		Hiper Proteico	Unid.	0	0
32		Laxativa/ Constipante/ Hipossódica/IRC	Unid.	0	0
33		Diabético HAS	Unid.	0	0

Quadro Demonstrativo do Quantitativo Estimado (por refeição) UNIDADE CENTRO ESPECIALIDADES/CES
QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	120	1.440

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

2	Lanche para Servidor	Normal	Unid.	0	0
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	120	1.440
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	0	0
5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	0	0

Quadro Demonstrativo do Quantitativo Estimado (por refeição) UNIDADE CER II

QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	0	0
2	Lanche para Servidor	Normal	Unid.	0	0
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	60	720
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	0	0
5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	0	0

Quadro Demonstrativo do Quantitativo Estimado (por refeição) UNIDADE SAE CTA.

QUANTITATIVO ESTIMADO PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
1	Desjejum Paciente	Normal	Unid.	160	1.920
1	Almoço para Servidor	Normal	Unid.	0	0
2	Lanche para Paciente	Normal	Unid.	160	1.920
3	Jantar para Servidor	Normal	Unid.	180	2.160
4	Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	0	0
5	Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	0	0

Quadro Demonstrativo do Quantitativo Estimado (por refeição) Atenção Primaria

QUANTITATIVO ESTIMADO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (26 unidades da Atenção Primaria)

ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
Desjejum para Servidor	Normal	Unid.	28	336
Almoço para Servidor	Normal	Unid.	28	336
Lanche para Servidor	Normal	Unid.	28	336
Jantar para Servidor	Normal	Unid.	838	10.056
Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	8	96
Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	8	96

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

1.2.5. As refeições para unidades não contempladas diariamente serão fornecidas mediante prévia solicitação do responsável da área, conforme quantitativos elencados.

(QUANTITATIVO ESTIMADO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (VIGILANCIA EM SAÚDE))				
ESPECIFICAÇÃO	TIPO	UNID.	QTD. ESTIM. MENSAL	TOTAL ESTIM. ANUAL
Desjejum para Servidor	Normal	Unid.	125	1500
Almoço para Servidor	Normal	Unid.	208	2500
Lanche para Servidor	Normal	Unid.	208	2500
Jantar para Servidor	Normal	Unid.	-	0
Café para Servidor Plantonista Diurno	Normal	Litro	-	0
Café para Servidor Plantonista Noturno	Normal	Litro	-	0

1.2.3.1. As refeições para unidades não contempladas diariamente serão fornecidas mediante prévia solicitação do responsável da área, conforme quantitativos elencados.

1.2.3.4. Refeições de servidor: histórico de consumo do HPSMVG referente media atual e acrescdo 20% (vinte por cento).

1.2.3.5. Refeições de Acompanhantes e Pacientes: histórico de consumo do HPSMVG atual acrescdo de 25% (vinte e cinco por cento), tendo em vista a previsão no aumento do número de pacientes e acompanhantes.

a) Café: Histórico de consumo do HPSMVG referente aos últimos 6 (seis) meses.

b) Periodicidade: Entrega diária das refeições especificadas no quadro acima.

2. DA ESTIMATIVA e DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. O preço estimado do processo foi definido através da média dos preços públicos encontrados e fixados no valor total de **R\$ 19.702.456,3860 (dezenove milhões, setecentos e dois mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais e trinta e oito centavos)**, conforme Estudo Técnico Preliminar, bem como análise das precificações de preços, documentos que detêm o conhecimento e informações para estimativa de necessidade do quantitativo e valores.

PROJETO/ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE
2305	3.3.90.39	015001002000 016210000000 016000000000
2351	3.3.90.39	015001002000
2304	3.3.90.39	016210000000 016000000000
2303	3.3.90.39	015001002000 016210000000 016000000000
2308	3.3.90.39	016000000000

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

2311	3.3.90.39	016000000000
------	-----------	--------------

3.1. Diante da natureza do objeto, será utilizada a modalidade do PREGÃO, na sua forma

3. DA PREVISÃO LEGAL, FUNDAMENTAÇÃO E EXECUÇÃO DO OBJETO.

ELETRÔNICA, para Registro de Preços e o critério de julgamento das propostas será o de Menor Preço por lote.

3.2. A contratação de serviços por meio da formação de Ata de Registro de Preços proporcionará uma alocação eficiente dos recursos financeiros disponíveis, permitindo um controle mais preciso dos custos, pois os pagamentos serão baseados nos serviços efetivamente realizados, e, simultaneamente promoverá um ambiente adequado e propício para o pleno desenvolvimento das suas atividades institucionais.

3.3. A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE será o ÓRGÃO GERENCIADOR e responsável pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente e à Procuradoria Geral do Município, nas questões legais.

3.4. A vigência da Ata de Registro de Preços oriunda deste processo será de 12 (doze) meses, contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), ou até o término das quantidades registradas.

3.5. Será admitida a prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço por mais 12 (doze) meses, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos.

3.6. Os contratos oriundos deste processo, terão vigência de 12 (doze) meses, contados da data de publicação do respectivo contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 108 e seguintes da Lei nº. 14.133/2021, ou seja, por até 120 (cento e vinte) meses obedecendo ao disposto na lei pertinente, desde que haja manifesto interesse público e aprovação da qualificação dos serviços pela contratada.

3.7. Nos valores propostos devem estar inclusos todos os custos operacionais, despesas administrativas, tributos diretos e indiretos, gastos com mão de obra (funcionários e prestadores de serviço), salários,

4. DA JUSTIFICATIVA

encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas e seguros, gastos com fretes, locação de veículos, combustível, manutenção de veículos e equipamentos, gastos com hospedagem, alimentação, aquisição e locação de equipamentos, manutenção e melhorias estruturais no espaço, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos e quaisquer outras despesas necessárias à execução do objeto deste Termo de Referência.

4.1. Entende-se que a contratação proposta visa atender às demandas do Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande/MT, Hospital e Maternidade Dr. Francisco Lustosa, superintendência de

atenção básica, superintendência de atenção secundária, com o objetivo de proporcionar assistência à saúde tanto aos pacientes quanto aos funcionários dessas instituições.

4.2. O SUS desempenha um papel crucial como referência para todos os municípios do Estado, especialmente no que diz respeito à prestação de serviços de média e alta complexidade hospitalar. O HPSMVG, sob gestão municipal, possui um total de 273 leitos, o que o torna uma instituição de grande importância para a região.

4.3. As unidades da Coordenadoria de Atenção Secundária, que operam em regime de plantão, desempenham um papel vital ao realizar o atendimento de média complexidade. Essas unidades são fundamentais, pois se situam entre as unidades básicas de saúde da família e a rede hospitalar, proporcionando atendimento de urgência e emergência à população, bem como assistência ambulatorial. Elas também têm a capacidade de receber pacientes temporariamente, por até 48 horas, para estabilização e observação.

4.4. Visa-se também que com a unificação do controle alimentar de todas as unidades de saúde, possa se garantir uma execução segura e de qualidade dos serviços, reforçando a fiscalização e acompanhamento da prestação, que pode garantir melhor qualidade na alimentação fornecida nos locais de saúde de Várzea Grande.

4.5. A alimentação e nutrição são serviços essenciais, especialmente em ambientes hospitalares, onde a saúde e o bem-estar dos pacientes são prioridades. O documento enfatiza a importância desses serviços para a recuperação e a manutenção da saúde dos pacientes, bem como para a qualidade do atendimento prestado.

4.6. O HPSMVG e as demais unidades são partes integrantes da rede de urgências e emergências credenciada junto ao Ministério da Saúde, com atendimento 24 horas por dia, todos os dias da semana. Isso ressalta a necessidade de uma prestação de serviços contínua e de alta qualidade para garantir o cuidado adequado aos pacientes em situações de emergência.

4.7. Destaca-se a importância de seguir padrões e regulamentações específicas, como o Art. 10 da Portaria Nº 1.600 de 7 de julho de 2011, que define as diretrizes para o atendimento em unidades de pronto atendimento (UPAs) e serviços de urgência 24 horas. Isso demonstra o compromisso com a qualidade e a segurança dos serviços prestados.

4.8. A suspensão dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar pode ser prejudicial e até mesmo colocar em risco a vida dos pacientes. Portanto, a realização de um processo licitatório visa garantir a continuidade desses serviços, assegurando a assistência adequada à população atendida pelo SUS.

4.9. Os serviços de alimentação e nutrição hospitalar são complexos e requerem cuidados especiais devido aos riscos envolvidos. A manipulação dos alimentos e a preparação das refeições devem seguir padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar para evitar danos à saúde dos pacientes.

4.10. O Sistema de Registro de Preços permite uma maior flexibilidade na contratação dos serviços, possibilitando a aquisição parcial ou integral de acordo com as necessidades e disponibilidade de recursos. Isso permite uma gestão mais eficiente dos gastos públicos e a adaptação às variações na demanda de serviços.

4.11. Essa aquisição, portanto, é essencial para garantir que essas instituições possam continuar a fornecer serviços de saúde de qualidade e atender às necessidades da população local, especialmente em termos de alimentação e nutrição hospitalar.

4.12. O fornecimento de refeições para servidores será realizado em refeitório das unidades em buffet aquecido diariamente. Além disso, será adotado o sistema de marmitex para pacientes e acompanhantes para facilitar a distribuição e garantir a praticidade na entrega das refeições aos consumidores.

4.13. Além disso, no HPSMVG será necessária a instalação de uma cozinha industrial completa, equipada com fogões, fornos, geladeiras, freezers, bancadas de preparo, utensílios de cozinha, entre outros. Deverá haver espaços adequados para a preparação dos alimentos, manipulação segura dos alimentos, armazenamento de ingredientes e estoque de utensílios. Será preciso um local para a distribuição das refeições aos consumidores, podendo ser um refeitório ou área destinada à entrega das

5. DAS REFEIÇÕES, CARDÁPIO, LOCAL E EXIGÊNCIAS GERAIS.

marmitex.

5.1. Da Disponibilização do Prédio:

5.1.1. O Município cederá área localizada nas dependências do Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande (HPSMVG) para a produção das refeições. A área da Cozinha Central é localizada no piso térreo e aos fundos da instituição.

5.1.2. Endereço: Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande (HPSMVG) - Rua Alzira Santana, S/ Nº, Bairro Nova Várzea Grande - Várzea Grande – MT. Telefone(s): (65) 3688-8000

5.1.3. Contato: Nívea Carolina Cupini Assumpção – Coordenadora Técnica HPSMVG

5.1.4. Em caso de alteração ou mudança no endereço, fica a Administração responsável por informar a licitante vencedora de tais alterações, não sendo esta modificação motivo por parte da licitante vencedora, para a não entrega dos objetos adjudicados. Tais alterações não gerarão nenhum ônus para a Administração.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- 5.1.5. A entrega do imóvel será feita em até 24h (vinte e quatro horas) após a expedição da Ordem de Serviço, para que seja iniciados os procedimentos de reparos, manutenção e aparelhamentos necessários.
- 5.1.6. A contratada responsabilizar-se-á por todo o acervo de propriedade do Município, mantendo as instalações com as devidas manutenções corretivas e preventivas;
- 5.1.7. É de responsabilidade da Contratada os custos de água, energia elétrica e a manutenção predial;
- 5.1.8. Não é permitida o uso do prédio, cozinha e suas instalações para qualquer outra atividade que não seja exclusivo para preparo do almoço que será servido para as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Várzea Grande/MT.

5.2. Da Manutenção Predial:

- 5.2.1. A Contratada deverá realizar manutenção das instalações prediais da Contratante, de forma a mantê-las em perfeito funcionamento.
- 5.2.2. Incluem-se na manutenção predial: pintura; substituição de azulejos, pisos e vidros; substituição de tomadas, lâmpadas, maçanetas, interruptores e registros; e outros reparos da rede hidráulica, de esgoto e elétrica que se façam necessários, serviços de limpeza diárias e demais necessidades para funcionamento do espaço.
- 5.2.3. A Contratada deverá realizar, anualmente, ou sempre que determinado pela Contratante e independentemente de justificção por parte desta, manutenção das instalações prediais a exemplo: pintura, substituição de azulejos e pisos danificados, reparos elétricos, hidráulicos, de vidraria, tubulações de água e esgoto, impermeabilização entre outros.
- 5.2.4. A Contratada deverá proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e nos arredores do prédio, de suas dependências vinculadas ao serviço) observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 5.2.5. A Contratada deverá manter em perfeitas condições placa de identificação do Restaurante/cozinha sob sua responsabilidade, com contatos atualizados dos responsáveis técnicos no espaço do prédio.
- 5.2.6. A Contratada deverá manter em dia a Certidão de Regularidade do Corpo de Bombeiros.
- 5.2.7. Responsabilizar-se pelas providências, aprovações, alvarás e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

5.2.8. Retirárá por sua conta e risco, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de cinco (05) dias úteis após o término ou rescisão do contrato, na presença do fiscal do contrato.

5.2.9. Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, fica facultado ao licitante, a realização de vistoria no local de execução dos serviços, para melhor dimensionamento tanto do espaço físico quanto para a formalização de proposta, observados o disposto no Termo de Referência.

5.3. Da Limpeza:

5.3.1. A contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se meios que satisfaçam no mínimo as seguintes especificações:

a) Uso de detergentes/desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), consumo (refeitórios) à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2.000 P.P.M. comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (Divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde).

b) Solução de hipoclorito de sódio de 1% para santificação de vegetais crus. **c)** Solução detergente antisséptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Polivinil Pirrolidona-Iodo) a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos.

5.3.2. A Contratada deverá fornecer todo o material de limpeza e sanitização para a higienização da cozinha, estoque/despensa, pessoal, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

5.3.3. A contratada deverá responsabilizar-se pela dedetização, sanitização, desinsetização, desratização, controle de pragas, controle de pombos, limpeza de caixa d'água dentre outros controles sanitários necessários ao funcionamento adequado do restaurante.

5.3.4. Os serviços do item acima deverão obrigatoriamente ser executados por empresa especializada, na frequência necessária para a eficácia dos serviços e emissão de laudo técnico devendo ser comunicado à contratante com 5 (cinco) dias de antecedência e os serviços deverão ser executados obrigatoriamente aos sábados, domingos ou feriados, devendo posteriormente realizar limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios, observando as normas de segurança ao usuário e ao trabalhador;

5.3.5. A Contratada deverá atender o que dispõe a Resolução - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, RDC 275 de 21 de outubro de 2002, bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- 5.3.6.** A Contratada deverá controlar e manter a higienização completa da cozinha, estoque, equipamentos, instalações, móveis e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.
- 5.3.7.** A Contratada deverá executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção da cozinha, estoque, mobiliários, utensílios e equipamentos.
- 5.3.8.** A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, os materiais utilizados pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.
- 5.3.9.** A Contratada deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias.
- 5.3.10.** Deverá ser removido o lixo assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias etc.). O lixo úmido será acondicionado em embalagem descartável apropriada.
- 5.3.11.** Deverá a empresa vencedora do certame, fornecer em regime comodato, em todas as unidades de cozinha (produção de alimento) recipientes para acondicionamento de resíduos gerados em conformidade com a RDC 306/2004 e CONAMA nº 358/2005.
- 5.3.12.** Deverá a empresa vencedora acondicionar e transportar os resíduos gerados na unidade de produção de alimentos, até ao abrigo externo de resíduos três (03) vezes ao dia, amanhã, tarde e noite.
- 5.3.13.** Todos os coletores deverão ser realizados preferivelmente no período de manhã, tarde e noite, horário de menor fluxo de pessoas.
- 5.3.14.** Deverão ser garantidas as garantias mínimas infradescritas:

Item	Descrição	Unid.	Capacidade	Cor
1	Lixeira confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD). Com tampa acionada com pedal retangular.	10	100 litros	Preta
2	Container de polietileno, alta densidade, deverá também resistente a solução ácido ou alcalino, aos fungos às bactérias e aos detergentes de lavam e higienização deverá possuir drenagem incorporada no corpo e que permite facilidade no manuseio e na limpeza. Deverá ser resistente a impactos e munido de munhão para basculamento direto em caminhões equipados com sistema (elevação e basculamento). Equipamento com tampa e com quatro (04) rodas de borracha maciça, sendo duas (02) com travas individuais.	1	1.000 litros	Preta

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

3	Carrinho com corpo e tampa confeccionada pelo processo de injeção em polietileno de alta impacto, deverá possuir superfície internas polidas e cantos arredondados possuir as quatro (04) rodas de borracha resistente com pedal, liso por dentro e fora dresse de fundo para facilitar a limpeza.	02	360 litros	Preta
4	Lixeira confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), com tampa acionada com pedal retangular.	20	60 litros	Preta

5.4. Dos Equipamentos, Móveis e Utensílios:

- 5.4.1.** Será de responsabilidade da Contratada a aquisição e instalação de todos os equipamentos, utensílios, talheres e acessórios relacionados ao pleno funcionamento do restaurante, desde o armazenamento e preparo dos alimentos até o fornecimento das refeições em refeitório aos usuários do restaurante.
- 5.4.2.** A contratada deverá fornecer em regime de comodato todos os utensílios, equipamentos, acessórios, maquinários, (refrigeradores, câmaras frias, fogão, botijão de gás), materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, material de higiene e limpeza etc.) mobiliários, móveis, sistema de ventilação ou refrigeração (Ar-condicionado) do refeitório, cozinha e demais áreas de uso comum e arcar com as despesas para instalação destes.
- 5.4.3.** A contratada, ao iniciar suas atividades deverá apresentar a relação de todos os itens disponibilizados acima à contratante, para fins de controle e expedição do termo de comodato.
- 5.4.4.** A contratada deverá efetuar eventuais consertos/manutenção preventiva e corretiva de todos os utensílios e equipamentos disponibilizados na cozinha, assim como realizar a manutenção, corretiva e preventiva, hidráulica, elétrica e mecânica das instalações, incluindo nestas possíveis adequações exigidas pela vigilância sanitária, corpo de bombeiros e outros órgãos de fiscalização correrão por conta da contratada de forma a manter o perfeito funcionamento.
- 5.4.5.** Será de responsabilidade da contratada a elaboração do PCIP - Projeto de Combate a Incêndio e Pânico e aprovação junto ao Corpo de Bombeiros Militar, bem como sua manutenção preventiva e corretiva e atualizações quando houver mudanças ou intervenções prediais que venham a alterar o projeto original.
- 5.4.6.** A qualidade dos equipamentos, acessórios e utensílios utilizados na operação da cozinha será avaliada pela contratante que poderá solicitar a substituição imediata caso haja utilização de itens que não atendem o padrão mínimo de qualidade exigida.
- 5.4.7.** Caso a Contratante verifique a necessidade do acréscimo de equipamentos para adequação da produção das refeições, a aquisição, instalação e adequação ao dimensionamento da capacidade elétrica da cozinha serão por conta da Contratada.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- 5.4.8.** A Contratada deverá se responsabilizar pela guarda de seus materiais e equipamentos, necessários à execução dos serviços.
- 5.4.9.** A Contratada deverá realizar sempre que necessário a reposição de talheres, utensílios e outros acessórios da cozinha e dos refeitórios de forma a manter a qualidade e padronização dos serviços prestados.
- 5.4.10.** A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, equipamentos com problemas e de manutenção corretiva e preventiva devem ser substituídos imediatamente evitando a descontinuidade do serviço.
- 5.4.11.** Os utensílios e equipamentos devem ser substituídos sempre que apresentarem dificuldades para higienização adequada ou apresentarem risco para o usuário.
- 5.4.12.** A Contratante poderá solicitar substituição de equipamentos, acessórios e utensílios sempre que identificar equipamentos despadronizados, danificados ou em desacordo com as normas vigentes ou ainda equipamentos que estejam inaptos ao uso.

5.5. Dos Insumos e Gêneros Alimentícios:

- 5.5.1.** Ficará a cargo da contratada fornecer todos os alimentos, insumos e mão de obra necessária e especializada em número suficiente a completa execução dos serviços contratados, observado as normas vigentes de Vigilância Sanitária;
- 5.5.2.** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.
- 5.5.3.** Os alimentos só podem ser reaproveitados enquanto estiverem na área de produção, os alimentos que passam para a linha de servir caso sobrem tem que ser descartados.
- 5.5.4.** É de responsabilidade da Contratada a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos de óleo e de embalagens de produtos de limpeza de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos nº 12.305/2010.
- 5.5.5.** A empresa contratada deverá fornecer água potável aos usuários do Restaurante e para os funcionários de toda a operação do restaurante, proporcionando água individualizada ou sistema de jato inclinado, garantindo a higiene adequada para os bebedouros.
- 5.5.6.** A Contratada deverá submeter os alimentos a serem consumidos crus ao processo de higienização adequado a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

5.6. Da Equipe De Trabalho:

- 5.6.1.** A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- 5.6.2.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;
- 5.6.3.** A Contratada deverá providenciar a imediata substituição dos funcionários eventualmente ausentes por quaisquer motivos, sejam por afastamentos regulamentares, como folgas, férias, licenças em geral e/ou faltas injustificadas, a fim de garantir o pleno funcionamento da cozinha e entregas;
- 5.6.4.** O pessoal contratado pela Contratada deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerada, nesse particular, como única empregadora.
- 5.6.5.** Responsabilizar-se por todos os encargos e despesas com a alimentação de seus funcionários.
- 5.6.6.** A Contratada deverá manter, em caráter permanente, equipe de profissionais de supervisão, durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas.
- 5.6.7.** A Contratada deverá orientar a equipe de trabalho quanto ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 5.6.8.** A Contratada deverá promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC 275 de 22/10/2002 e RDC nº. 216 de 15/09/2004 e atualizações, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio.
- 5.6.9.** O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo da Contratada e disponibilizados para a Contratante quando solicitado.
- 5.6.10.** A Contratada deverá substituir imediatamente seus colaboradores, cuja conduta comprometa a prestação do serviço ou crie obstáculos à fiscalização.
- 5.6.11.** É atribuição da Contratada, manter o seu quadro de pessoal compatível com o funcionamento regular da cozinha e entrega, com suas jornadas de trabalho estabelecidas em lei.
- 5.6.12.** Para a função Nutricionista, deverão ser atendidas as quantidades mínimas conforme Anexo III da Resolução CFN nº 600 de 25/02/2018.
- 5.6.13.** O Responsável Técnico Nutricionista deve ter autoridade, competência e atribuição para:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- a) Capacitar os demais funcionários quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho.
- b) Elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para a Unidade.
- c) Acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e demais procedimentos adotados pela Contratada.
- d) Notificar o órgão de vigilância epidemiológica sobre surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs
- e) Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa contratada, sendo:
 - f) Coordenar o trabalho dos demais nutricionistas e pessoal auxiliar;
 - g) Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no presente contrato;
 - h) Elaborar o Manual de Boas Práticas, conforme a RDC 275 de 21/10/2002;
 - i) Submeter o Manual de Boas Práticas a aprovação da contratante;
 - j) Fazer cumprir o estabelecido no manual de boas práticas;
 - k) Elaborar e implantar o receituário padrão específico;
 - l) Elaborar Manual de Dietas com base no descrito neste edital, e revisá-lo periodicamente;
 - m) Submeter Manual de Dietas a aprovação da contratante;
 - n) Fazer cumprir o manual de dietas;
 - o) Participar de reuniões técnicas com os Nutricionistas da contratante;
 - p) Elaborar e apresentar relatório mensal de número de refeições, e litro de café;
 - q) Realizar previsão de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados;
 - r) Planejar os cardápios das refeições de pacientes, servidores e acompanhantes de levando em conta as Leis da Nutrição;
 - s) Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais;
 - t) Elaborar relatório mensal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela contratante;
 - u) Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- v) Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços;
- w) Implantar formulário padrão específico para atendimento no Hospital;
- x) Treinar, monitorar e supervisionar os funcionários na distribuição de refeições ao pacientes, levando em conta atitudes básicas para evitar a contaminação cruzada de pacientes e contaminação hospitalar.

5.6.14. A Contratada deverá proceder à substituição do profissional nutricionista que atue em desacordo com as normas legais vigentes e com o código de ética de sua profissão, ou ainda que se demonstre aquém da capacidade de administrar a produção do objeto licitatório.

5.6.17. A Contratada deverá responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria Municipal de Saúde e seus colaboradores, pacientes, acompanhantes ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar.

5.6.18. A Contratada deverá fornecer e manter as suas custas, todos os equipamentos de proteção individual e materiais de proteção e segurança (luvas térmicas, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas.

5.6.19. A Contratada deve manter as suas custas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.

5.6.20. A Contratada deve substituir, sempre que exigido pela Contratante, qualquer um dos empregados faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórias, ao interesse do serviço, mediante comunicação dos fatos, por escrito, encaminhada à administração da empresa;

5.6.21. A Contratada deve indicar preposto com autoridade bastante para atuar em seu nome, representá-lo junto à contratante e à fiscalização.

5.6.22. Todos os funcionários da contratada deverão fazer uso de crachá de identificação;

5.6.23. A contratada deverá manter um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior e médio, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato;

5.6.24. As atividades deverão ser supervisionadas por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

5.6.25. Antes de iniciar a prestação de serviços, a contratada deve indicar e apresentar um nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

atividades executadas na UAN e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da contratada com a contratante;

5.6.26. É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional;

5.6.27. Os funcionários da contratada não deverão circular no hospital desnecessariamente e não deverão adentrar em setores de acesso restrito, a fim de evitar riscos de contaminação hospitalar;

5.6.28. O uniforme de trabalho e EPIs deverão ser fornecidos pela contratada;

5.6.29. O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da contratada;

5.6.30. Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aquele que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.

5.6.31. Nas atividades diárias, o funcionário da contratada deverá:

- a)** Usar uniforme completo: camisa, calça e sapato fechado antiderrapante;
- b)** Utilizar EPI adequado ao tipo de atividade;
- c)** Conservar uniformes limpos, sem furos ou manchas;
- d)** Fazer a barba diariamente;
- e)** Não aplicar maquiagem em excesso;
- f)** Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- g)** Utilizar rede de cabelo ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- h)** Manter os sapatos e botas limpos;
- i)** Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- j)** Manter higiene adequada das mãos;
- k)** Manter higiene pessoal adequada;
- l)** Higienizar as mãos adotando técnicas adequadas e utilizando sabonete antisséptico com registro no Ministério da Saúde;
- m)** Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos,
- n)** Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- o)** Os uniformes e EPIs deverão ser substituídos sempre que necessário;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

p) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela responsável técnica da contratada;

q) De modo geral, deverão ser levadas em conta as boas práticas de manipulação de alimentos.

5.7. Transporte e Controle de Mercadorias:

5.7.1. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado.

5.7.2. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

5.7.3. Apresentar revestimento interno apropriado, com juntas vedadas de forma a proporcionar controle rigoroso de temperatura para os gêneros alimentícios, em estrita observância às normas sanitárias vigentes.

5.7.4. O transporte de gêneros alimentícios deverá ser efetuado por meio de monoblocos, recipientes ou embalagens adequadas, sempre cobertos, identificados com data de fabricação/fracionamento, data de validade, local de destino e temperatura ideal para o transporte, não sendo permitido aquele que possa favorecer contaminação.

5.7.5. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em boas condições de higiene.

5.7.6. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

5.7.7. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizados avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência) dos produtos.

5.7.8. As preparações quentes deverão ser acondicionadas em marmita de isopor com capacidade de no mínimo 500 ml, com tampa, descartável, embalados separadamente em material apropriado, com etiqueta de identificação do alimento com data, hora de sua produção, nome da dieta, tipo da refeição.

5.7.9. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, atóxico, inodoro, com capacidade variada, com tampa.

5.7.10. As refeições deverão ser entregues acompanhadas (individualmente) guardanapo e talheres descartáveis (garfo, faca e colher, conforme o tipo de preparação da dieta) resistentes, cor branca

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

ou transparente, tipo refeição ou sobremesa (conforme o tipo de preparação), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.

5.7.11. Os alimentos como bolos, pães, biscoitos e frutas inteiras deverão ser acondicionados em embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora. Frutas picadas: em potes plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro.

5.7.12. Suco, chá, leite, vitaminas, iogurtes em copos descartáveis de 300ml, café em copos de 50 ml, ambos com tampa, identificados (nome da preparação, sem açúcar, data do preparo e copa), confeccionado em resina termoplástica, na cor branca ou translúcida ou de poliestireno expandido, conforme a preparação, acompanhadas de colher descartável, guardanapo e sachês de açúcar

5.7.13. A margarina (comum, light e sem sal), a geleia (comum e diet), o adoçante (sucralose) e o açúcar devem ser fornecidos em forma de sachê individual acompanhados de talher descartável.

5.8. Da Preparação do cardápio, refeições e demais disposições:

5.8.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido neste pelo contratante, o número de pacientes, os tipos de dieta e os seus respectivos horários.

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

- a)** Programação/planejamento das atividades de funcionamento da unidade de produção de refeições;
- b)** Manutenção de quadro técnico na Cozinha Geral e Copa em número suficiente e capaz de atender as necessidades da contratante, de acordo com o mínimo estabelecido nos parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por área de atuação, descritos na Resolução CFN N° 380/2005, que prevê:

Tabela 1. Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais e similares.

N° de grades refeições/dia	Tipo de Refeição		Tipo de Refeição	
	Uma grande refeição		02 grandes refeições/dia ou mais	
	N° de Nutricionistas	Carga Horária Técnica Semanal	N° de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 100	1	12h	1	15h

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

De 101 a 300	1	15h	1	20h
De 301 a 500	1	20h	2	20h
De 501 a 1000	2	30h	3	30h
De 1001 a 1500	3	30h	4	30h
De 1501 a 2500	4	30h	5	30h
Acima de 2500	4 + 1 a cada 1.000 refeições dia	30h	5 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Estudo Individualizado: Observação: 1 – para fins de cálculo do número de grandes refeições considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

- 5.8.3.** Recrutamento, contratação, treinamento, monitorização e supervisão de mão de obra necessária a produção e distribuição das refeições, higienização das instalações, manutenção de equipamentos, controle de pragas, entre outras atividades inerentes ao processo de produção de alimentos, conforme legislação pertinente;
- 5.8.4.** Elaboração de cardápios mensal para servidores, pacientes e acompanhantes;
- 5.8.5.** Fornecimento de Equipamentos necessários para realização dos serviços – (Ex. Bancada para Buffet, Fogão Industrial, Coifa Industrial, Forno Elétrico, Freezer, Câmara Fria, etc.), e tudo que se fizer necessário para perfeita realização dos serviços contratados;
- 5.8.6.** Fornecimento de todos os Utensílios – (Ex: prato de louça, garfo/faca/colher de inox, garfo/faca/colher descartáveis, copos descartáveis, potes descartáveis, canudo dobrável, bandeja térmica, guardanapos, saco plástico para talher, etiqueta para identificação, etc.) e tudo que se fizer necessário para perfeita realização dos serviços contratados;
- 5.8.7.** Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- 5.8.8.** Aquisição de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo e limpeza em geral;
- 5.8.9.** Armazenamento de gêneros, produtos alimentícios, materiais de consumo e limpeza;
- 5.8.10.** Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 5.8.11.** Pré preparos, preparos e coação de alimentos;
- 5.8.12.** Porcionamento padronizado das refeições, utilizando-se de utensílios adequados, conforme legislação pertinente;
- 5.8.13.** Coleta de amostras das preparações diariamente;
- 5.8.14.** O HPSMVG poderá encaminhar amostras de alimentos sob suspeita de contaminação para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, devendo a empresa arcar com ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;
- 5.8.15.** Transporte interno e distribuição das refeições de pacientes nas clínicas de internação, e respectivos leitos, em carros para dietas adequados e compatíveis ao tipo de serviço;

- 5.8.16.** Transporte externo para as unidades citadas;
- 5.8.17.** Recolhimento de bandejas, utensílios e resíduos descartados pelos pacientes, quando houver ou sempre que necessário, após o consumo da refeição;
- 5.8.18.** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, servidores e acompanhantes; entre outros;
- 5.8.19.** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de produção de refeições;
- 5.8.20.** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a contratada deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 5.8.21.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 5.8.22.** A técnica dietética empregada ficará a critério da contratada, observado os cardápios previamente aprovados pelo contratante;
- 5.8.23.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- 5.8.24.** A operacionalização, porcionamento e distribuição, como também todas as etapas de produção das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 5.8.25.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- 5.8.26.** A operacionalização, porcionamento e distribuição, como também todas as etapas de produção das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 5.8.27.** No desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia:
- a)** Fornecer kit individual com talheres descartáveis e guardanapo de papel embalado em saco plástico;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- b)** Os pães devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, uma entrega diária para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a contratante, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos;
- c)** Leite com café ou líquidos em geral deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade mínima de 180 ml;
- d)** Pães, bolo, biscoito, tortas, entre outros deverão ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- e)** A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
- f)** Fornecer canudo dobrável para pacientes quando solicitado;
- g)** Fornecer sache de 1g de sal conforme prescrição e quando solicitado;
- h)** Salada de fruta, frapê, arroz doce, canjica, mingau, creme de ameixa, etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade mínima de 180 ml;
- i)** Doces de modo geral deverão ser servidos em embalagem descartável com tampa com capacidade mínima de 100 ml.

5.8.28. A distribuição das refeições:

- a)** Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- b)** Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas;
- c)** Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas;
- d)** A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada pela contratada;
- e)** As bandejas/pratos térmicos deverão ser recolhidas após o consumo, não devendo permanecer nas clínicas de internação.
- f)** A contratada deverá disponibilizar para servir refeição aos servidores plantonistas do HPSMVG: Bancada para Buffet e todos os equipamentos/utensílios que se fizer necessário para a perfeita execução dos serviços contratados;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- g)** Para as demais unidades as refeições dos servidores plantonistas deverão ser disponibilizadas em marmitex confeccionada em isopor retangular funda com no mínimo três divisórias, medidas aproximadas 215x162x50mm, com salada em recipiente separado e acompanhadas de talheres descartáveis.
- 5.8.29.** Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia), e acompanhantes (almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela contratada e apresentados à contratante para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- 5.8.30.** Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela contratada.
- 5.8.31.** Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- 5.8.32.** Os cardápios das dietas líquidas e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela contratante deverá ser preparado e distribuído pela contratada.
- 5.8.30.** Durante a execução do serviço a contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.
- 5.8.33.** A contratante reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela contratada se aprovado pelo contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
- 5.8.34.** Os cardápios da coletividade sadia e enferma devem ser planejados, elaborados e analisados pela equipe de nutricionistas de produção e responsável técnico da contratada, que estarão acompanhando os processos de: planejamento, recepção, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios e materiais necessários à operacionalização da produção e distribuição das refeições (almoço e jantar), vistoria do HPSMVG e instituições externas e finalmente na inspeção dos procedimentos de higienização, armazenamento e controle de estoque de matéria-

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

prima adquirida, dos seus equipamentos e utensílios, bem como da administração da equipe de seus funcionários.

- 5.8.35.** Os Cardápios de coletividade sadia/funcionários devem ser entregue todo dia 10 de mês subsequente para ser analisado e validado pela Coordenadoria Técnica e entregue após para a RT Nutricionista da contratada.
- 5.8.36.** Os Cardápios de coletividade enfermo-paciente e acompanhante devem ser entregue todo dia 10 de mês subsequente para ser analisado e validado pela chefia da Nutrição/RT e Dietética do HPSMVG e entregue após para a RT Nutricionista da contratada.
- 5.8.37.** Os cardápios devem ter rotatividade trimestral e quando houver necessidade de alterações deve manter o padrão exigido pela contratante.
- 5.8.38.** Os cardápios dever ser variados considerando o aporte nutricional, os hábitos regionais e a sazonalidade dos alimentos, em repetições próximas e freqüentes, considerando as escalas de plantões, nos planejamentos de qualidade de refeições sempre deverá se considerar a margem de segurança de 10%.
- 5.8.39.** Todos os gêneros alimentícios presentes na composição dos cardápios devem ser de primeira qualidade, ou seja, qualidade extra, valendo para os gêneros pouco perecíveis.
- 5.8.40.** Os cardápios oferecidos devem apresentar padrão médio ou trivial fino; ou seja, constituídos de preparações mais elaboradas, geralmente com duas opções de prato protéico, para a coletividade sadia.
- 5.8.41.** O almoço e jantar, de funcionários e de pacientes devem ser acompanhados diariamente por suco, sendo que a sobremesa será apenas para os pacientes. Para coletividade enferma, deverá ser fornecido na sobremesa fruta alterados com o doce (sendo um dia fruta e outro dia doce).

5.9. Porcionamento:

- 5.9.1.** Processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 5.9.2.** Durante o porcionamento de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis;
- 5.9.3.** Deve-se evitar falar ao porcionar alimentos;
- 5.9.4.** Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com o tipo de dieta e seguindo o per capita e porções estabelecidas, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
- 5.9.5.** Acondicionamento apropriado até o momento de distribuição aos pacientes;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- 5.9.6.** Todas as embalagens descartáveis para refeição de pacientes, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas;
- 5.9.7.** As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela contratante;
- 5.9.8.** As dietas deverão ser porcionadas em:
- a)** Prato térmico com refil com divisórias para G, Br, P, ou sem divisórias para dietas Sopa, SL, LC, LR;
 - b)** Recipiente de Isopor Descartável com tampa, para setores fechados (UTIs, Infectologia Adulto e Infantil, sutura, sala amarela infantil, salada vermelha, CTQ);
 - c)** Descartável com tampa para salada;
 - d)** Descartável com tampa para sobremesa;
 - e)** Copo descartável com tampa para o suco com capacidade mínima de 180 ml;
- 5.9.9.** Detalhamento dos recipientes para refeição de pacientes: Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em marmitas de isopor Adultas hospitalares: Composta por 04 cavidades para refeições quentes com capacidade de 1.175 ml e 01 cavidade externa para salada ou sobremesa com capacidade de 220 ml para dietas geral e brandas, pastosas, semi líquida, líquidas e líquida restrita; e recipientes descartáveis de isopor com tampa – Bandeja M - Isopor para os setores fechados (Prato Térmico 5.9.10. Pediátrico para crianças com Capacidade: 900 ml.
- 5.9.10.** As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética;
- 5.9.11.** Detalhamento dos recipientes para refeição de acompanhantes do HPSMVG: Almoço e Jantar em marmitas de isopor redondo com capacidade mínima para 850 ml, as demais refeições seguem os mesmo padrão das refeições de pacientes;
- 5.9.12.** Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 5.9.13.** Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e modificadas (No jejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia):
- 5.9.14.** Fornecer kit individual com talheres descartáveis e guardanapo de papel embalados em saco plástico;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- 5.9.15. Os pães devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, uma entrega diária para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos;
- 5.9.16. Leite com café ou líquidos em geral deverão ser servidos em copo descartável que com tampa, com capacidade mínima de 180 ml;
- 5.9.17. Pães, bolo, biscoito, tortas, entre outros deverão ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- 5.9.18. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
- 5.9.19. Fornecer canudo dobrável para pacientes quando solicitado;
- 5.9.20. Fornecer sachê de 1g de sal conforme prescrição e quando solicitado;
- 5.9.21. Salada de fruta, frapê, arroz doce, canjica, mingau, creme de ameixa, etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade mínima de 180 ml;
- 5.9.22. Doces de modo geral deverão ser servidos em embalagem descartável com tampa com capacidade.

6. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO.

6.1. Toda a documentação deverá ser apresentada na forma do artigo 62, da Lei nº 14.133/2021.

6.2. Da documentação relativa à habilitação jurídica:

- 6.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 6.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados, ou documentos de eleição de seus administradores, se for sociedade por ações;
- 6.2.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 6.2.4. Cédula de identidade do representante da pessoa jurídica;
- 6.2.5. Alvará de funcionamento; e
- 6.2.6. Alvará de Vigilância Sanitária.

6.3. Da Documentação Relativa à Habilitação Fiscal e Trabalhista:

- 6.3.1. Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 6.3.2. Certidão Negativa da Fazenda Nacional;
- 6.3.3. Certidão Negativa da Seguridade Social e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço –FGTS;
- 6.3.4. Certidão Negativa da Fazenda Estadual;

6.3.5. Certidão Negativa da Fazenda Municipal; e

6.3.6. Certidão Trabalhista de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.4. Da Documentação relativa à Habitação Econômico-Financeira:

6.4.1. Certidão Negativa De Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

- a) Caso a certidão exigida não contiver indicação de data de validade, deverá ser expedida até 60 (sessenta) dias antes da data de abertura da licitação; e
- b) Caso a certidão exigida seja emitida na forma positiva para recuperação judicial, a licitante poderá apresentar, em substituição, decisão judicial que garanta sua participação mesmo que em processo de recuperação.

6.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais (ano calendário 2022 e 2023), já exigíveis e apresentados na forma da Lei, devidamente assinado pelo contador responsável e pelo representante legal, (art. 5º, § 2º do Decreto Lei nº 486/69) que comprovem a boa situação financeira da empresa, devidamente registrado ou arquivado na junta comercial, cartório ou Receita Federal (SPED ou ECD), juntamente com os Termos de Abertura e de Encerramento, fundamentado nos (arts. 1.181 e 1.184 § 2º da Lei 10.406/02, Resolução CFC (Conselho Federal de Contabilidade) nº 2018/NBCTSP16).

6.4.3. Somente serão aceitas as demonstrações contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, os quais deverão contemplar:

- a) Balanço patrimonial do último exercício social;
- b) Demonstração de Resultado do Exercício;
- c) Termo de Abertura e do Termo de Encerramento do Livro Diário;
- d) Estar assinado pelo contador e representante legal da empresa;
- e) Registrado na Junta Comercial, no Cartório De Registros De Pessoa Jurídica ou OAB;
- f) O balanço quando escriturado em livro digital deverá vir acompanhado de “Termo de Autenticação – Livro digital”.
- g) O balanço quando escriturado em SPED, deve apresentar o recibo de Entrega de Livro Digital transmitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, nos termos do Decreto 8.683/2016, desde que não haja indeferimento ou solicitação de providências;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

h) Todas as folhas do balanço, DRE e Termos de Abertura e Encerramento, deverão conter o código do recibo de escrituração, para possível autenticação, para possível autenticação, conforme Decreto Federal nº 8.683/2016.

6.4.4. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade, devidamente registrado ou autenticado pela Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante inclusive contendo o carimbo e a assinatura do representante legal da empresa e do contador com seu respectivo nº. Do CRC (Conselho Regional de Contabilidade).

6.4.5. As empresas que estiveram inativas/sem movimento no período exigível (ano calendário 2022 e 2023) deverão apresentar cópia da declaração de inatividade entregue à Receita Federal (DEFIS OU DCTF), e o último balanço patrimonial que antecede à condição de inatividade

a) As microempresas e as empresas de pequeno porte, que preencham as condições estabelecidas na Lei nº. 123/2006, deverão apresentar o balanço patrimonial e suas demonstrações conforme aqui exigidos, considerando o artigo 3º do Decreto nº 8.538, de 2015, pois esta licitação não se trata de entrega imediata.

b) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI estão dispensadas da apresentação do balanço patrimonial.

c) Não serão admitidos balanço patrimonial, DRE e termos de abertura e encerramento, parte em “Livro Diário”, parte em “Registro Digital” ou parte em “ECD” ou “SPED”. Devendo o licitante optar por uma das formas de apresentação.

6.4.6. Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1,00 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

6.4.7. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da sua futura contratação, mediante apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis.

6.5. Da Qualificação Técnica

6.5.1. A licitante deverá apresentar atestado de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito Público ou Privado, que comprovem a prestação do objeto similar ao especificado nesta licitação.

6.5.2. Os atestados de capacidade técnica deverão conter as seguintes informações: nome da empresa emissora, nome do profissional responsável emissor, nome da licitante com a descrição dos itens fornecidos e seus respectivos quantitativos.

6.5.3. Não será aceito atestado emitido pela própria licitante, sob pena de infringência ao princípio da moralidade, pois a licitante não possui impessoalidade necessária para atestar sua própria capacidade técnica.

6.5.4. Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da (s) filial (ais) da licitante;

6.5.5. A responsabilidade é da empresa licitante pela autenticidade da documentação solicitada no item acima, artigos 297 a 301 do Código Penal.

6.5.6. Licença Sanitária de no mínimo 02 (dois) veículos, em nome do licitante e/ou alugado que transportarão os alimentos expedido pela Divisão Técnica de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado, ou município, da sede origem da licitante, com validade na data de abertura do certame e conformidade com a legislação específica pertinente.

a) Para os casos de veículos locados, deverão ser apresentados os documentos de contrato de aluguel, em nome da empresa, com respectivas licenças de conformidade com a legislação.

b) Os Veículos de transporte deverão ser dotados de parâmetros aceitáveis de temperatura em atendimento ao subitem 4.9 da RDC 216/2004 e demais legislações pertinentes;

6.5.7. Apresentar Certidão de Registro de Pessoas Jurídica, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN, da licitante participante e de seus responsáveis técnicos através dos documentos:

a) Certidão de Registro e Regularidade – CCR da empresa licitante;

b) Atestado de Responsabilidade Técnica – ART e a Certidão de Regularidade que comprova que a empresa tem Responsável Técnico Nutricionista devidamente registrado e anotado no

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

CRN1 conforme o previsto na Lei 8.234/91, Lei 6.583/78, Resolução CFN no. 419/08 e no Art. 9º da Resolução CFN nº 510/2012. 10.2.4.5.

6.5.8. Comprovação de o licitante possuir na data da assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato e na data prevista para entrega da proposta, profissional nutricionista devidamente registrada no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas). A comprovação do vínculo empregatício do (s) profissional (is) deverá ser realizada mediante:

- a) Carteira Profissional de Trabalho e da Ficha de Registro de Empregados (FRE) que demonstrem a identificação do profissional;
- b) Será admitida à comprovação do vínculo profissional por meio de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.
- c) Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante tal comprovação será feita através do ato constitutivo da mesma.

6.6. Da Vistoria Técnica

6.6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, o licitante deverá realizar vistoria no local de execução dos serviços, de segunda à sexta-feira, acompanhado por servidor lotado na Secretaria Municipal de Saúde, devendo efetuar agendamento da visita através do **e-mail:** nutricionistapsvg2@hotmail.com **telefone (65) 9.9981-1134**, no horário das 8h00 às 11h00 e das 14h00 às 17h00. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

6.6.2. Após a visita, o servidor responsável deverá dar ciência na Declaração de Visita Técnica, que deverá ser apresentada como documento de habilitação técnica.

6.6.3. Deverá ser apresentado Declaração de Visita Técnica ou de Renúncia nos documentos de Habilitação, sob pena de Inabilitação.

7. DAS ENTREGAS, PRAZOS E HORÁRIOS

7.1. O prazo para início da prestação dos serviços no que trata da instalação dos equipamentos e início das adequações nas dependências do Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande/MT (HPSMVG) será de até 30 dias corridos, após a Ordem de Serviço/Nota de empenho.

7.2. O prazo para o fornecimento das refeições dos servidores, acompanhantes e pacientes internados nas unidades identificadas será de 24 horas após a Ordem de Serviço/Nota de empenho e deverão ser servidas de

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

modo ininterrupto, todos os dias da semana, 24 (vinte e quatro) horas por dia (incluindo sábados, domingos e feriados), tendo em vista a urgência e emergência. Os horários seguem fixados, porém poderá haver necessidade de solicitação de refeição em períodos próximos ao estabelecido.

7.3. Os horários seguem fixados, porém poderá haver necessidade de solicitação de refeição em períodos próximos ao estabelecido, estabelecidos conforme segue:

7.3.1 Horário das refeições para pacientes das unidades de saúde:

- a) Desjejum: 07:30h às 9:00h
- b) Colação: 09:30h às 10:30h
- c) Almoço: 11:00h às 13:00h
- d) Lanche: 15:00h às 16:30h
- e) Jantar: 18:00h às 19:30h
- f) Ceia: 20:30h às 21:30h

7.3.2. Horário das refeições para servidores das unidades de saúde:

- a) Almoço: 11:30h às 13:00h
- b) Lanche: 16:30h às 17:30h
- c) Jantar: 20:30h às 21:30h

7.3.3. Horário das refeições para unidades de saúde de funcionamento regular:

- a) Desjejum: 07:30h
- b) Almoço: 11:30h

7.4. Dos Locais para fornecimento:

- ✓ **HOSPITAL E PRONTO SOCORRO MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE**
End.: Rua Alzira Santana, S/ N°, Bairro Nova Várzea Grande - Várzea Grande – MT
- ✓ **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO UPA IPASE 24h**
End.: R. Pres. Prudente de Moraes, s/n - Vila Ipase, Várzea Grande - MT, 78135-730
- ✓ **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO UPA CRISTO REI 24h**
End.: Av. Gonçalo Botelho de Campos, n 3035, Bairro Cristo Rei, CEP 78118-56
- ✓ **REDE CEGONHA**
End.: Rua Espírito Santo, número 300, bairro nova Várzea Grande.
- ✓ **CAPS III AD**
End: Tenente Bernardo Marcoski, 11, Centro Sul, Várzea Grande
- ✓ **CAPS III**
End: Rua 24 de maio, 303, Centro Sul, Várzea Grande – MT

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- ✓ **CLINICA ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE – MIGUEL BARACAT (24 DE DEZEMBRO)**
End: Av. Praia Grande, s/n, Bairro 24 de dezembro, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF – MARIA JOSÉ PEDROSA (CAPÃO GRANDE)**
End: Avenida Pedro de Lima, 840, Bairro Capão Grande, Várzea Grande-MT

- ✓ **CLÍNICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE – MOACYR D’ LANNES (JARDIM GLÓRIA)**
End: Rua da Harmonia s/n, Jd. Glória II, Várzea Grande-MT

- ✓ **CENTRO DE SAÚDE JARDIM IMPERIAL**
End: Av. Z, s/n Bairro Jardim Imperial, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF CELESTINA GOMES COELHO (ÁGUA VERMELHA)**
End: Rua Luis Camões s/n, Bairro Água Vermelha, Várzea Grande-MT

- ✓ **UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE CELINA BATISTA DANTAS (OURO VERDE)**
End: Rua São José da Serra s/n, Bairro Ouro Verde, Várzea Grande-MT

- ✓ **EQUIPE RURAL – BASE LIMPO GRANDE**
End: Rua Nossa Senhora Aparecida, s/n, Bairro Limpo Grande, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF BINOCA MARIA DA COSTA (MANGA)**
End: Av. Ary Paes Barreto, s/n, Bairro Manga, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF MANOEL BERNARDO DE BARROS (UNIPARK)**
End: Av. Prefeito Murilo Domingos s/n, Bairro Unipark, Várzea Grande-MT

- ✓ **CENTRO DE SAÚDE LAURENTINO PAULO DE CERQUEIRA (ÁGUA LIMPA)**
End: Rua Eduardo Gomes, s/n, Bairro Água Limpa, Várzea Grande-MT

- ✓ **CENTRO DE SAÚDE NOSSA SENHORA DA GUIA**
End: Rua João Pedro Molina, s/n, Bairro Cohab Nossa Senhora da Guia, Várzea Grande-MT

- ✓ **CLÍNICA DE ATENÇÃO BÁSICA PRIMÁRIA A SAÚDE – ARMINDA GUIMARÃES SATO (MARAJOARA)**
End: Rua Governador-General Mallet, Qd. 16, s/n, Bairro Marajoara, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF MARGARIA PEREIRA TAVARES (MANAÍRA)**
End: Av. Principal, s/n Bairro Manaíra, Várzea Grande-MT

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- ✓ **CLÍNICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE – VITOR MARQUES P. MALHEIROS (CRISTO REI)**
End: Av. Dom Orlando Chaves, s/n, Bairro Cristo Rei, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF LUIRICO FERREIRA MAGALHÃES (SOUZA LIMA)**
End: Av. Principal, s/n, Bairro Souza Lima, Várzea Grande-MT

- ✓ **CENTRO DE SAÚDE COHAB CRISTO REI**
End: Av. Presidente Cardoso Junior, s/n, Cohab Cristo rei, Várzea Grande-MT

- ✓ **CLÍNICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE (PARQUE DO LAGO)**
End: Av. Julião de Brito, s/n, Bairro Parque do Lago, Várzea Grande/MT

- ✓ **PSF AURILIA SALLES CURVO**
End: Av. G, Hélio Ponce, s/n, Bairro Jardim União, Várzea Grande-MT

- ✓ **CENTRO DE SAÚDE JOSÉ FRANCISCO DA SILVA FILHO (PASSAGEM DA CONCEIÇÃO)**
End: Av. Principal da Passagem da Conceição, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF MARIA GALDINA DA SILVA**
End: Av. 07 de setembro, s/n, Bairro Vila Artur, Várzea Grande-MT

- ✓ **PSF GONÇALO PINTO DE GODOY (SÃO MATHEUS)**
End: Rua 15, Qd. 15, Lote 15, Bairro São Mateus, Várzea Grande

- ✓ **PSF MARIA GALDINA DA SILVA**
End: Av. 07 de setembro, s/n, Bairro Vila Artur, Várzea GrandeMT

- ✓ **UBS - NEIZALINA FIGUEIREDO DE FREITAS (DONA PRETA)**
End: Rua Abdala de Almeida, s/n, Bairro Santa Isabel, Várzea GrandeMT

- ✓ **UBS GONÇALO GOMES DA SILVA (CONSTRUMAT)**
End: Rua Antônio Lino, s/n, Bairro Construmat, Várzea Grande-MT

- ✓ **UBS Álvaro Ribeiro Rocha (Jd. Eldorado)**
End: Rua Triunfo, s/n, Bairro Jardim Eldorado, Várzea Grande-MT

- ✓ **UBS TEREZINHA MARIA DE CAMPOS KALIX (CABO MICHEL)**
End: Rua Nova Olímpia, s/n, Bairro Cabo Michel, Várzea Grande-MT

- ✓ **VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

End: Avenida da FEB, 2.138, Ponte Nova, Várzea Grande-MT CEP 78115806

✓ **UNIDADE DE ACOLHIMENTO**

End: Av. Castelo Branco, 2.333, Bairro Jardim Imperador, Várzea Grande – MT

7.5. A Contratada deverá prestar o serviço no local indicado pela autorização de fornecimento ou pelo Fiscal do Contrato, no Município de Várzea Grande, ficando responsável por todo o transporte e descarga pela empresa.

7.6. Caso se veja impossibilitada de cumprir o prazo estipulado para entrega, a empresa deverá apresentar ao fiscal em até 2h (duas) horas antes da data de vencimento inicialmente fixado, pedido de prorrogação de prazo, acompanhado de justificativa devidamente fundamentada, ficando ao critério do gestor acolher ou não o requerimento de prorrogação.

7.7. A Contratante no momento da entrega do(s) item(ns) registrado(s), verificará se o(s) mesmo(s) está(ão) de acordo as especificações mínimas solicitadas. Case não esteja(m), será(ão) devolvido(s) para troca com outro que atenda a descrição mínima. As despesas com a troca do(s) item(ns) correrão por conta da empresa detentora da ata.

7.8. Havendo eventuais divergências ou dúvidas entre a descrição dos produtos/itens constantes do presente Termo de Referência e os produtos itens entregues, a PREFEITURA poderá solicitar ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para comprovar a qualidade do objeto licitado, correndo as despesas por conta da empresa DETENTORA DA ATA, com base do § 4º do artigo 140 da Lei nº 14.133/2021.

8. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO.

8.1. A contratada deverá:

8.2. Se obrigar a assinar a Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, onde passará a ser CONTRATADA e posteriormente retirar a Nota de Empenho/Ordem de Serviços no prazo não superior a 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal.

8.3. O recebimento não excluirá a fornecedora da responsabilidade civil, nem ético-profissional, pelo perfeito fornecimento do objeto, dentro dos limites estabelecidos pela Lei nº. 14.133/21.

8.4. Corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta, em que se verificarem vícios ou incorreções resultantes dos serviços prestados.

8.5. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela SMS, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência à SMS, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do objeto.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- 8.6. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- 8.7. Comunicar imediatamente à SMS qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- 8.8. Fiscalizar e acompanhar a execução para o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes.
- 8.9. Atender prontamente qualquer reclamação, exigência, ou observações realizadas pela SMS.
- 8.10. Substituir de imediato, após notificação formal, entregas em desacordo com as especificações da nota de fornecimento, ou que apresentem vício de especificação, qualidade ou de quantidade, sem ônus para Secretaria Municipal de Saúde.
- 8.11. Se a fornecedora recusar-se a retirar a Nota de Empenho, sem justificativa formalmente aceita, decairá do direito de fornecer o objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades.
- 8.12. A inadimplência da fornecedora com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transferem a responsabilidade por seu pagamento a SMS, nem poderá onerar o objeto do contrato, razão pela qual a fornecedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva com a SMS.
- 8.13. A contratada é obrigada a responder perante o contratante e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro dolo, imprudência, negligência ou imperícia relativos à execução do objeto deste projeto básico.
- 8.14. A contratada é obrigada a responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para o contratante.
- 8.15. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-las na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o contratante.
- 8.16. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados na execução dos serviços ou em conexão com ele.
- 8.17. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas ao processo licitatório e ao presente contrato, originariamente ou vinculadas por prevenção, conexão ou continência.
- 8.18. Em nenhuma hipótese veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Contratante.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

- 8.19.** Demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº 14.133/21 e alterações.
- 8.26.** A obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.
- 8.27.** A contratada deverá cumprir todas as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.28.** A contratada se responsabilizará integralmente pelos serviços contratados, cumprindo as disposições legais que interfiram e sua execução, cabendo também:
- 8.28.1.** Manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumida e todas as condições que culminaram em sua contratação;
- 8.28.2.** Implantar, de forma adequada, a planificação, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de maneira estrutura, mantendo, durante o horário comercial, suporte para dar atendimento a eventuais ações necessárias à continuidade dos serviços;
- 8.28.3.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 8.29.** A contratada deverá produzir as refeições e dietas destinadas aos pacientes internados ou em observação, acompanhantes legalmente instituídos de crianças até 12 anos de idade incompletos, adolescentes entre 12 e 18 anos de idades, idosos com mais de 60 anos ou portadores de patologias que causem dependência aos cuidados básicos de higiene e alimentares e funcionários, assegurando-lhes uma alimentação balanceada, conforme suas necessidades e com morbidades e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 8.30.** A produção das refeições e dietas para os pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas tanto do hospital como das unidades ora citadas realiza-se mediante a utilização das dependências no HPSMVG, onde a alimentação será preparada, servida e recolhida pela contratada.
- 8.31.** A contratada se responsabilizará pela distribuição das refeições às unidades citadas, bem como pelo seu transporte que deverá apresentar condições apropriadas, a fim de garantir a integridade e a qualidade das mesmas. Os veículos de transportes deverão estar adequados às exigências da Portaria CVS 15/91 e CVS 06/99, que regulamente o transporte de alimentos. O custo de combustível de veículos e motorista deverá ser de responsabilidade da contratada sem onerar a contratante.
- 8.32.** As refeições devem ser planejadas pelo Profissional Nutricionista com o objetivo de atender as necessidades energéticas da clientela, definir o VET (Valor Energético Total), distribuir os princípios nutritivos o VET entre as refeições observando as leis da nutrição e da biodisponibilidade dos nutrientes e a interação dos alimentos com os medicamentos mais utilizados na rotina da Unidade Hospitalar, como também observar boas práticas operacionais de higiene e controle dos alimentos manipulados.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

8.33. A contratada deverá contratar Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição, em atendimento a resolução nº 50/840 do Conselho Federal de Nutricionista.

8.34. A contratada deverá elaborar e adotar Manual de Boas Práticas, normatizando os seguintes procedimentos:

8.34.1. Recepção de gêneros e materiais de consumo.

8.34.2. Programação do recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horário que não coincidam com os horários de recebimento de mercadorias estabelecidas pela contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues nas Unidades.

8.34.3. Armazenamento e controle de quantidade e qualidade dos materiais e insumos.

8.34.4. Manipulação e preparo, distribuição e recolhimento das refeições e ou dietas hospitalares.

8.34.5. Operacionalização da produção: Higiene pessoal e na manipulação em todo o processo produtivo de refeições; Higiene do ambiente, equipamentos e utensílios; Higiene e segurança dos alimentos, refeições e dietas.

8.34.6. Higiene e segurança de trabalho para funcionários (incluir) equipamentos, utensílios.

8.34.7. Controle no reaproveitamento de sobras (gerenciamento de resíduos sólidos).

8.34.8. Controle de qualidade das refeições e dietas produzidas, com fornecimento dos laudos técnicos para a contratante.

8.35. A contratada ao adquirir insumos (gêneros alimentícios e matérias de limpeza) deve priorizar fornecedores idôneos, com o devido registro no Serviço de Inspeção Sanitário Federal (SIF) e no Ministério da Saúde e da Agricultura em acordo com as normas da Legislação Sanitária vigente. Será recusado insumo de procedência duvidosa ou em desacordo com as exigências da ANVISA.

8.36. A contratada deverá receber a equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal De Saúde de Várzea Grande e Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande, responsável pela inspeção das instalações e fiscalização do preparo de alimentos, procedência de matéria-prima utilizada na confecção das refeições e/ou dietas e transporte.

8.37. A contratada deve oferecer carros térmicos fechados próprios para transportar e com bandejas estampadas com tampas, ou pratos térmicos com divisórias e refil descartável para evitar contaminação (os carrinhos devem se apresentar com divisória para sopeiras e bandejas estampadas, copos para sucos e as rodas do carrinho de silicone) e adequação para distribuição das refeições nas enfermarias, garantindo sua qualidade nutricional e características organolépticas apropriadas e especificadas pelo nutricionista.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

8.38. A contratada terá o acompanhamento do SND (Serviço de Nutrição do HPSMVG) que fará o acompanhamento técnico da preparação das dietas hospitalares para os pacientes e porcionamento das mesmas através do nutricionista de Supervisão. O acompanhamento da prescrição dietética e nutricional dos pacientes também ficará sob equipe de Nutrição das unidades de saúde (Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande, UPA Ipase, UPA Cristo Rei e Maternidade Dr. Francisco Lustosa e demais que apresentarem).

8.39. Em situações especiais onde o profissional plantonista do HPSMVG estiver impossibilitado de se ausentar do local de trabalho, as refeições serão reservadas em embalagens adequadas, mantidas a temperatura e característica organolépticas das mesmas, até chegada do profissional para fazer suas refeições no refeitório.

8.40. As refeições dos acompanhantes de pacientes devem ser servidas no refeitório, respeitando horário diferenciado das refeições de plantonistas, salvo nos casos onde a condição da paciente impossibilite o deslocamento de seu acompanhante. Este receberá a dieta na enfermaria em marmitas descartáveis.

8.41. A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, porcionadas no sistema “self-service”, sendo que os empregados da contratada farão o porcionamento do prato principal, guarnição, por ocasião do consumo em sistema self-service.

8.42. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da vigilância sanitária e deverão ser distribuídas no almoço e jantar da seguinte forma:

8.42.1. A salada, arroz e feijão nos balcões térmico/refrigerados devem ser servidos à vontade;

8.42.2. Suco artificial deverá ser fornecido em copo descartáveis com capacidade de 300ml;

8.42.3. A contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, o palito dental embalado individualmente e bandejas forradas com toalhas descartáveis americana, sendo estes utensílios colocados em display apropriados; e

8.42.4. A contratada deverá manter molho vinagrete e temperos como azeite, vinagre, molho de pimenta, sal e outros, deverá ainda manter farinha de mandioca torrada fina.

8.43. De acordo com as normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) – Portaria Interministerial nº 01 de 29/01/1992 da Secretaria de Segurança e Saúde de Trabalho do Ministério do Trabalho, as refeições que serão fornecidas aos plantonistas diurnos ou noturnos (desjejum, almoço, merenda e jantar) devem conter no mínimo 1400 calorias (almoço ou jantar), nas

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

pequenas refeições (desjejum ou merenda) deve oferecer no mínimo de 300 calorias, com objetivo de proporcionar maior disponibilidade e eficiência de energia para o trabalhado e consequentemente, concorrer para a melhoria do Estado Nutricional do Trabalhador, prioritariamente, os de baixa renda. O PAT foi Instituído pela Lei 6.321/79 regulamentada pelo decreto nº 05 de 14.01.1991.

8.44. A contratada deve obrigatoriamente possuir matriz, filial ou escritório em Cuiabá/MT, em 30 (trinta) dias a contar da data de assinatura do contrato, não podendo utilizar-se das dependências da contratante para essa finalidade.

8.45. A contratada ficará impedida de utilizar-se das instalações físicas da cozinha do HPSMVG para atender a terceiros e outros clientes, sob a pena de rescisão contratual.

8.46. A contratada fica impedida de transferir a terceiros, no todo ou em parte a produção das refeições, produtos desta proposta, sob a pena de rescisão contratual.

8.47. A contratada fica impedida de contratar servidores do quadro da Secretaria Municipal de Saúde.

8.48. Obrigações específicas de boas práticas ambientais para a execução dos serviços:

8.48.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia, cujos encarregados (Técnico em Nutrição) devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.

8.48.2. Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a como economia: sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

8.48.3. São proibidas as seguintes ações/atitudes como colocar folhas e vegetais de molho vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma e manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionários naquele ponto de uso.

8.49. Executar a prestação dos serviços de forma direta.

9. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE.

9.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo acesso de empregados, prepostos ou representantes da Contratada às dependências da Secretaria Municipal, quando necessário, para entrega dos produtos e serviços referentes ao objeto.

9.2. A contratante é obrigada a prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela fornecedora, com relação ao objeto.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

9.3. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o fornecimento, objeto deste Termo de Referência, através de seus fiscais.

9.4. Exercer a fiscalização por servidores designados.

9.5. A Secretaria Municipal de Saúde é obrigada a proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da fornecedora às dependências da Secretaria Municipal de Saúde – SMS, desde que devidamente autorizados.

9.6. Efetuar o pagamento, mediante apresentação de Nota Fiscal, em duas vias correspondentes ao adimplemento de cada parcela do bem efetivamente entregue atestado pela autoridade competente e de conformidade com o discriminado na proposta da adjudicatária e o constante na Nota de Empenho, no prazo não superior a 5 (cinco) dias, através de ordem bancária contratada pela instituição financeira da Administração Municipal, devendo para isto ser indicada à agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser realizado o depósito. O pagamento da nota fiscal fica condicionado à comprovação de situação de regularidade da contratada.

9.7 Exigir a fiel observância das especificações e condições previstas neste Projeto, bem como recusar os produtos que estiverem em desacordo.

9.8. Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto.

9.9. Receber o objeto, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas neste projeto básico.

9.10. O produto em desconformidade com o especificado acarretará a correção; caso não seja possível será rejeitado, com aplicações das sanções administrativas e /ou legais cabíveis.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO.

10.1. Será admitida a subcontratação do objeto licitatório parcial, referente, exclusivamente, aos veículos e manutenção e reparo predial.

11. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

11.8. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento e atestado da nota fiscal. A registrada deverá no ato de apresentação da nota fiscal, durante a vigência do contrato, apresentar todas às certidões de regularidade (Municipal, Estadual, União, Trabalhista).

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

11.9. A medição e faturamento será mensal, correspondendo ao valor de acordo com a quantidade de refeições e litro de café efetivamente distribuído e servido no mês demonstrado no relatório de consumo mensal, apresentado a Secretaria Municipal de Saúde com respectiva anuência dos fiscais do contrato.

11.10. O pagamento será realizado de acordo com a execução do objeto do contrato, mediante emissão da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, e análise dos documentos que compõem o processo de pagamento.

11.11. Caso constatado alguma irregularidade nas Notas Fiscais, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.

11.12. Nenhum pagamento isentará a registrada das suas responsabilidades e obrigações.

11.13. Encontrados vícios, o fiscal intimará a empresa para que substitua os bens defeituosos ou danificados no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento provisório.

11.14. O contratado deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número do Contrato/Ordem de Fornecimento, a descrição do objeto, o número e nome do banco, agência e número da conta na qual deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

11.15. O pagamento somente será efetuado mediante a apresentação de certidão de regularidade fiscal perante o município de Várzea Grande na forma do art. 168 do Decreto 81/2023.

12. DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO

12.8. Os preços dos materiais/serviços objeto desta licitação são fixos e irremovíveis, durante todo período de vigência contratual.

12.9. O valor do Contrato poderá ser revisto mediante solicitação da contratada com vista à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da mesma, conforme artigo 06, inciso LVIII, da lei 14.133/21.

12.10. As eventuais solicitações, observadas o disposto no item anterior, deverão fazer-se acompanhar de comprovação de superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato.

12.11. As eventuais solicitações, observadas o disposto no item anterior, deverão fazer-se acompanhar de comprovação de superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

12.12. Para os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro ou reajuste dos preços de contratos baseados em Atas de Registro de Preços vigentes, caberá à Procuradoria Geral do Município de Várzea Grande a análise jurídica e decisão do pedido e à Controladoria a análise contábil.

12.13. Quanto aos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro e reajuste de preços de contratos cuja Ata de Registro de Preços já expirou, deverá ser observado o item anterior.

12.14. Deferido o pedido, o reequilíbrio econômico-financeiro e reajuste será registrado por aditamento ao contrato.

12.15. A repactuação de preço do reequilíbrio econômico financeiro, poderá ser realizada, no caso de comprovação da necessidade mediante comprovação de oscilação de preços praticados no mercado, devendo o pedido ser analisado no prazo de 90 (noventa) dias.

12.16. Conforme o Art. 131 do decreto 81/23, o reajuste é a alteração do preço praticado em virtude de aplicação de índice de atualização monetária previsto em edital e contrato, de modo a garantir o equilíbrio econômico financeiro afetado por variação inflacionária regular.

12.17. O presente contrato deve adotar preferencialmente o IPCA (índice nacional de preços ao consumidor amplo) como índice de reajuste para os contratos de bens e serviços em geral.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.8. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar o objeto contratual, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.9. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade previstas na Lei nº 14.133/21.

13.10. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos preços, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13.11. A fiscalização do futuro contrato ficará a cargo dos seguintes servidores:

13.11.1. FISCAL DO CONTRATO: NÍVEA CAROLINA CUPINI ASSUMPÇÃO, cargo
Nutricionista - matrícula: 140666.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

13.11.2. SUPLENTE DE FISCAL: VIVIANE DE OLIVEIRA HENRIQUE, cargo
Nutricionista - matrícula: 130049.

Várzea Grande/MT, 22 de julho de 2025.

ELABORADO POR:

Sabrina Luana Rodrigues Monteiro Cerqueira
Coordenadora de Contratos e convênios

EQUIPE TÉCNICA:

Nívea Carolina Cupini Assumpção
Nutricionista

Viviane De Oliveira Henrique
Nutricionista

VISTO:

Loicy Aparecida da Silva Cunha
Subsecretária Municipal de Saúde

APROVADO:

Deisi de Cássia Bocalon Maia
Secretária Municipal de Saúde

ANEXO I – MEMORIAL DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Equipamentos	Descrição
 Figura 1	Bancada para buffet embutida na parede baixa de alvenaria
 Figura 2	Fogão industrial 4 (quatro) queimadores (795x795x810cm)
 Figura 3	Fogão industrial 6 (seis) queimadores (1150x795x810)
 Figura 4	Fogão industrial 8 (oito) queimadores (1200x795x810)
 Figura 5	Coifa Industrial (180x180)

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

 Figura 6	Forno elétrico de 5 (cinco) prateleira (1520x1165x960)
 Figura 7	Forno elétrico de 12 (doze) prateleira (2120x1020x1350)
 Figura 8	Freezer vertical
 Figura 9	Freezer Horizontal
 Figura 10	Camâra Fria

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

 Figura 11	Fritadeira Elétrica Industrial 18L Inox Água e Óleo com 2 Cestos
 Figura 12	Moedor de Carne Elétrico 1/3cv
 Figura 13	balança digital 300kg
 Figura 14	Fatiador de Frios Metvisa Semi-automático
 Figura 15	Liquidificador Industrial 8 litros copo em aço inox.
 Figura 16	Batedeira Planetario 12 litros

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

 Figura 17	Amaciador de carne industrial em aço inox
 Figura 18	Refresqueira industrial 32 litros, com 2 torneiras e 2 compartimento
 Figura 19	Caixa de polietileno e grades
 Figura 20	Carinho de transporte em geral e dietas

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

 Figura 21	Carrinho de limpeza funcional
 Figura 22	Cilindro de massa industrial
 Figura 23	Bebedouro elétrico para garrafão de 20 lt.
 Figura 24	Processador de legumes industrial

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

 Figura 25	Descascador de legumes industrial
 Figura 26	Garrafão térmico 12 litros
 Figura 27	Dois Ar Condicionado Split Piso Teto 60.000 btus
 Figura 28	Ar Condicionado Split 18.000 btus
 Figura 29	Ar Condicionado Split 12.000 btus

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

Figura 30	Bandeja térmica de refeição hospitalar
 Figura 31	Talheres em geral
 Figura 32	Pratos e outros utensílios necessários

ANEXO II – DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA (MODELO)

(Papel timbrado da empresa)

À: Prefeitura Municipal de Várzea Grande

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2025.

Sessão Pública: 0x/0x/2025, às xxh xxmin

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, localizada à _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) S.r.(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº. _____, DECLARA, para efeito legais, que:

() **VISTORIOU** as áreas onde serão executados os serviços deste processo, de maneira que tomou pleno conhecimento de suas instalações (condições físicas) e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, constatando as peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, não cabendo posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento ou solicitação de acréscimo no preço por falta de informação.

() **SE ABSTEM** de vistoriar as áreas onde serão executados os serviços deste processo, que conhecem todas as condições estruturais existentes, demais documentos e exigências inerente a execução do Objeto, e tem conhecimento que se declarada vencedora tem totais condições de realizar/executar os serviços ora pretendidos, sem prejuízo algum na sua efetiva execução, e que não caberá posteriormente nenhum questionamento contra a contratante em razão disto, nem tão pouco eximir-se de qualquer obrigação assumida ou revisão dos termos do contrato que vier firmar.

Várzea Grande/MT, xx de xxxx de 2025.

FIRMA LICITANTE/CNPJ (MF)

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

(Nome, identidade, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)

NOME:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA VISITA

ANEXO III –DECLARAÇÃO DE INDICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO (MODELO)

(Papel timbrado da empresa)

À: Prefeitura Municipal de Várzea Grande

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/2025

Sessão Pública: xx/0x/2025, às xxh x0min

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, localizada à _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) S.r.(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº. _____, INDICA o Senhor (a) (NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO) _____, (NACIONALIDADE), (ESTADO CIVIL), (PROFISSÃO), portador da Cédula de Identidade n. ° (N. ° DOCUMENTO) emitido por (ÓRGÃO EMISSOR/ESTADO), e do C.P.F. n. ° (N.º DO CPF), residente à (ENDEREÇO COMPLETO, CIDADE/ESTADO), inscrito sob n.º (N.º DO REGISTRO NO CONSELHO), pertencente ao (quadro de pessoal ou corpo diretivo da empresa), como Responsável Técnico pela execução dos serviços objeto da licitação acima mencionada.

Cidade, ____ de _____ de 2025.

FIRMA LICITANTE/CNPJ (MF)

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

(Nome, identidade, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)

Eu,, Responsável Técnico, supra indicado declaro expressamente, disponibilidade profissional para a execução dos serviços da licitação e está de pleno acordo com a contratação relacionada e que executarei todas as atividades estritamente conforme o estipulado no edital da licitação acima mencionada.

Assinatura do Responsável Técnico

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VÁRZEA GRANDE

Nome: _____

Nº CONSELHO _____

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE FUTURA CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAL TÉCNICO (MODELO)

(Papel timbrado da empresa)

À: Prefeitura Municipal de Várzea Grande

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/202x

Sessão Pública: xx/0x/2025, às xxh x0min

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, localizada à _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) S.r.(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº. _____, INDICA, para os fins de habilitação no Pregão Eletrônico Nº. xx/2025, Tipo Menor Preço, DECLARA que:

- a) Caso obtenha êxito no presente certame licitatório, sendo declarada vencedora, assume o compromisso de vinculação futura com os Senhor(a) (NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO) _____, (NACIONALIDADE), (ESTADO CIVIL), (PROFISSÃO), portador da Cédula de Identidade n.º (N.º DOCUMENTO) emitido por (ÓRGÃO EMISSOR/ESTADO), e do C.P.F. n.º (N.º DO CPF), residente à (ENDEREÇO COMPLETO, CIDADE/ESTADO), inscrito sob n.º (N.º registro no conselho), o(s) qual(is) acompanhará(ao) a execução do objeto do presente processo, sendo o(s) responsável(is) técnico(s) pelos serviços contratados.
- b) Que estamos cientes de que a comprovação dessa contratação, deverá ocorrer em até 5 dias úteis após a declaração de vencedora, para posterior homologação, sem prejuízo das sanções aplicáveis, caso não se proceda a comprovação.

FIRMA LICITANTE/CNPJ (MF)

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

(Nome, identidade, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)