TERMO DE REFERÊNCIA – Lei nº 14.133/2021
SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA
4ª RETIFICAÇÃO
SES-PRO-2023/59021

Termo de Referência nº 016/2023/SAMU/SES
Órgão: SES – SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
Número da Unidade Orçamentária: 21.601 – FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE
Unidade Administrativa Demandante: SAMU – SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviço especializado de **Nutrição e Alimentação** para plantonistas do SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Urgência) e CARUELH (Coordenadoria de Articulação e Regulação de Urgência e Emergência de Leitos Hospitalares). O serviço inclui o preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições tipo marmitex para almoço e jantar, e também café da manhã, para atender os plantonistas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento. Abaixo segue a quantidade estimada de refeições diárias, podendo a quantidade ser reduzida ou ampliada conforme a necessidade da CONTRATANTE, respeitado o limite legal de alteração:

LOTE 01 – UNIDADES DE CUIABÁ					
ITEM	**CÓDIGO SIAG**	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT. DIA**	**QUANT. ANUAL** *(Quant. Dia x 365)*
1	0000269	FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO. - MARMITEX COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS. COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS - ARROZ E FEIJÃO TIPO 1: ARROZ 250G, FEIJÃO 150G. SALADA COMPOSTA DE VEGETAIS DO TIPO A (60G) E TIPO B (60G), TOTALIZANDO 120 GRAMAS (AS SALADAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS SEPARADAS DA REFEIÇÃO). CARNE (PRATO PROTÉICO) - 1 TIPO DE CARNE, COM VARIAÇÃO DE CARNE BOVINA (CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE 120G), SUÍNA E LINGUIÇA MISTA (DE PRIMEIRA QUALIDADE 150G), AVES (CARNE DE FRANGO) 160G, PEIXE 150G. GUARNIÇÃO COMPOSTA DE: MASSAS, LEGUMES, FAROFA OU OUTROS TIPOS VARIADOS 90G. AS REFEIÇÕES DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ISOPOR TIPO EXECUTIVO, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), SERVIDAS NO ALMOÇO, ACOMPANHADA DE BEBIDA E SOBREMESA, E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DO SAMU 192 E EM SUAS BASES DESCENTRALIZADAS, E TAMBÉM NA CARUEL, CONFORME ENDEREÇOS CONSTANTES NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.	UND	79	28.835
2	0000270	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - MARMITEX COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS. COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS - ARROZ E FEIJÃO TIPO 1: ARROZ 250G, FEIJÃO 150G. SALADA COMPOSTA DE VEGETAIS DO TIPO A (60G) E TIPO B (60G), TOTALIZANDO 120 GRAMAS (AS SALADAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS SEPARADAS DA REFEIÇÃO). CARNE (PRATO PROTÉICO) - 1 TIPO DE CARNE, COM VARIAÇÃO DE CARNE BOVINA (CARNE DE	UND	69	25.185

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

		PRIMEIRA QUALIDADE 120G), SUÍNA E LINGUIÇA MISTA (DE PRIMEIRA QUALIDADE 150G), AVES (CARNE DE FRANGO) 160G, PEIXE 150G. GUARNIÇÃO COMPOSTA DE: MASSAS, LEGUMES, FAROFA OU OUTROS TIPOS VARIADOS 90G. AS REFEIÇÕES DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ISOPOR TIPO EXECUTIVO, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), SERVIDAS NO JANTAR, ACOMPANHADA DE BEBIDA E SOBREMESA E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DO SAMU 192 E EM SUAS BASES DESCENTRALIZADAS, E TAMBÉM NA CARUEL, CONFORME ENDEREÇOS CONSTANTES NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.			
3	0000287	FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - KIT CAFÉ DA MANHÃ: 01 UNIDADE PÃO FRANCÊS, 1 FATIA DE QUEIJO MUSSARELA, 1 FATIA DE PRESUNTO COZIDO OU 1 FATIA DE MORTADELA DEFUMADA EMBALADO EM PLÁSTICO FILME PVC, E LEITE INTEGRAL 200 ML EM COPO DE PLÁSTICO COM TAMPA, OU SUCO DE FRUTA EM EMBALAGEM TETRA PAK 200 ML OU LATA 290 OU 335 ML, OU 250 ML DE CHÁ MATE, E SALADA DE FRUTA EMBALAGEM DESCARTÁVEL 150 GR, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DO SAMU 192 E EM SUAS BASES DESCENTRALIZADAS, E TAMBÉM NA CARUEL, CONFORME ENDEREÇOS CONSTANTES NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.	UND	79	28.835

LOTE 02 – UNIDADE DE VÁRZEA GRANDE					
ITEM	**CÓDIGO SIAG**	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT. DIA**	**QUANT. ANUAL** *(Quant. Dia x 365)*
1	0000268	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA HOSPITAIS - MARMITEX COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS. COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS - ARROZ E FEIJÃO TIPO 1: ARROZ 250G, FEIJÃO 150G. SALADA COMPOSTA DE VEGETAIS DO TIPO A (60G) E TIPO B (60G), TOTALIZANDO 120 GRAMAS (AS SALADAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS SEPARADAS DA REFEIÇÃO). CARNE (PRATO PROTÉICO) - 1 TIPO DE CARNE, COM VARIAÇÃO DE CARNE BOVINA (CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE 120G), SUÍNA E LINGUIÇA MISTA (DE PRIMEIRA QUALIDADE 150G), AVES (CARNE DE FRANGO) 160G, PEIXE 150G. GUARNIÇÃO COMPOSTA DE: MASSAS, LEGUMES, FAROFA OU OUTROS TIPOS VARIADOS 90G. AS REFEIÇÕES DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ISOPOR TIPO EXECUTIVO. UNIDADE, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), SERVIDAS NO ALMOÇO, ACOMPANHADA DE BEBIDA E SOBREMESA E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA SEDE DA CARUEL DO FÓRUM DE VÁRZEA GRANDE, CONFORME ENDEREÇO CONSTANTE NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.	UND	10	3.650
2	0000267	SERVIÇO ESPECIALIZADO EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA OS HOSPITAIS REGIONAIS - KIT CAFÉ DA MANHÃ: 01 UNIDADE PÃO FRANCÊS, 1 FATIA DE QUEIJO MUSSARELA, 1 FATIA DE PRESUNTO COZIDO OU 1 FATIA DE MORTADELA DEFUMADA EMBALADO EM PLÁSTICO FILME PVC, E LEITE INTEGRAL 200 ML EM COPO DE PLÁSTICO COM TAMPA, OU SUCO DE FRUTA EM EMBALAGEM TETRA PAK 200 ML OU LATA 290 OU 335 ML, OU 250 ML DE CHÁ MATE, E SALADA DE FRUTA EMBALAGEM DESCARTÁVEL 150 GR, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA CARUEL DO FÓRUM DE VÁRZEA GRANDE, CONFORME ENDEREÇO	UND	10	3.650

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

		CONSTANTE NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.			
3	0000269	FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO. - MARMITEX COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS. COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS - ARROZ E FEIJÃO TIPO 1: ARROZ 250G, FEIJÃO 150G. SALADA COMPOSTA DE VEGETAIS DO TIPO A (60G) E TIPO B (60G), TOTALIZANDO 120 GRAMAS (AS SALADAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS SEPARADAS DA REFEIÇÃO). CARNE (PRATO PROTÉICO) - 1 TIPO DE CARNE, COM VARIAÇÃO DE CARNE BOVINA (CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE 120G), SUÍNA E LINGUIÇA MISTA (DE PRIMEIRA QUALIDADE 150G), AVES (CARNE DE FRANGO) 160G, PEIXE 150G. GUARNIÇÃO COMPOSTA DE: MASSAS, LEGUMES, FAROFA OU OUTROS TIPOS VARIADOS 90G. AS REFEIÇÕES DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ISOPOR TIPO EXECUTIVO, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), SERVIDAS NO ALMOÇO, ACOMPANHADA DE BEBIDA E SOBREMESA, E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DO SAMU 192 E EM SUAS BASES DESCENTRALIZADAS, E TAMBÉM NA CARUEL, CONFORME ENDEREÇOS CONSTANTES NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.	UND	11	4.015
4	0000270	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - MARMITEX COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS. COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS - ARROZ E FEIJÃO TIPO 1: ARROZ 250G, FEIJÃO 150G. SALADA COMPOSTA DE VEGETAIS DO TIPO A (60G) E TIPO B (60G), TOTALIZANDO 120 GRAMAS (AS SALADAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS SEPARADAS DA REFEIÇÃO). CARNE (PRATO PROTÉICO) - 1 TIPO DE CARNE, COM VARIAÇÃO DE CARNE BOVINA (CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE 120G), SUÍNA E LINGUIÇA MISTA (DE PRIMEIRA QUALIDADE 150G), AVES (CARNE DE FRANGO) 160G, PEIXE 150G. GUARNIÇÃO COMPOSTA DE: MASSAS, LEGUMES, FAROFA OU OUTROS TIPOS VARIADOS 90G. AS REFEIÇÕES DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ISOPOR TIPO EXECUTIVO, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), SERVIDAS NO JANTAR, ACOMPANHADA DE BEBIDA E SOBREMESA E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DO SAMU 192 E EM SUAS BASES DESCENTRALIZADAS, E TAMBÉM NA CARUEL, CONFORME ENDEREÇOS CONSTANTES NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.	UND	11	4.015
5	0000287	FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - KIT CAFÉ DA MANHÃ: 01 UNIDADE PÃO FRANCÊS, 1 FATIA DE QUEIJO MUSSARELA, 1 FATIA DE PRESUNTO COZIDO OU 1 FATIA DE MORTADELA DEFUMADA EMBALADO EM PLÁSTICO FILME PVC, E LEITE INTEGRAL 200 ML EM COPO DE PLÁSTICO COM TAMPA, OU SUCO DE FRUTA EM EMBALAGEM TETRA PAK 200 ML OU LATA 290 OU 335 ML, OU 250 ML DE CHÁ MATE, E SALADA DE FRUTA EMBALAGEM DESCARTÁVEL 150 GR, FORNECIDAS DIARIAMENTE (DE SEGUNDA A DOMINGO), E ENTREGUES NAS INSTALAÇÕES DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DO SAMU 192 E EM SUAS BASES DESCENTRALIZADAS, E TAMBÉM NA CARUEL, CONFORME ENDEREÇOS CONSTANTES NESSE TERMO, DESTINADAS A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO DOS PLANTONISTAS.	UND	11	4.015

1.2 O custo estimado será determinado conforme pesquisa de preços realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e juntada a este processo administrativo pela equipe competente da SUAC.
1.3 Regime de Execução Indireta, prestação dos serviços de forma contínua, sem dedicação de mão de obra exclusiva.
1.4 O quantitativo a ser contratado foi dimensionado da seguinte forma:

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

1.4.1 A PORTARIA Nº 1.864, DE 29 DE SETEMBRO DE 2003, que institui o componente pré-hospitalar móvel da Política Nacional de Atenção às Urgências, por intermédio da implantação de Serviços de Atendimento Móvel de Urgência em municípios e regiões de todo o território brasileiro: SAMU-192, determina que a quantidade de ambulância do SAMU varia conforme o número de habitantes da região atendida, na seguinte proporção:

1.4.1.1 Art. 1º Instituir o componente pré-hospitalar móvel previsto na Política Nacional de Atenção às Urgências, por meio da implantação de Serviços de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU-192, suas Centrais de Regulação (Central SAMU-192) e seus Núcleos de Educação em Urgência, em municípios e regiões de todo o território brasileiro, como primeira etapa da implantação da Política Nacional de Atenção às Urgências, conforme as orientações gerais previstas nesta Portaria.

1.4.1.2 § 3º. As ambulâncias serão adquiridas na proporção de um veículo de suporte básico à vida para cada grupo de 100.000 a 150.000 habitantes, e de um veículo de suporte avançado à vida para cada 400.000 a 450.000 por habitantes.

1.5 Atualmente o Estado de Mato Grosso possui SAMU nos seguintes Municípios:

1.5.1 Cuiabá e Várzea Grande: (6 unidades básicas (USB-1 UPA VERDÃO; USB-2 COXIPÓ; USB-3 UPA NORTE; USB-4 Hospital Metropolitano; USB-5 Trevo do Lagarto e USB-8 UPA SUL);
1.5.2 Barra do Bugres;
1.5.3 Confresa;
1.5.4 Chapada dos Guimarães;
1.5.5 Poconé;
1.5.6 Rondonópolis;
1.5.7 Brasnorte;
1.5.8 Campo novo dos Parecis;
1.5.9 Paranatinga;
1.5.10 Juína;
1.5.11 Colniza;
1.5.12 Aripuanã;
1.5.13 Tangará da Serra;
1.5.14 Sapezal;
1.5.15 Primavera do Leste;
1.5.16 Campo Verde;
1.5.17 Jaciara.

1.6 Todos os Municípios listados acima possuem Unidades Básicas de atendimento, sendo que apenas os Municípios abaixo possuem Unidades Avançadas:

1.6.1 Cuiabá e Várgea Grande: 3 USA e um Veículo de Intervenção Rápida;
1.6.2 Tangara da Serra;
1.6.3 Primavera do Leste;
1.6.4 Rondonópolis;
1.6.5 Juína.

1.7 O Estado de Mato Grosso é gestor do SAMU apenas nos Municípios de Cuiabá, Várzea Grande, Poconé e Chapada dos Guimarães. Lembramos que a prioridade do SAMU é prestar o atendimento à vítima no menor tempo possível, inclusive com o envio de médicos conforme a gravidade do caso. As unidades móveis podem ser ambulâncias, Motolâncias, Ambulanchas ou aeromédicos, conforme a disponibilidade e necessidade de cada situação, sempre no intuito de garantir a maior abrangência possível. O Município de Cuiabá possui uma população estimada de 623.614 pessoas, Várzea Grande 290.383 pessoas, Chapada dos Guimarães 22.521 pessoas e Poconé 33.386 pessoas, totalizando aproximadamente 969.904 pessoas atendidas pelo Samu da Baixada Cuiabana, sob gestão do Estado de Mato grosso.

1.8 Com base nessa informação e no § 3º do Artigo 1º da A PORTARIA Nº 1.864, DE 29 DE SETEMBRO DE 2003, o SAMU da Baixada Cuiabana deve possuir no mínimo:

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

1.8.1 AMBULÂNCIA DE SUPORTE BÁSICO: 10 unidades

1.8.2 AMBULÂNCIA DE SUPORTE AVANÇADO: 2 unidades

1.9 Atualmente, o SAMU da Baixada Cuiabana possui as seguintes ambulâncias de suporte básico e suporte avançado:

Bases do SAMU
SUPORTE AVANÇADO: Alfa I – Avenida da Prainha, Centro – Cuiabá - MT
SUPORTE AVANÇADO: Alfa II – Anexo à UPA Ipase- Várzea Grande - MT;
SUPORTE AVANÇADO: Alfa III – R. Antônio Dorileo, 1372, anexo a Rede de Frio - Coxipó, Cuiabá - MT
TOTAL: 3 ambulâncias avançadas
SUPORTE BÁSICO: Bravo I – Av. Agrícola Paes de Barros, Verdão, UPA VERDAO - Cuiabá - MT
SUPORTE BÁSICO: Bravo II – R. Antônio Dorileo, anexo a Rede de Frio, 1372 - Coxipó, Cuiabá - MT
SUPORTE BÁSICO: Bravo III – Anexo à UPA Morada do Ouro – Cuiabá - MT
SUPORTE BÁSICO: Bravo IV – Dentro do Hospital Metropolitano de Várzea Grande- VG - MT
SUPORTE BÁSICO: Bravo V – Avenida Governador Júlio Campos, Trevo do Lagarto, - Várzea Grande - MT
SUPORTE BÁSICO: Bravo VIII - Anexo a UPA Pascoal Ramos, Pascoal Ramos – Cuiabá - MT
SUPORTE BÁSICO: GMAU - Avenida da Prainha, Centro – Cuiabá - MT
SUPORTE BÁSICO: VIR - Avenida da Prainha, Centro – Cuiabá - MT
SUPORTE BÁSICO: GMAU - Avenida da FEB, anexo a Guarda Municipal, Várzea Grande - MT
CME E FARMÁCIA: Avenida da Prainha, Centro – Cuiabá - MT
CARUEL E CRU - SAMU: Rua Comandante Costa, 1262, Centro, Cuiabá - MT
CARUEL: Fórum de Várzea Grande - Av. Chapéu do Sol - Guarita II, Várzea Grande - MT
TOTAL: 09 ambulâncias básicas, 01 central de esterilização e farmácia, e matriz CARUEL e CRU

1.10 O artigo 44 da Portaria de Consolidação GM/MS nº 3/2017 define as espécies de unidades móveis para atendimento de urgência do SAMU 192:

> "Art. 44. As unidades móveis para atendimento de urgência podem ser das seguintes espécies: (Origem: PRT MS/GM 1010/2012, Art. 6º)
>
> I - Unidade de Suporte Básico de Vida Terrestre: tripulada por no mínimo 2 (dois) profissionais, sendo um condutor de veículo de urgência e um técnico ou auxiliar de enfermagem; (Origem: PRT MS/GM 1010/2012, Art. 6º, I)
>
> II - Unidade de Suporte Avançado de Vida Terrestre: tripulada por no mínimo 3 (três) profissionais, sendo um condutor de veículo de urgência, um enfermeiro e um médico; (Origem: PRT MS/GM 1010/2012, Art. 6º, II)
>
> III - Equipe de Aeromédico: composta por no mínimo um médico e um enfermeiro; (Origem: PRT MS/GM 1010/2012, Art. 6º, III)
>
> IV - Equipe de Embarcação: composta por no mínimo 2 (dois) ou 3 (três) profissionais, de acordo com o tipo de atendimento a ser realizado, contando com o condutor da embarcação e um auxiliar/técnico de enfermagem, em casos de suporte básico de vida, e um médico e um enfermeiro, em casos de suporte avançado de vida; (Origem: PRT MS/GM 1010/2012, Art. 6º, IV)
>
> V - Motolância: conduzida por um profissional de nível técnico ou superior em enfermagem com treinamento para condução de motolância; e (Origem: PRT MS/GM 1010/2012, Art. 6º, V)

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

VI - Veículo de Intervenção Rápida (VIR): tripulado por no mínimo um condutor de veículo de urgência, um médico e um enfermeiro. (Origem: PRT MS/GM 1010/2012, Art. 6º, VI)".

1.11 O artigo 44 da Portaria de Consolidação GM/MS nº 3/2017 define as espécies de unidades móveis para atendimento de urgência do SAMU 192:

1.12 Com base em todo exposto, obedecendo a legislação pertinente sobre número de ambulâncias por habitantes e sobre as equipes mínimas de pessoal que devem compor cada unidade móvel do SAMU é que se estimou nesse Termo de Referência – TR a quantidade de alimentação a serem adquiridas. Seguem anexas planilhas com as escalas de plantões dos agentes públicos plantonistas.

1.13 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, assim considerados aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

1.14 O preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições tipo marmitex para almoço e jantar, e também café da manhã são serviços comuns porque sua escolha pode ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si e não necessitarem de avaliação minuciosa e são encontrados facilmente no mercado.

1.15 Bens e serviços comuns, conforme definição constante do art. 6º, XLI da Lei 14.133/22, são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, como ocorre no presente caso.

1.16 A Categoria de despesa do objeto a ser contratado enquadra–se em:

(X) Despesa de Custeio

2 VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

2.1 O serviço a ser contratado é contínuo tendo em vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da SAMU 192 e porque há necessidade de contratação que se estenda por mais de um exercício financeiro e continuamente.

2.2 Como salienta o Tribunal de Contas da União, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua **essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional**." (TCU. Acórdão n° 132/2008 – Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008.

2.3 É importante destacar que o fornecimento de alimentação, além de imprescindível, é fundamental aos plantonistas para dar suporte às ações desenvolvidas durante o atendimento à população que utiliza os serviços do SAMU 192, que funciona 24 horas por dia, sete dias por semana, ininterruptamente, conforme determina a legislação pertinente.

2.4 A PORTARIA Nº 2.657, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2004, que estabelece as atribuições das centrais de regulação médica de urgências e o dimensionamento técnico para a estruturação e operacionalização das Centrais SAMU-192, determina que as centrais de regulação médica e as bases do SAMU 192 tenham estrutura adequada para alimentação e repouso, e que funcionem 24 horas por dia, todos os dias da semana, ininterruptamente:

ATRIBUIÇÕES DA REGULAÇÃO MÉDICA DAS URGÊNCIAS
....

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

Atribuições específicas:
I - manter escuta médica permanente e qualificada para este fim, nas 24 horas do dia, todos os dias da semana, pelo número gratuito nacional das urgências médicas: 192;
...

DIMENSIONAMENTO TÉCNICO PARA A ESTRUTURAÇÃO FÍSICA DAS CENTRAIS DE REGULAÇÃ
- Demais dependências do SAMU 192:
c) área de conforto e alimentação para a equipe;
...
j) refeitório e cozinha;
l) banheiros com chuveiros;
m) alojamento para repouso das equipes; e
n) expurgo.

2.5 O prazo de vigência desta contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, atendidos os requisitos descritos no art. 106 da Lei nº 14.133/21 e no art. 289 e seguintes do Decreto Estadual nº 1.525/22.

2.6 O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes nesse caso.

2.7 Há dois tipos de contratação para aquisição de bens, no que tange à vigência:

2.7.1 Há fornecimento não-contínuo quando se trata de uma entrega de bens sem que haja uma demanda de caráter permanente. Uma vez finalizada a entrega, resolve-se a necessidade que deu azo ao contrato. Estes usam o art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021, como fundamento e partem apenas de créditos do exercício corrente, salvo se inscritos no Plano Plurianual.

2.7.2 Há fornecimento contínuo quando a entrega dos bens é uma necessidade permanente. É o caso, por exemplo, de unidades hospitalares que demandam sempre insumos de saúde específicos para seu próprio funcionamento contínuo. Nessas situações, findado o contrato, haverá sua substituição por um novo e assim, sucessivamente, pois a necessidade em si é permanente. Contratações dessa natureza são atendidas pelo art. 106 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7.3 Prazo de Vigência – arts. 106 e 107 - Fornecimento Contínuo: A definição de fornecimento contínuo consta no inciso XV do art. 6º da Lei nº 14.133, de 2021, sendo as "*compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas*".

2.7.4 A utilização do prazo de vigência plurianual no caso de fornecimento contínuo é condicionada ao ateste de maior vantagem econômica, a ser feita pela autoridade competente no processo respectivo, conforme inciso I do art. 106 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7.5 De acordo com o artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021, será possível que contratos de fornecimento contínuo sejam prorrogados por até 10 anos, desde que haja previsão no edital e/ou contrato e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

2.7.6 Pesquisa de Preços: A estimativa de preços deve ser precedida de regular pesquisa, nos moldes do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021, e do Decreto Estadual nº 1.525/22.

2.7.7 A possibilidade de prorrogação de que trata este item é vantajosa para a Administração, tendo em vista que é condição para a prorrogação contratual a demonstração de que há vantagem econômica para elastecer o prazo inicialmente firmado. Uma vez que o contrato contínuo tenha chegado ao seu prazo fatal, deve a Administração Pública proceder à nova contratação mediante processo de licitação ou realizar a sua renovação. Para tanto, é

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

imprescindível, conforme dispõe o art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, assegurar condições mais vantajosas para a administração.

2.7.8 Assim, foi criada a prática de instruir os processos de prorrogação contratual a com pesquisa de preços em relação ao objeto contratado. Tal artefato seria o instrumento de comprovação da vantajosidade da renovação, a partir da verificação, junto ao mercado, da manutenção do preço então firmado ao atualmente praticado pelos fornecedores.

2.7.9 A vantajosidade da prorrogação não é definida apenas pelo preço do objeto. Ele é um dos elementos que compõem o custo direto da contratação. O outro é o dispêndio para o uso da máquina administrativa.

2.7.10 Com efeito, a instrução processual impacta sobremaneira no custo administrativo. Quanto mais demorado e complexo o processo maior o gasto de recursos públicos. De tal modo, é fundamental encontrar formas mais eficientes para se alcançar o mesmo resultado. Esta é, indiretamente, a razão pela qual a Advocacia Geral da União tem adotado a tese segundo a qual a pesquisa de preços – atividade demorada e dispendiosa – possa ser substituída, como se vê na Orientação Normativa da AGU nº 60, de 29 de maio de 2020:

> **2.7.10.1** É facultativa a realização de pesquisa de preços para fins de prorrogação do prazo de vigência de contratos administrativos de prestação de serviços contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra nos casos em que haja manifestação técnica motivada no sentido de que o índice de reajuste adotado no instrumento convocatório acompanha a variação dos preços do objeto contratado.
>
> **2.7.10.2** A pesquisa de preços para fins de prorrogação do prazo de vigência dos contratos administrativos de serviços contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra é obrigatória nos casos em que não for tecnicamente possível atestar que a variação dos preços do objeto contratado tende a acompanhar a variação do índice de reajuste estabelecido no edital.

2.7.11 De igual modo, já se manifestou o Tribunal de Contas da União:

> **2.7.11.1** (...) se o reajuste pelo índice oficial fixado no contrato for considerado adequado e suficiente para refletir os valores atuais de mercado dos serviços prestados, então é razoável dispensar a realização de pesquisa de preços, presumindo-se a vantajosidade econômica por analogia do item 7, Anexo IX, da IN nº 05, de 2017 e ao Acórdão n° 1.214/2013 – Plenário do TCU.

2.7.12 Perceba que Tanto a AGU quanto o TCU atestam que a correta aplicação do reajuste é suficiente para afastar a obrigatoriedade da pesquisa de preços. É, em outras palavras, a busca pela eficiência processual, com menor gasto de tempo e de dinheiro público.

2.7.13 Mas a vantajosidade não fica adstrita ao preço do objeto e nem ao custo do processo. Também é relevante apurar se vale a pena manter a avença com o mesmo contratado, o que será apurado oportunamente no momento da renovação.

2.7.14 Neste passo, sob a orientação da AGU (Parecer n. 00001/2019/DECOR/CGU/AGU), é imprescindível pontuar que compete ao gestor do contrato assegurar que a manutenção do contrato junto à empresa é vantajosa à administração por sua capacidade técnica, por sua forma de proceder, pela ausência faltas ou falhas, pela qualidade dos serviços prestados, pela pontualidade da execução dos serviços e por outros fatores importantes que atestem os benefícios da continuidade do ajuste.

2.7.15 Trata-se de aspecto subjetivo que, embora não aborde diretamente o elemento financeiro, em grande medida, determina a vantajosidade da prorrogação contratual. Ora, não seria razoável desconsiderar a qualidade do serviço prestado e focar, exclusivamente, no custo, sob pena de se firmar ou prorrogar contratos ruins a preços baixos. Afinal, é muito caro pagar pouco para o que não se tem valor.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

2.7.16 Portanto, tanto o custo do bem e do processo quanto a qualidade dos serviços são variáveis de análise da vantajosidade da prorrogação contratual. Verificado que o contrato vale a pena e realizado o reajuste financeiro, dispensável estará a pesquisa de preços.

2.7.17 A vantagem econômica na continuidade do contrato deverá ser avaliada a cada 12 (DOZE) meses, por meio de pesquisa de preços a ser realizada na forma do Decreto Estadual nº 1.5252/2022, a qual deve obedecer a periodicidade mínima fixada no art. 289, § 1º, do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

2.7.18 No início de cada exercício financeiro deve ser demonstrada a vantajosidade técnica e operacional em sua manutenção, por meio de atestos do fiscal do contrato acerca da regularidade da prestação contratada e do gestor do contrato acerca da manutenção da necessidade e atualidade das especificações do objeto para atendimento à demanda pública.

2.8 A(s) prorrogação(ões) do(s) prazo(s) de vigência do contrato deve(m) ser instrumentalizada(s) através de aditivo contratual, respeitadas as condições previstas nos artigos 289, 290 e 293 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

3 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 A contratação é necessária para o regular funcionamento das atividades da Central de Regulação do SAMU 192 e suas bases. É importante destacar que o fornecimento de alimentação, além de imprescindível, é fundamental aos plantonistas para dar suporte às ações desenvolvidas durante o atendimento à população que utiliza os serviços do SAMU 192, que funciona 24 horas por dia, sete dias por semana, ininterruptamente, conforme determina a legislação pertinente.

3.2 A PORTARIA Nº 2.657, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2004, que estabelece as atribuições das centrais de regulação médica de urgências e o dimensionamento técnico para a estruturação e operacionalização das Centrais SAMU-192, determina que as centrais de regulação médica e as bases do SAMU 192 tenham estrutura adequada para alimentação e repouso, e que funcionem 24 horas por dia, todos os dias da semana, ininterruptamente:

> ATRIBUIÇÕES DA REGULAÇÃO MÉDICA DAS URGÊNCIAS
> ....
> Atribuições específicas:
> I - manter escuta médica permanente e qualificada para este fim, nas 24 horas do dia, todos os dias da semana, pelo número gratuito nacional das urgências médicas: 192;
> ...
>
> DIMENSIONAMENTO TÉCNICO PARA A ESTRUTURAÇÃO FÍSICA DAS CENTRAIS DE REGULAÇÃO
> - Demais dependências do SAMU 192:
> c) área de conforto e alimentação para a equipe;
> ...
> j) refeitório e cozinha;
> l) banheiros com chuveiros;
> m) alojamento para repouso das equipes; e
> n) expurgo.

3.3 O **Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU 192)** tem como objetivo chegar precocemente à vítima após ter ocorrido alguma situação de urgência ou emergência que possa levar a sofrimento, a sequelas ou mesmo à morte. São urgências situações de natureza clínica, cirúrgica, traumática, obstétrica, pediátrica, psiquiátrica, entre outras.

3.4 O **SAMU 192** realiza os atendimentos em qualquer lugar e conta com equipes que reúne médicos, enfermeiros, auxiliares de enfermagem e condutores socorristas:

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

3.4.1 Residências;

3.4.2 Locais de trabalho;

3.4.3 Vias públicas.

3.5 Importante: O SAMU 192 é um serviço gratuito, que funciona 24 horas, por meio da prestação de orientações e do envio de veículos tripulados por equipe capacitada, acessado pelo número "192" e acionado por uma Central de Regulação das Urgências.

3.6 O atendimento do **SAMU 192** começa a partir do chamado telefônico, quando são prestadas orientações sobre as primeiras ações. A ligação é gratuita, para telefones fixo e móvel. Os técnicos do atendimento telefônico que identificam a emergência e coletam as primeiras informações sobre as vítimas e sua localização.

3.7 Em seguida, as chamadas são remetidas ao Médico Regulador, que presta orientações de socorro às vítimas e aciona as ambulâncias quando necessário. As ambulâncias do **SAMU 192** são distribuídas estrategicamente, de modo a otimizar o tempo-resposta entre os chamados da população e o encaminhamento aos serviços hospitalares de referência. Esses serviços funcionam 24 horas por dia, todos os dias da semana, ininterruptamente.

3.8 Vale destacar ainda a Portaria nº 234/2014/GBSES da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso determina que a jornada de trabalho em regime de plantão na Secretaria de Estado de Saúde deve ser de 12 (doze) horas ininterruptas de trabalho, ou seja, sem intervalo intrajornada para descanso ou mesmo alimentação, não permitindo em nenhum momento que o plantonista se afaste de suas atividades. É o que diz o Artigo 17 da Portaria:

> Art. 17. De acordo com o disposto no artigo 45 e seguintes da Lei Complementar 441/2011, a Jornada de Trabalho em Regime de Plantão somente poderá ser efetuada nas unidades que pela natureza de suas competências necessitem manter o funcionamento de suas atividades, em caráter ininterrupto e diuturno de 24 (vinte e quatro) horas/dia, incluídos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos.
> § 1º O cumprimento da Jornada de Trabalho em Regime de Plantão deverá ser 12 (doze) horas contínuas e ininterruptas de trabalho diuturno ou noturno, incluindo sábados, domingos, feriados e pontos facultativos.

3.9 Essa determinação não permite que o plantonista deixe seu posto de trabalho para alimentação, obrigando o Estado a fornecer a mesma durante seu período de trabalho.

4 DESCRIÇÃO GLOBAL DA SOLUÇÃO

4.1 A solução a ser contratada consiste em serviço especializado de **Nutrição e Alimentação** para plantonistas do SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Urgência) e CARUEL (Coordenadoria de Articulação e Regulação de Urgência e Emergência de Leitos Hospitalares). O serviço inclui o preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições tipo marmitex para almoço e jantar, e também café da manhã, para atender os plantonistas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

5 FUNDAMENTAÇÃO PARA ESCOLHA DA MODALIDADE LICITATÓRIA

5.1 A modalidade licitatória adotada para a seleção do fornecedor será o **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

5.2 A escolha do pregão como modalidade licitatória decorre do fato de que o serviço a ser contratado classifica-se como comum, e por se essa a **modalidade de licitação obrigatória utilizada para aquisição de bens e serviços comuns de qualquer valor estimado**, sem maiores complexidades e cujas especificações são reconhecidas pelo mercado.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

5.3 Conforme instituído pelo Art. 29 da Lei Nº 14.133/21, a modalidade de licitação do pregão pode ser utilizada por todos os entes federados e se aplica "sempre que o objeto a ser adquirido possuir **padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital**, por meio de especificações usuais de mercado". De modo geral, "bens e serviços comuns" são entendidos como aqueles que são comparáveis entre si, não necessitando de avaliação muito criteriosa e cuja escolha pode ser feita apenas tendo como base o preço, como ocorre no fornecimento de alimentação.

6 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Sustentabilidade:

6.1.1 Deverão ser observadas, também, durante a execução dos serviços, as orientações dos programas do Administração Pública e normativos específicos voltados para as práticas sustentáveis, no que se refere ao cumprimento dos temas abaixo:

6.1.1.1 Economia de energia;

6.1.1.2 Economia em materiais plásticos descartáveis;

6.1.1.3 Economia de água; e

6.1.2 Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, e os inerentes ao manuseio e operacionalização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva em aparelhos de condicionador de ar, dentre outros semelhantes.

6.1.3 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

6.1.3.1 Adquirir produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo), de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

6.1.4 A empresa deverá adquirir produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA) de estabelecimentos que possuam Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. 6.2. Além disso, a Contratada deverá observar, no que for cabível:

6.1.4.1 A Instrução Normativa n° 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

6.1.4.2 A Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

6.1.4.3 O Decreto 10.936 de 12 de janeiro de 2022, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

6.1.5 A contratada deverá assumir ainda as seguintes práticas de sustentabilidade:

6.1.5.1 Uso racional da água;

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

6.1.5.2 Gestão e destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais de resíduos sólidos;

6.1.5.3 Gestão energética eficiente;

6.1.5.4 Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

7 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 Prazo de execução

7.1.1 O prazo para início da execução dos serviços será de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento formal da ordem de serviço.

7.1.2 Os serviços serão prestados, preferencialmente, todos os dias da semana, inclusive finais de semana e feriados. O serviço inclui o preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições tipo marmitex para almoço e jantar, e também café da manhã, para atender os plantonistas do SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Urgência) e CARUEL (Coordenadoria de Articulação e Regulação de Urgência e Emergência de Leitos Hospitalares), conforme horários abaixo:

DESCRIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	De segunda a segunda-feira das 07h às 08h
ALMOÇO	De segunda a segunda-feira das 11h às 12h
JANTAR	De segunda a segunda-feira das 18h às 19h

7.1.3 Caso o horário de expediente do contratante seja alterado por determinação legal ou imposição de circunstâncias supervenientes, deverá ser promovida adequação nos horários da prestação de serviços para atendimento da nova situação.

7.1.4 Excepcionalmente, poderá ser agendada a execução do serviço em dias e horários não previstos acima, desde que solicitado previamente pelo contratante e aceito pelo contratado.

7.1.5 Havendo causa impeditiva para o cumprimento dos prazos, o contratado deverá apresentar justificativa ao contratante por escrito indicando o motivo e o prazo necessário para a execução, que por sua vez analisará e tomará as providências para a aceitação ou não das justificativas apresentadas.

7.2 Local de execução

7.2.1 A prestação dos serviços, incluído tudo que for necessário para a operacionalização da prestação dos serviços especificados neste Termo de Referência serão realizados no(s) seguinte(s) endereço(s), respeitando-se as quantidades abaixo estimadas:

Bases do SAMU	Refeições Diárias		
	Desjejum	Almoço	Jantar
a) Rua Comandante Costa Nº 1262 Centro Cuiabá – CRU-SAMU	20	20	10
b) Alfa I – Avenida da Prainha, 1070, esquina com a Avenida Dom Bosco Centro – Cuiabá - MT	3	3	3
c) Alfa II – Anexo à UPA Ipase- Várzea Grande - MT;	3	3	3
d) Alfa III – R. Antônio Dorileo, 1372, anexo a Rede de Frio - Coxipó, Cuiabá - MT	3	3	3
e) Bravo I – Av. Agricola Paes de Barros, Verdão, UPA VERDAO - Cuiabá - MT	3	3	3
f) Bravo II – R. Antônio Dorileo, 1372, anexo a Rede de Frio - Coxipó, Cuiabá - MT	3	3	3
g) Bravo III – Anexo à UPA Morada do Ouro – Cuiabá - MT	3	3	3
h) Bravo IV – Dentro do Hospital Metropolitano de Várzea Grande- VG - MT	3	3	3
i) Bravo V – Avenida Júlio Campos, Trevo do Lagarto - Várzea Grande - MT	3	3	3
j) Bravo VIII - Anexo a UPA Pascoal Ramos, Pascoal Ramos – Cuiabá - MT	3	3	3

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

k) GMAU - Avenida da Prainha, 1070, esquina com a Avenida Dom Bosco Centro – Cuiabá - MT	2	2	2
l) VIR - Avenida da Prainha, 1070, esquina com a Avenida Dom Bosco Centro – Cuiabá - MT	3	3	3
m) CME E FARMÁCIA - Avenida da Prainha, 1070, esquina com a Avenida Dom Bosco Centro – Cuiabá - MT	6	6	6
k) GMAU - Avenida na FEB, anexo a sede da Guarda Municipal – Várzea Grande - MT	2	2	2
TOTAL:	**60**	**60**	**50**
Bases da CARUEL	**Refeições Diárias**		
	Desjejum	**Almoço**	**Jantar**
a) Rua Comandante Costa Nº 1262 Centro Cuiabá	30	30	30
b) Fórum de Várzea Grande – Av. Chapéu do Sol – Guarita II, Várzea Grande – MT	10	10	00
TOTAL:	**40**	**40**	**30**
TOTAL GERAL	**100**	**100**	**80**

7.3 Forma de execução

7.3.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos agentes públicos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de agentes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

7.3.2.1 Programação das atividades de nutrição e alimentação;

7.3.2.2 Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

7.3.2.3 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

7.3.2.4 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

7.3.2.5 Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;

7.3.2.6 Porcionamento uniforme das marmitas, utilizando-se de utensílios apropriados;

7.3.2.7 Coleta de amostras da alimentação preparada;

7.3.2.8 Transporte externo e distribuição nos endereços definidos no edital.

7.3.3 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

7.3.4 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

7.3.5 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

7.3.6 A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, aparência e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

7.3.7 O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, conforme sugestão feita nesse Termo, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais dos plantonistas.

7.3.8 O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE.

7.3.9 A execução contratual será de forma indireta e o regime de execução será por preço unitário, devendo observar as rotinas abaixo:

7.3.9.1 As refeições Tipo Marmitex, almoço e jantar, deverão ser entregues em marmita individual de isopor, em quantidade suficiente para os comensais (900G), acompanhada de 1 suco natural (servido em garrafa de 200

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

ml individual) ou similar e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), com talheres descartáveis embalados separadamente, e a sobremesa deverá ser entregue em embalagem adequada e individual.

7.3.9.2 Os objetos serão entregues em perfeitas condições tanto na aparência quanto na qualidade e sabor dos alimentos, estando eles prontos para a ingestão imediata dos alimentos em temperatura ambiente, e dentro do prazo de validade, para o responsável designado pela Coordenadoria do SAMU.

7.3.9.3 Os objetos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente e entregues nos endereços acima mencionados no prazo de no máximo 1 hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3.9.4 O transporte das refeições (Marmitex) deverá ser em embalagem de isopor com divisórias e os itens do café da manhã em embalagens que estejam em condições adequadas de higiene e conservação mantendo o alimento bem protegido.

7.3.10 A contratada se responsabilizará, sem ônus adicional para a contratante, pelo recolhimento de todos os resíduos/lixo decorrentes da contratação, com separação de materiais orgânicos, recicláveis e não aproveitáveis, bem como a destinação final ambientalmente adequada.

8 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1 As refeições serão entregues nas embalagens a seguir sugeridas, acompanhadas dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a alimentação, em quantidades e qualidades satisfatórias, promovendo sua substituição quando necessário, sempre em número suficiente para atender todos os plantonistas, conforme número indicado pela CONTRATANTE.

8.2 A Nutricionista da CONTRATADA deve elaborar mensalmente os cardápios do mês seguinte, que devem atender aos critérios do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), além do estabelecido nesta especificação, disponibilizar a Adequação da Composição Nutricional ao PAT (calorias, percentual de carboidratos, proteínas, gordura total e saturada, quantidade de sódio, fibras e NDPCAL), e apresenta-los à Fiscalização até o dia do mês anterior para aprovação da Coordenação do SAMU 192.

8.3 Todos os gêneros alimentícios, condimentos e ingredientes utilizados devem atender as exigências da legislação vigente, dentre elas a Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e serem obrigatoriamente, produtos de qualidade comprovada, estarem em perfeitas condições de conservação, armazenamento, temperatura e higiene. Todos os gêneros do tipo carne (bovina, ave, suína e pescado), leite e seus derivados, ovo e mel, devem possuir carimbo do SIF (Serviços de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Alimentos preparados para consumo em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior. Os temperos e especiarias utilizados devem ser in natura. Os produtos utilizados devem possuir a identidade e as características mínimas de qualidade fixadas pela Resolução ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 ou legislação vigente.

8.4 A CONTRATADA deverá transportar as refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação:

8.4.1 Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.

8.4.2 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.

8.4.3 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação.

8.4.4 Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

9 VISTORIA

9.1 É oportuna a realização de vistoria prévia neste caso, tendo em vista que os locais de entrega da alimentação são muito distantes uns dos outros, podendo impactar drasticamente no valor final da alimentação a ser fornecida,

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

pois o serviço a ser prestado inclui não só o preparo, mas também o fornecimento, transporte e distribuição de refeições tipo marmitex para almoço e jantar, e também café da manhã, para atender os plantonistas, conforme os locais definidos no Item 7.2.1 deste instrumento.

9.2 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

9.3 O horário para realização da vistoria será de segunda à sexta-feira, das 14:00 às 16:00 horas, até 05 (cinco) dias úteis antes da realização do certame licitatório, sendo possível a disponibilização de data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia, caso seja solicitado pelo licitante em tempo hábil.

9.4 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

9.5 Após realização da vistoria, o licitante deve emitir atestado de que realizou a vistoria e conhece o local de prestação de serviços, devendo apresentar esse atestado junto com os demais documentos de habilitação.

9.6 A licitante poderá optar por não realizar a vistoria, caso em que deverá atestar o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, mediante declaração formal, podendo indicar que:

9.6.1 Conhece o local do serviço, além das respectivas condições de execução e que em outro momento já compareceu no local.

9.6.2 Não conhece o local, contudo tem ciência das condições e peculiaridades da contratação em sua plenitude.

9.7 Em qualquer caso, a declaração deverá ser firmada pelo responsável técnico ou pelo responsável legal pelo licitante, que possua condições de se responsabilizar pela execução dos serviços a serem contratados.

9.8 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

10 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega estão indicados neste termo de referência.

10.2 A CONTRATANTE designará servidores de seu quadro funcional para atuarem na gestão e fiscalização do contrato. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual ficarão a cargo dos seguintes atores: gestor da execução do contrato, fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial e público usuário, conforme o caso.

10.3 A CONTRATADA deverá indicar um preposto para atuar na execução do contrato.

10.4 A indicação do preposto da CONTRATADA deverá ocorrer por ocasião da assinatura do contrato mediante declaração, constando dados, tais como: nome completo, número de identidade e CPF, endereço, telefone e número de celular, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional, entre outros. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

10.5 A CONTRATADA deverá instruir seu preposto quanto à necessidade de atender prontamente a quaisquer solicitações do fiscal ou gestor contratual da CONTRATANTE, acatando imediatamente as instruções e orientações destes, quanto ao cumprimento das cláusulas contratuais e normas internas da instituição.

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

11 FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

11.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas do Decreto Estadual nº 1.525/2022 e da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

11.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou, em caso de afastamentos legais, pelos respectivos substitutos.

11.4 Os gestores e fiscais de contrato devem ser previamente designados, por portaria geral ou específica, respeitadas as exigências do art. 308 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, e cientificados de forma expressa, preferencialmente por meio eletrônico, bem como os titulares e substitutos, conforme § 4º do art. 308 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

11.5 Não obstante o contratado seja o único e exclusivo responsável pela execução do Contrato, o contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a execução do objeto contratado.

11.6 Para efeito de gestão dos contratos originados desta operação, quando for o caso, serão utilizadas as seguintes definições:

11.6.1 Gestor do Contrato – Trata-se de servidor da unidade administrativa de controle ou equivalente, diretamente responsável pela disponibilização do bem às demais unidades administrativas do órgão ou entidade, devendo ser indicado em Contrato, sendo responsável por aplicar as ações estabelecidas no art. 14 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como:

11.6.2 Aplicar todas as determinações e normas de conduta, acompanhamento e fiscalização de contrato previstas em manual de gerenciamento de contrato, caso houver, e aquelas decorrentes da legislação aplicável.

11.6.3 Aplicar as orientações e determinações oriundas dos Órgãos de Controle Interno e Externo e as previstas nos instrumentos legais.

11.7 Fiscal do Contrato – Trata-se de agente público indicado pelo Gestor do Contrato, preferencialmente, entre servidores que preencham os requisitos técnicos-profissionais aplicáveis, sendo responsável por aplicar as ações estabelecidas no art. 15 do Decreto Estadual nº 1.525/2022, bem como:

11.7.1 Prestar informações e esclarecimentos ao preposto do contratado, sempre que for preciso.

11.7.2 Desempenhar com eficiência e zelo todas as atribuições a ele incumbidas na legislação aplicável, em especial aquelas indicadas no art. 312 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

11.7.3 A fiscalização deverá emitir informação ou relatório a respeito de todos os atos do contratado relativos à execução do Contrato, quando couber, em especial quanto à aplicação de sanções, alterações, prorrogações e rescisão do Contrato;

11.7.4 A fiscalização deverá, em seu relatório de avaliação da qualidade dos bens, identificar e quantificar as ocorrências eventualmente praticadas pelo contratado no período de faturamento, com vistas a aplicar multas/glosas no pagamento da fatura.

11.7.5 Todas as ocorrências devem ser documentalmente comprovadas e anexadas ao Relatório a ser elaborado conforme estabelecido no art. 294 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

11.7.6 O Relatório é o ato administrativo que concretiza o recebimento provisório.

11.7.7 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

11.7.8 A operacionalização e o controle da execução contratual deverão ser realizados por meio do Sistema de Aquisições Governamentais - Contratos, disponibilizado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão.

11.7.9 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

11.8 Por se tratar de fornecimento de marmitex, a CONTRATADA fará emissão de nota fiscal contra a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso dos valores relativos às refeições.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

11.9 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.
11.10 No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

12 CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

12.1 RECEBIMENTO PROVISÓRIO

12.1.1 O recebimento provisório dar-se-á por servidor ou comissão indicado pelo contratante.
12.1.2 Ao final da execução de cada período mensal, deverá ser apurado o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, realizada análise de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo no Anexo II, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao contratado, registrando-se constatações em relatório.
12.1.3 Após a apuração do IMR, a fiscalização deverá emitir relatório detalhado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato. Deverão também ser anexados os demais documentos que o responsável julgar necessário e, encontrando irregularidade, fixará prazo para correção. Sendo aprovado o recebimento, o responsável autorizará a emissão da Nota Fiscal;
12.1.4 A fiscalização notificará o contratado para se for o caso, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, impugnar os apontamentos do Relatório ou emitir a Nota Fiscal/Fatura no valor apurado.
12.1.5 Na hipótese de o contratado apresentar impugnação ao Relatório, a fiscalização emitirá novo Relatório, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, com a análise dos argumentos do contratado. O contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços, bem como constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
12.1.6 Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).
12.1.7 O relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato.
12.1.8 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

12.2 RECEBIMENTO DEFINITIVO

12.2.1 Os serviços serão **recebidos definitivamente** logo após o recebimento provisório, por **servidor ou comissão** designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo as seguintes diretrizes:
12.2.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções.
12.2.3 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas.
12.2.4 Realizar a aposição de assinatura e carimbo nas vias do Documento Auxiliar da NF-e (Danfe) ou na Nota Fiscal, emitida pelo contratado para os serviços prestados.
12.2.5 Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, a fiscalização reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade superior, para procedimentos inerentes à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades cabíveis.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

12.2.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, bem como não exclui a responsabilidade pela garantia do(s) serviços(s) executado(s) por vícios ou disparidades em relação às com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se ao contratante as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

13 CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

13.1 A apresentação dos documentos com o propósito de comprovar a habilitação será feita na forma do art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

13.2 A Licitante deverá apresentar, a título de habilitação, os documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e à qualificação técnica, além de declarações legalmente exigíveis e outros documentos exigidos por legislação específica ao objeto licitado, conforme documentos relacionados na sequência.

13.3 Habilitação jurídica:

13.3.1 No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI, estatuto, ato constitutivo ou contrato social em vigor, devidamente registrado no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhados da documentação de seus administradores.

13.3.2 Cédula de Identidade ou documento equivalente (com foto) do representante legal da sociedade empresária licitante e/ou do procurador. O procurador deverá ainda apresentar o instrumento válido da procuração.

13.3.3 No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI.

13.3.4 No caso de sociedade empresária estrangeira, portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

13.3.5 No caso de pessoa física, se elas forem autorizadas a participar do certame, cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

13.3.6 No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária, inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

13.3.7 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

13.3.8 Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.3.9 Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de Microempreendedor Individual.

13.3.10 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

13.3.11 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.4 Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

13.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

13.4.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

13.4.3 Prova de regularidade fiscal perante o Estado de Mato Grosso, o que deve ser providenciado mediante a apresentação de certidão emitida conjuntamente pela SEFAZ/MT e pela PGE/MT, na forma da Portaria Conjunta 008/2018-PGE/SEFAZ.

13.4.4 Para as empresas sediadas em outras unidades da federação, deverá ser apresentada também prova de regularidade fiscal perante o Estado de domicílio ou sede do licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

13.4.5 Nos casos em que não for possível a certidão consolidada, será suficiente a CND específica para participar de licitações expedidas pelo órgão competente do respectivo domicílio tributário ou sede.

13.4.6 Certidão de regularidade fiscal perante o Município de domicílio ou sede da licitante, inclusive quanto a débitos inscritos em dívida ativa.

13.4.7 Prova de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

13.4.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

13.4.9 Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa, nos termos da lei de regência.

13.4.10 No caso das microempresas e das empresas de pequeno porte, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, sem prejuízo da necessária apresentação de toda a documentação exigida, por ocasião da participação em certames licitatórios, mesmo que esta apresente alguma restrição, a elas aplicando-se os arts. 42 e seguintes da Lei Complementar nº 123/2006.

13.5 Habilitação econômico-financeira:

13.5.1 Certidão negativa de falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante.

13.5.2 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ou de sociedade simples.

13.5.3 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprovem a boa situação financeira da empresa de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório;

13.5.4 A comprovação da boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), obtidos a partir dos dados resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, cujos dados serão extraídos das informações dos Balanços Patrimoniais, relativos aos 02 (dois) últimos exercícios, já exigíveis na forma da lei, sendo admitido para qualificação apenas resultados superiores a 1 (um) nos 02 (dois) exercícios exigidos:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

Ativo Circulante
LC = ----------
Passivo Circulante

13.5.5 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10 % do valor total estimado da contratação OU do valor total estimado da parcela pertinente.
13.5.6 A exigência desses requisitos é necessária, tendo em vista que Estado precisa ter segurança jurídica de que a CONTRATADA possui lastro financeiro para suportar o ônus da execução do contrato.
13.5.7 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
13.5.8 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
13.5.9 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

13.6 Habilitação técnica:
13.6.1 É necessária a apresentação de documentos que comprovem a habilitação técnica do licitante para executar o objeto contratual, para demonstrar que a CONTRATADA possui os requisitos profissionais necessários para execução do contrato.
13.6.2 O licitante deverá apresentar declaração de que está ciente de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
13.6.3 Apresentação da Licença Sanitária Estadual ou Municipal, atualizado expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da Sede da licitante, de acordo com o Código Sanitário e Leis Complementares;
13.6.4 O licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito Público ou Privado ou regularmente emitido pelo conselho profissional competente quando for o caso, em nome da empresa licitante, em papel timbrado devidamente assinado e com identificação do emitente. O(s) Atestado(s) deverá(ão):
13.6.4.1 Comprovar a aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente.
13.6.4.2 Para fins da comprovação de que trata o subitem anterior, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
13.6.4.2.1 Que o licitante executou serviço de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições tipo marmitex para almoço e jantar, e também café da manhã;
13.6.4.2.2 Que os serviços prestados foram satisfatórios e atenderam a legislação em vigor.
13.6.4.2.3 Comprovar a experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços pertinentes, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos. A solicitação deste período mínimo de experiência justifica-se porque assegura a qualidade dos serviços prestados pelo licitante e dá maior segurança ao Estado de que o contrato será regularmente adimplido.
13.6.4.2.4 Conter o nome, o endereço, o telefone dos atestadores, ou qualquer outra forma de que o pregoeiro possa valer-se para manter contato com os declarantes.
13.6.5 Referir-se a execução do serviço licitado no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente, registrado na Junta Comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.
13.6.6 Se emitido (s) por pessoa jurídica de direito público deverá (ão) ser assinado (s) pelo responsável do setor competente do Órgão, devidamente identificado (nome, cargo, CPF ou matrícula).
13.6.7 Ser emitido por empresa que não integre o mesmo grupo empresarial da empresa proponente.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

13.6.8 Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenha pelo menos uma mesma pessoa física ou jurídica que seja sócio, proprietário ou titular da empresa emitente e da empresa proponente.
13.6.9 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
13.6.10 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do interessado.
13.6.11 Caso o Pregoeiro (a) entenda necessário, a licitante, deverá disponibilizar todas as informações essenciais à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, Notas Fiscais/Faturas, Notas de Empenho, endereço atual do contratante e local em que foram executados os serviços, sendo que estas e outras informações complementares poderão ser requeridas mediante diligência.
13.6.12 Não há obrigatoriedade de que as nomenclaturas constantes do atestado sejam idênticas à utilizada na definição das categorias indicadas neste Termo de Referência, desde que sejam suficientes à comprovação de capacidade de execução dos serviços exigidos neste Termo de Referência.
13.6.13 Serão exigidas, ademais, dos licitantes as declarações dos incisos I a V do art. 136 do Decreto Estadual n° 1.525/2022.

14 PARTICIPAÇÃO E BENEFÍCIOS DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

14.1 Considerando o valor total estimado da contratação, esta licitação destina-se à ampla concorrência.
14.2 Não há reserva de cotas para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, pois o objeto licitado envolve contratação de serviços, sendo que o inciso III, do art. 48, da Lei Complementar n° 123/2006 e do art. 81, VI, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, impõe o tratamento diferenciado apenas quanto à aquisição de bens de natureza divisível.
14.3 A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018 deverá selecionar a opção no SIAG: <Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual>, antes do envio da proposta, e no momento da Habilitação comprovar tal situação apresentando todos os documentos solicitados neste Edital, bem como aqueles previstos na legislação vigente.
14.4 A falta de identificação no sistema antes do envio da proposta tal como indicado no subitem anterior, impedirá o licitante de usufruir de qualquer dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.
14.5 Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.
14.6 Entende-se haver empate quando as ofertas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.
14.7 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, prorrogáveis por período igual, a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
14.8 Não será exigida nesta contratação a subrogação de que trata o art. 24 da Lei Complementar Estadual nº 605/2018.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

14.9 As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar declaração de que não celebraram contratos com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação, cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

15 PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

15.1 Não será permitida a participação de consórcios, pois não se trata de objeto complexo e de grandes dimensões. E, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar da licitação, atender às condições e os requisitos de habilitação previstos neste Termo de Referência, e posteriormente executar o objeto. A vedação à participação de consórcio, nesta situação, não acarretará prejuízo à competitividade do certame, e facilitará a análise dos documentos de habilitação, que certamente são mais complexos em se tratando de empresas reunidas em consórcio.

16 PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

16.1 Não será admitida nesta licitação a participação de Cooperativas, pois o objeto a ser contratado no presente certame não é usualmente utilizado por cooperativas, que são associações de pessoas com interesses comuns, economicamente organizada de forma democrática, isto é, contando com a participação livre de todos e respeitando direitos e deveres de cada um de seus cooperados, aos quais presta serviços, sem fins lucrativos.

17 PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO

17.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por lote.
17.2 O modo de disputa adotado será ABERTO.
17.3 O certame licitatório está dividido em 02 (dois) lotes, com quantidades solicitadas, conforme o descritivo neste Termo de Referência e cotações de valor unitário e valor total.
17.4 O valor ofertado após a fase de lances (proposta realinhada) não poderá ser superior em relação ao valor ofertado inicialmente em cada item pelo licitante (proposta inicial), tampouco ser [maior que o valor estimado para licitação.
17.5 O prazo de eficácia da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data da apresentação da proposta realinhada, prazo este que será suspenso caso haja recursos administrativos ou judiciais.
17.6 As propostas apresentadas pelas licitantes deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, materiais, equipamentos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, serviços, treinamento, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia, lucro e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do objeto licitado, constante da proposta, conforme exigências editalícias e contratuais, não sendo admitido pleito posterior em decorrência da exclusão de quaisquer despesas incorridas, nem reivindicar qualquer adicional de pagamento ou reajustamento de preços.

18 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:
18.1.1 Unidade Orçamentária: 21.601 – FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE
18.1.2 Ação (PAOE): 2453
18.1.3 Categoria/Grupo de despesa: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
18.1.4 Fonte de despesa: 1.500.1002
18.1.5 Elemento de Despesa: 3.3.90.39.123

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

19 GARANTIA DO SERVIÇO

19.1 Fica dispensada a prestação de garantia do serviço para execução do serviço previsto neste Termo de Referência, tendo em vista que o objeto a ser contratado, qual seja, o fornecimento de alimentação tipo marmitex, ocorre diariamente, e seu consumo ocorre de forma imediata, além de que os produtos fornecidos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

20 CRITÉRIO DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

20.1 INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

20.1.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), a ser elaborado pelo Fiscal do Contrato**,** para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que o contratado:

20.1.1.1 Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

20.1.1.2 Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

20.1.2 Nos termos do art. 23 da IN nº 01/2020/SEPLAG, a execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, sendo indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando for o caso:

20.1.2.1 Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

20.1.2.2 Os recursos humanos empregados em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

20.1.2.3 A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

20.1.2.4 A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

20.1.2.5 A cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

20.1.2.6 satisfação do público usuário.

21 PAGAMENTO

21.1 Não haverá pagamento antecipado.

21.2 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.

21.3 As operações de vendas destinadas a Órgão Público da Administração Federal, Estadual e Municipal, deverão ser acobertadas por Nota Fiscal Eletrônica, conforme Protocolo ICMS 42/2009, regulamentado pelo Artigo 355, §6º do RICMS. Informações através do site www.sefaz.mt.gov.br/nfe**.**

21.4 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.

21.5 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valor(es) para outra(s) praça(s) será(ão) de responsabilidade do contratado.

21.6 O contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros, por intermédio da operação de “factoring”.

21.7 O requerimento de pagamento deverá ser instruído somente com a prova de Regularidade Fiscal perante o Estado de Mato Grosso, caso não exista indícios de descumprimento contratual.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

21.8 O documento exigido no caput deste artigo poderá ser substituído pelo Certificado de Regularidade perante o Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso, desde que em plena validade.
21.9 Sendo o caso, o contratante efetuará retenção na fonte de todos os tributos inerentes ao Contrato em questão.
21.10 O pagamento será efetuado pelo contratante em favor do contratado em até 30 (trinta) dias, mediante ordem bancária a ser depositada em conta corrente, no valor correspondente, após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pela fiscalização do contratante.
21.10.1 O(s) pagamento(s) não realizado(s) dentro do prazo por eventos decorrentes do contratado, não será(ão) gerador(es) de direito a qualquer acréscimo financeiro;
21.11 Caso o atraso no pagamento seja motivado exclusivamente pelo contratante, que exceda ao período de 90 (noventa) dias, o valor devido será corrigido pelo IPCA, conforme apuração desde a data prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização;
21.12 A efetivação dos pagamentos não isentará o contratado das suas responsabilidades e das suas obrigações contratuais, especialmente aquelas relacionadas à qualidade e à garantia dos produtos entregues.
21.13 Caso constatada alguma irregularidade ou incorreção na Nota Fiscal/Fatura, esta será devolvida ao contratado para as necessárias correções, acompanhada dos motivos que deram ensejo à sua rejeição, interrompendo-se o prazo para o pagamento, que começa a fluir somente a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e demais documentos, devidamente corrigidos. O prazo somente voltará a fluir, desde o começo e de maneira integral, a partir da data do protocolo da nova Nota Fiscal e dos demais documentos exigíveis, devidamente corrigidos.
21.14 Constatando-se qualquer outra circunstância que desaconselha o pagamento, em razão de circunstância devidamente justificada e informada ao contratante, o prazo para pagamento ficará suspenso e voltará a partir da respectiva data de regularização.
21.15 Nos casos de aplicação de penalidade ao contratado, em virtude de inadimplência contratual, não serão efetuados pagamentos a esta, enquanto perdurar pendência de liquidação das respectivas obrigações.
21.16 As Notas Fiscais a serem pagas deverão sofrer desconto devido à aplicação de multas/glosas previstas no Contrato e já identificadas pela fiscalização.

22 REAJUSTE

22.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de um ano contado da data de assinatura do contrato.
22.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados por meio da aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.
22.3 Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo, conforme for a variação de custos, objeto do reajuste.
22.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
22.5 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
22.6 A prorrogação contratual sem a solicitação do reajuste implica a preclusão deste, sem prejuízo dos futuros reajustes nos termos pactuados.
22.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

23 CONTRATO

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

23.1 Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da convocação formal pelo contratante, para assinar o Contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.
23.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

24 PREPOSTO

24.1 O contratado deverá manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato.
24.2 O preposto deverá ser designado no ato da assinatura do contrato, indicando o nome completo, número do CPF ou documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
24.3 O Preposto designado não necessitará permanecer em tempo integral à disposição do contratante, devendo, contudo, serem observadas todas as exigências relativas à sua vinculação ao Contrato.
24.4 A manutenção do preposto da empresa, durante todo o período de vigência do contrato, poderá ser recusada pelo contratante, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
24.5 O contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
24.6 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o contratante convocará o preposto do Contratado para reunião inicial, na qual será apresentado o plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
24.7 São atribuições do Preposto, dentre outras:
24.7.1 Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados.
24.7.2 Zelar pela segurança, limpeza e conservação dos equipamentos e das instalações do contratante, além da segurança dos empregados do contratado colocados à disposição do contratante.
24.7.3 Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas da Fiscalização e das autoridades do contratante.
24.7.4 Acatar as orientações do contratante, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, desde que de acordo com a legalidade.
24.7.5 Apresentar informações e/ou documentação solicitada pela Fiscalização e/ou pelas autoridades do contratante, inerentes à execução e às obrigações contratuais, em tempo hábil.
24.7.6 Reportar-se à Fiscalização do contratante para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços e das demais obrigações contratuais.
24.7.7 Estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados e atender prontamente a quaisquer solicitações do contratante.
24.7.8 Relatar à Fiscalização, pronta e imediatamente, por escrito, toda e qualquer irregularidade observada.
24.7.9 Adotar todas as providências pertinentes para que sejam corrigidas quaisquer falhas detectadas na execução dos serviços contratados.
24.7.10 Garantir que os empregados se reportem sempre ao contratado, primeiramente, e não à Fiscalização e/ou aos servidores do contratante, na hipótese de ocorrência de problemas relacionados à execução contratual.
24.7.11 Realizar, além das atividades e tarefas que lhe forem atribuídas, quaisquer outras que julgar necessárias, pertinentes ou inerentes à boa prestação dos serviços contratados.
24.7.12 Apor assinatura em documento/relatório de avaliação da execução do objeto contratado, quando este não for remetido por mensagem eletrônica com confirmação de recebimento.
24.7.13 Encaminhar à Fiscalização do contratante todas as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, bem como toda a documentação complementar exigida.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

25 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

25.1 Comparecer, quando convocado, para assinar o Contrato e retirar a Nota de Empenho específica no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal, mesmo prazo para retirada da Ordem de Serviço.
25.2 A adjudicatária no ato da assinatura do contrato deverá nomear preposto para, durante o período de vigência, representá-la na execução do Contrato, quando for o caso.
25.3 Manter, durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações e as condições de habilitação exigidas na licitação;
25.4 Executar os serviços contratados, nos termos, local, prazos, quantidades, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Referência e no Contrato, de forma a garantir os melhores resultados.
25.5 Os serviços contratados serão executados de acordo com a necessidade do contratante, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância das recomendações técnicas aceitáveis, respectivas normas e legislação pertinentes.
25.6 Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
25.7 Submeter ao contratante, previamente e por escrito, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes no Termo de Referência e no Contrato.
25.8 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
25.9 Empregar funcionários habilitados e com conhecimentos indispensáveis ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios essenciais à completa execução dos serviços, promovendo sua guarda, manutenção e substituição sempre que necessário.
25.10 Apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço, os quais devem estar uniformizados, devidamente identificados por meio de crachá e, se necessário, com Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.
25.11 Otimizar a gestão de seus recursos humanos, com vistas à qualidade dos serviços e à satisfação do contratante.
25.12 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do contratante, bem como as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências do contratante.
25.13 Comunicar no prazo de até 02 (dois) dias úteis ao contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária, telefone, e-mail e outros julgáveis necessários para o recebimento de correspondência.
25.14 Comunicar a fiscalização, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente no local dos serviços que se verifique.
25.15 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo contratante ou por seus responsáveis, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços.
25.16 Permitir que o contratante, em qualquer momento, audite e avalie os serviços relacionados ao objeto contratado, que deverá estar de acordo com as especificações do Contrato, em observância às obrigações pactuadas.
25.17 Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades contratadas, sem a prévia autorização do contratante.
25.18 O contratado responsabilizar-se-á integralmente pela execução do objeto contratado, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua execução, devendo para tal:
25.18.1 Encarregar-se por todas as obrigações trabalhistas que estão previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, bem como as obrigações sociais,

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

previdenciárias, tributárias, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

25.18.2 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e/ou morais causados ao contratante ou a terceiros, pela ação ou omissão dolosa ou culposa, de seus empregados, trabalhadores, prepostos, contratados ou representantes.

25.18.3 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

25.18.4 Responder civil e criminalmente pelos danos causados diretamente ou indiretamente ao contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a concomitante fiscalização realizada pelo contratante.

25.18.5 Indenizar terceiros e/ou o contratante, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o contratado adotar as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

25.18.6 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/21.

25.18.7 Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do contratante, ou em qualquer outro local onde estejam executando o objeto contratado, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor.

25.18.8 Responder a qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da execução do Contrato, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo o contratante de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

25.19 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contados da solicitação formal do contratante, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, bem como quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

25.20 Emitir Nota Fiscal, discriminando os serviços executados no período, de acordo com a especificação constante no item 02 do Termo de Referência.

25.21 Atender às demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei nº.14.133/2021, Decreto Estadual n° 1.525/2022 e Instrução Normativa nº 01/2020/SEPLAG/MT e suas respectivas alterações.

25.22 O contratado deverá emitir semestralmente relatório consolidado por Órgãos/Entidades com as informações pertinentes ao objeto e enviar para a Secretaria Adjunta de Patrimônio e Serviços/SEPLAG, a fim de subsidiar futuras contratações.

25.23 No encerramento do contrato, o contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços, quando couber.

26 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

26.1 Emitir ordem de serviço estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinente para o bom cumprimento do objeto.

26.2 Fornecer ao contratado todos os elementos e dados necessários à perfeita execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes do contratado em suas dependências, desde que observadas as normas de segurança.

26.3 Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

26.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas, inclusive quanto a continuidade da prestação dos serviços que não deve ser interrompida, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo contratante.
26.5 Avaliar a qualidade dos serviços prestados, podendo rejeitá-los no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com as obrigações assumidas.
26.6 Notificar o contratado sobre qualquer alteração ou possíveis irregularidades ou imperfeições observadas na execução do contrato, para reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte o serviço, sanando as impropriedades.
26.7 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado, desde que atinentes ao objeto da contratação.
26.8 Efetuar o pagamento ao contratado, do valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e em Edital.
26.9 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pelo contratado, quando couber.
26.10 Inserir as informações pertinentes ao objeto contratado, no sistema SIAG-C, após firmar o Contrato e/ou emitir a Nota de Empenho, em atendimento à Lei de Acesso às Informações (Lei nº 12.527/11, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.973/13).

27 GARANTIA CONTRATUAL

27.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução nos termos da faculdade atribuída à Administração Pública no Artigo 96 da Lei nº 114.133/21.

28 SUBCONTRATAÇÃO

28.1 É permitida a subcontratação do objeto deste contrato até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, tendo em vista que o preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições tipo marmitex para almoço e jantar, e também café da manhã, para atender os plantonistas do SAMU e CARUEL contemplam uma cadeia produtiva muito ampla, além de diversos endereços longínquos um do outro, dificultando a prestação do serviço sem a parcial subcontratação.
28.2 A subcontratação obedecerá às condicionantes a seguir.
28.3 Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.
28.4 A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.
28.5 O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
28.6 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

29 MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

29.1 A matriz de alocação de riscos será dispensada do contrato, nos termos do art. 247, §4º, I, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, tendo em vista a natureza comum do objeto e da execução.

30 SANÇÕES

30.1 A minuta do contrato detalha as regras, procedimentos e parâmetros do sancionamento administrativo.

31 LEGISLAÇÃO APLICADA

31.1 Lei nº 14.133/2021 e alterações – Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
31.2 Lei Estadual nº 7.692/2002 - Regula o processo administrativo.
31.3 Decreto Estadual n° 1.525/2022 – Regulamenta a Lei nº 14.133/2021, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional do Estado de Mato Grosso.
31.4 Lei Complementar nº 123/2006 – Normas ME e EPP.
31.5 Lei Estadual Complementar nº 605/2018 – ME, EPP e MEI.
31.6 Lei nº 12.690/2012 - Dispõe sobre a organização e o funcionamento das Cooperativas de Trabalho.
31.7 Lei complementar nº 116/2003 - Dispõe sobre o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, de competência dos Municípios e do Distrito Federal.
31.8 Instrução Normativa nº 1.234/2012 - Dispõe sobre a retenção de tributos nos pagamentos efetuados pelos Órgãos da Administração Pública.
31.9 Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 01/2010 - Práticas de sustentabilidade ambiental.

32 ANEXOS

32.1 São partes integrantes deste Termo de Referência:
32.1.1 DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 016/2023/SAMU/SES
32.1.2 ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP Nº 016/2023/SAMU/SES

Cuiabá/MT, 27 de fevereiro de 2025.

Elaborado por:

Kadd Haeg Maciel
Técnico do SAMU – SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA

De acordo:

(assinado digitalmente)
Danielle Luiza de Amorim C. Mattos
Coordenadora Interina
PORTARIA Nº 042/2025/GBSES

(assinado digitalmente)
Mara Patrícia Ferreira da Penha
Superintendente de Regulação de Urgência e Emergência
SURUE/GBSAREG/SES-MT

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em
https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA

TERMO DE ANÁLISE, APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

1 – ANÁLISE E APROVAÇÃO:

Analisamos e aprovamos o Termo de Referência nº 016/2023/SAMU/SES, seus anexos e constatamos a regularidade dos autos.

2 – AUTORIZAÇÃO:

Analisado e aprovado o Termo de Referência nº 016/2023/SAMU/SES, **AUTORIZO** a realização do Certame Licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, a ser realizado na forma indicada no Termo de Referência, no processo administrativo e na legislação vigente.

Cuiabá/MT, 27 de fevereiro de 2025.

(assinado digitalmente)
Fabiana Cristina da Silva Bardi
Secretária Adjunta do Complexo Regulador – GBSAREG

SESDIC20252641 8

Assinado com senha por RAFAEL ARTHUR PETERLE - RESIDENTE TECNICO / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:03, MARA PATRICIA FERREIRA DA PENHA - SUPERINTENDENTE / SURUE - 27/02/2025 às 15:30:49 +2 Pessoas - Para verificar todas as assinaturas consulte o link de autenticação.
Documento Nº: 25046533-9427 - consulta à autenticidade em https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=25046533-9427

SIGA