

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 142/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 94/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 18.110/2024
SECRETARIA GESTORA: SECRETARIA DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA.

Aos 17 (dezesete) dias do mês de setembro do ano de 2024 (Dois Mil e Vinte e Quatro), nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito **Marco Aurélio dos Santos Neves**, RG nº: 19.236.215-X e CPF: 157.388.248-81 e o Secretário de Saúde e Medicina Preventiva **Diogo Alves Fernandes**, RG nº: 43.294.892-2 e CPF: 361.809.228-88, após a homologação do resultado obtido no Pregão Supra, RESOLVE, nos termos do artigo 82, da Lei nº 14.131/2021, REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual registro de preço para contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições, em atendimento à Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, em conformidade com o lote do ANEXO II deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para o lote que consta do ANEXO II foram registrados os preços ofertados pela empresa **PALADARNUTRI LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 29.369.516/0001-90, com sede na Rua Manoel Garcia Velho, nº 274, Sala 5, Bandeirantes, Cuiabá, Mato Grosso, Telefone: (11) 4386-1386, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) **Aldenor Dantas Sales**, portador(a) da cédula de identidade RG nº: 750078 e CPF: 323.156.512-04:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o REGISTRO DE PREÇOS para eventual registro de preço para contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de **1 (um) ano**, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir o serviço, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da ATA, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao preço ofertado pela empresa signatária, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 82, da Lei Federal nº 14.131/2021.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles

praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata à Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, com auxílio do Departamento de Licitação poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade da contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições.

4. DAS CONDIÇÕES, HORÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1. A empresa vencedora deverá iniciar os serviços em até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, expedida pela Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, nos locais previamente informados abaixo em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

4.2. O preparo dos alimentos ocorrerá em local de responsabilidade da própria CONTRATADA, o qual deverá apresentar vistoria da vigilância sanitária para funcionamento;

4.3. A CONTRATADA será responsável pela entrega de cada refeição em cada um dos pontos apresentados:

- PRONTO ATENDIMENTO INFANTIL, localizado na Av. General Teixeira Lott, 601 - Vila Cretti;
- PRONTO ATENDIMENTO COHAB II, localizado na Av. do Bosque, 410 - Cohab II;
- CAPS III, localizado na Av. Ângela Periotto Tolaine, 599 Jardim das Belezas;
- PRONTO ATENDIMENTO VILA DIRCE, localizado na Rua: Ernestina Vieira, 70 Vila Dirce;
- SAMU, localizado na Av. General Teixeira Lott, 501 - Vila Cretti;
- CAPS ÁLCOOL E DROGAS, localizado na Rua José Fernandes Teixeira Zuza, 500 - Vila Cretti;

- RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 01, localizado na Av. Sandra Maria, 433 Jardim das Belezas;

- RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 02, localizado na Av. Ângela Peroto Tolaine, 622 Jardim das Belezas.

4.4. O veículo e o transporte das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ocorrer adequadamente, conforme a legislação vigente;

4.5. A CONTRATADA será responsável pelas despesas com manutenção e demais custos do veículo, como seguro, higienização e combustível.

4.6. As dietas deverão ser fornecidas em embalagens descartáveis, acompanhadas de talheres e guardanapos descartáveis, devidamente identificadas, com as seguintes informações:

a) Tipo de Dieta;

b) Data de Preparo;

c) Data de Validade;

4.7. O carro para transporte deve estar de acordo com o preconizado na Legislação.

4.8. As dietas deverão ser transportadas em caixas térmicas, com controle de temperatura e condições de higiene previstas em lei.

4.9. Os horários de entrega das refeições nas unidades serão de acordo com o disposto a seguir, sendo o horário descrito abaixo o limite para a entrega na ÚLTIMA UNIDADE:

- Desjejum e colação: às 7h30min;

- Almoço: às 11h30min;

- Café da tarde: às 15h30min;

- Jantar e ceia: às 18h30min.

4.10. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

4.11. Ocorrendo o descrito no Item 4.10 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via "email", sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

4.12. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.13. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.14. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.15. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do

objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.16. À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

a. Provisoriamente, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b. Definitivamente, recebimento provisório, através da verificação da qualidade, especificações contidas no Termo de Referência e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.17. Constadas quaisquer irregularidades nas refeições à Secretaria requisitante, poderá:

4.17.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.17.2. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença na refeição ou de parte, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.17.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.17.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.18. A refeição deverá estar pronta para o consumo, de acordo com a legislação vigente e em conformidade com as normas de segurança.

4.19. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.20. À Secretaria requisitante, receberá o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

4.21. Apresentar na assinatura da Ata de registro de preços, os documentos abaixo relacionados:

a) Autorização/Alvará para funcionamento da empresa expedida pelo Município sede da licitante, compatível com o objeto licitado, nos termos do disposto no art. 2º da Lei nº 6.360/1976.

b) Possui 01 (um) Profissional Nutricionista, devidamente inscrito na entidade profissional competente, com vínculo com a licitante, em uma das seguintes situações, comprovada pela juntada de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:

c) Na hipótese de fazer parte do quadro permanente da licitante: ficha de registro de empregados ou registro em carteira profissional;

d) Na hipótese de ser profissional autônomo contratado pela empresa: contrato correspondente;

e) Na hipótese de ser proprietário ou sócio ou administrador da empresa: ato constitutivo ou documento de deliberação dos sócios onde constem as funções e os limites dos poderes do administrador.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A detentora da Ata terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

a. Descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;

b. Não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;

c. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d. Por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

a. Greve geral;

- b. Calamidade pública;
- c. Interrupção dos meios de transportes;
- d. Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e. Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do código civil brasileiro (lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela detentora da Ata.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

8.2. Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro;

8.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.4. Der causa à inexecução total da Ata de Registro;

8.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da da Ata de Registro sem motivo justificado;

8.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a entrega do material da Ata de Registro,

8.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

8.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 8.2, 8.3, 8.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

8.12. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.13. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis

8.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto da Ata de Registro.

8.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

8.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega das refeições até o término da respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no Pregão que dá origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 14.133/2021.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Carapicuíba, 17 de setembro de 2024.

MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Marco Aurélio dos Santos Neves - Prefeito

MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Diogo Alves Fernandes - Secretário de Saúde e Medicina Preventiva

PALADARNUTRI LTDA
Aldenor Dantas Sales - Contratada

Testemunhas:

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição dietética hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes e funcionários, visando atender as demandas das unidades de saúde da Prefeitura de Carapicuíba. O fornecimento compreende dietas, dietas especiais, quando necessárias (adultos e infantis, de acordo com atendimento), conforme especificações, quantidades e demais condições estabelecidas e discriminadas a seguir.

1.1.1. DA DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

- **Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades;**
 - **Abastecimento de todos os insumos necessários para a produção;**
 - **Armazenamentos conforme normas vigentes da vigilância sanitária;**
 - **Produção seguindo todas as normas técnicas de nutrição;**
 - **Logística e entrega seguindo as normas sanitárias;**
 - **Apoio a nutrição clínica e ambulatorial, e a prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores plantonistas (12 horas), objetivando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades.**

1.2. A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO REALIZAR-SE-Á, MEDIANTE:

- a) Todos os equipamentos, acessórios e utensílios necessários para execução dos serviços objeto deste contrato serão de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá equipar a Cozinha com as quantidades de itens necessários considerando o volume de produção.
- b) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- c) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos;
- d) A prestação de serviços de nutrição e dietética envolverá todas as etapas dos processos de operacionalizações e distribuições das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- e) os serviços consistem nas execuções de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaborações de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
 - Aquisições de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Armazenamentos de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - Controles quantitativos e qualitativos dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
 - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Distribuições nos locais conforme horários definidos a equipe de distribuição local;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

- f)** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- g)** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- h)** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- i)** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser fiscalizadas pelo profissional Nutricionista designado pelo CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- j)** A Empresa deverá possuir estrutura (Cozinha) devidamente licenciada pela vigilância sanitária e em um raio de até 40 (quarenta) Quilômetros dos locais para onde serão transportadas as refeições, com endereço e descrição de tal estrutura;
(Tal exigência justifica-se pelo fato de se tratar de alimentação hospitalar, que demanda extremo cuidado e pontualidade no fornecimento, portanto, torna-se necessária a proximidade entre o local de preparo das refeições e o local de fornecimento).

I) VISITA TÉCNICA:

A visita técnica tem como objetivo verificar as condições locais, avaliar a quantidade e a natureza dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à realização do objeto da contratação, permitindo aos interessados colher as informações e subsídios que julgarem necessários para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica, o agendamento deverá ser realizado através do telefone (11) 4164-1436 Servidor responsável pelo acompanhamento será a Sra. Tatiane Freitas.

A realização da visita técnica será facultativa nas unidades de atendimento, relacionadas neste termo, após visita será emitido um termo de visita que deverá constar na documentação de habilitação.

A vistoria deverá ser realizada por um representante legal da licitante, com a devida indicação e ou outorga por escrito, sendo vedada a realização da vistoria, pela mesma pessoa, para mais de uma empresa.

Competirá a cada interessado, quando da visita técnica, fazer-se acompanhar dos técnicos e especialistas que entender suficientes para colher as informações necessárias à elaboração da sua proposta.

A proponente não poderá pleitear, em hipótese alguma, modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o local em que serão executados os serviços.

UNIDADES QUE SERÃO ATENDIDAS	ENDEREÇOS
PRONTO ATENDIMENTO INFANTIL	Av. General Teixeira Lott, 601 - Vila Cretti
PRONTO ATENDIMENTO COHAB II	Av. do Bosque, 410 - Cohab II
CAPS III	Avenida Ângela Periotto Tolaine, 599 Jardim das Belezas
PRONTO ATENDIMENTO VILA DIRCE	Rua: Ernestina Vieira, 70 Vila Dirce

SAMU	Av. General Teixeira Lott, 501 - Vila Cretti
CAPS ÁLCOOL E DROGAS	Rua José Fernandes Teixeira Zuza, 500 - Vila Cretti
RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 01	Avenida Sandra Maria, 433 Jardim das Belezas
RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 02	Avenida Ângela Periotto Tolaine, 622 Jardim das Belezas

Obs.: Pode haver alteração de endereço, dentro do município, conforme orientação do responsável.

2. PROJETO BÁSICO – ESPECIFICAÇÕES

2.1. Estrutura do cardápio Institucional:

- **Entrada - Fria ou Quente:** Podem ser compostas por sopa, saladas cozidas ou cruas.
- **Prato Principal:** composto pela preparação que mais contribua com aporte de proteína da refeição.
- **Guarnição:** consiste em preparações que acompanham o prato principal.
- **Acompanhamento:** arroz e feijão.
- **Sobremesa:** fruta e doce.

Seguem as mesmas regras para o cardápio hospitalar, devendo-se adequar em cor, textura, consistência, temperatura e outros fatores, evitando-se que sejam monótonos e repetitivos. Neste aspecto, o cardápio apresenta diferentes consistências e apresentações, chamadas de dietas, que serão aplicadas de acordo com estado de saúde do indivíduo.

3. DIETA LIVRE OU GERAL

3.1. Definição:

É o tipo de dieta que não possui proibição de nenhum tipo de alimento, porém a alimentação deve ser balanceada, sem excesso de sal e gordura.

3.1.1. Objetivo: Manter o estado nutricional de paciente com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional.

3.1.2. Indicação: Para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.

3.1.3. Característica: Dieta suficiente, harmônica, consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicêmica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa.

a. Alimentos indicados: pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras, hortaliças e frutas frescas, leite, iogurtes, queijo com pouca gordura e sal, carnes, aves sem pele e gordura, ovos, e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

b. Alimentos contraindicados: hortaliças e frutas enlatadas com sal e óleo e conservas com calda de açúcar respectivamente; leites, iogurtes, queijos ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gorduras e sal, tais como os frios em geral, e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

3.2. Características da Dieta Livre ou Geral:

3.2.1. Exemplo de dieta livre ou geral:

Refeição	Geral	Geral para Diabetes (GDM)
Desjejum Lanche Ceia	Pão - Francês ou de Leite	Pão francês
	Biscoito de Sal	Biscoito de Sal
	Biscoito Doce	Torrada integral
	Margarina	Margarina
	Geleia	Geleia diet
	Leite com Café ou Achocolatado	Leite com Café ou chá
	Suco de fruta natural	Suco de fruta
Chá	Adoçante	
Açúcar	Obs: Levar uma fruta no meio da Manhã	
Almoço	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão
	Carne	Carne
	Guarnição	Guarnição sem excesso de carboidrato
Jantar	Salada Crua ou Cozida	Salada Crua ou Cozida (exceto beterraba e Cenoura)
	Sobremesa	Suco de fruta natural
	Suco de fruta natural	Adoçante
	Açúcar	

3.2.2. DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES:

Carboidratos	60%	1189,15 Kcal	310,62 g
Lipídio	25%	495,48 Kcal	48,67 g
Proteína	15%	297,28 Kcal	83,92 g
VCT	100%	1981,91 Kcal	-

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

3.2.3. EXEMPLO DE CARDÁPIO QUALITATIVO 1.981,91 KCAL:

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Desjejum	Leite com café	Leite	200 ml	1 Copo Médio Cheio
		Café		
		Açúcar	10 g	2 colheres de Chá

				Cheias
	Pão com Margarina	Pão	100 g	2 unidades
		Margarina	10 g	2 Colheres de Chá
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Almoço	Salada Crua	Alface/Tomate e Pepino	60 g	2 Colheres de sopa Cheia
	Bife Assado	Bife	200 g	1 unidade
	Arroz Simples	Arroz	200 g	6 colheres de Sopa Cheia
	Feijão	Feijão	60 g	1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia
	Batata Doce	Batata Doce	30 g	1 Colher de Sopa
	Banana	Banana	100 g	1 unidade
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Lanche	Chá	Chá	200 ml	1 Copo Médio Cheio
		Açúcar	10 g	2 colheres de Chá Cheias
	Biscoito Doce Maisena	Biscoito Doce Maisena	30 g	6 unidades
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Jantar	Salada Crua	Beterraba e Cenoura	60 g	2 Colheres de sopa Cheia
	Frango ao Molho	Frango	200 g	2 Colheres de sopa Cheia
	Arroz Simples	Arroz	200 g	6 colheres de Sopa Cheia
	Feijão	Feijão	60 g	1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia
	Abobrinha Italiana	Abobrinha	100 g	4 Colheres de Sopa
	Laranja	Laranja	100 g	1 unidade

4. DIETA BRANDA

4.1. Definição:

Nestes tipos de dietas não devem ser consumidos alimentos crus (saladas) e frituras. As verduras são cozidas e as frutas somente sem casca.

4.1.1. Objetivo: Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão.

4.1.2. Indicação: Para crianças e idosos, com alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal.

4.1.3. Características: Normoglicêmica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa, consistência branda, 5 a 6 refeições diárias, tempo indeterminado, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivos, modificados por cocção e/ou subdivisão.

a. Alimentos recomendados: Salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, grelhadas; vegetais cozidos no forno, água, vapor e refogados; ovo cozido, pochê ou quente; frutas (sucos, em compotas, assadas, ou bem maduras, sem a casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); pastel de forno, bolo simples, sorvete simples; sopas, óleos vegetais; margarina; gordura somente para cocção, não para frituras.

b. Alimentos evitados: Cereais e derivados integrais; frituras em geral; frutas oleaginosas; vegetais do tipo A, exceto em sucos em cremes; frutas de tipo A, exceto em sucos; leguminosas inteiras; doces concentrados; condimentos fortes, picantes; queijos duros e fortes.

4.2. CARACTERÍSTICAS DA DIETA BRANDA.

4.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

Refeição	Branda	Branda para Diabetes (BDM)
Desjejum Lanche	Pão de Leite Biscoito de Sal Biscoito Doce Margarina Geleia Leite com Café ou Chá Suco de fruta natural Açúcar	Pão de Leite Margarina Geleia diet Leite com Café ou chá Suco de fruta Adoçante Obs: Levar uma fruta no meio da Manhã
Almoço	Arroz bem cozido Caldo de feijão Carne desfiada ou moída Guarnição cozida	Arroz bem cozido (em menor quantidade) Feijão Carne Guarnição sem excesso de carboidrato
Jantar	Salada Cozida Frutas ou doces Suco de fruta natural Açúcar	Salada Crua e Cozida (exceto beterraba e Cenoura) Suco de fruta natural Adoçante

4.2.2. DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES:

Carboidratos	60%	1177,56 Kcal	310,62 g
Lipídio	25%	490,65 Kcal	48,67 g
Proteína	15%	294,39 Kcal	83,92 g
VCT	100%	1962,60 Kcal	-

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Desjejum e Colação	Leite com café	Leite	200 ml	1 Copo Médio Cheio
		Café		
		Açúcar	10 g	2 colheres de Chá Cheias
	Pão de Leite	Pão	50 g	1 unidades
	Margarina	5 g	1 Colheres de Chá	
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Almoço	Frango Assado S/ pele	Frango	100 g	1 unidade
	Arroz Simples	Arroz	200 g	6 colheres de Sopa Cheia
	Feijão	Feijão	60 g	1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia
	Beterraba Cozida	Beterraba	100 g	4 Colheres de Sopa
	Abóbora Cozida	Abóbora	100 g	4 Colher de Sopa Cheia
	Banana	Banana	100 g	1 unidade
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Lanche	Leite com café	Leite	200 ml	1 Copo Médio Cheio
		Café		
		Açúcar	10 g	2 colheres de Chá Cheias
	Pão de Leite	Pão	50 g	1 unidades
	Margarina	5 g	1 Colheres de Chá	
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Jantar	Frango ao Molho	Frango	90 g	2 Colheres de sopa Cheia
	Arroz Simples	Arroz	200 g	6 colheres de Sopa Cheia
	Feijão	Feijão	60 g	1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia
	Abobrinha Italiana	Abobrinha	100 g	4 Colheres de Sopa
	Beterraba Cozida	Beterraba	100 g	4 Colheres de Sopa
	Laranja Lima	Laranja	100 g	1 unidade

4.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.962,60 Kcal:

5. DIETA PASTOSA

5.1. Definição:

São alimentos na consistência de purês, as carnes devem ser moídas.

5.1.1. Objetivo: Fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço. Indicação: Para casos em que haja a necessidade de se facilitar a mastigação, ingestão,

deglutição, e de se permitir certo repouso gastrointestinal; é também indicada em alguns casos pós-operatórios.

5.1.2. Características: Normoglicêmica, normoproteica, normolipídica, de consistência pastosa ou abrandada pela cocção e processos mecânicos.

a. Alimentos recomendados: Todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados.

b. Alimentos evitados: Alimentos duros, secos, crocantes, empanados, fritos, crus, com semente, casca, pele. Preparações contendo azeitona, passas, nozes (outras frutas oleaginosas), coco e bacon. Iogurte com pedaços de frutas, frutas com polpas, hortaliças folhosas cruas, com sementes; biscoitos amanteigados, pastelarias.

5.2. Características da Dieta Pastosa:

5.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

Refeição	Pastosa	Pastosa para Diabetes (PDM)	Pastosa para Hipossódica (PH)
Desjejum Lanche	Vitamina de Frutas + Papa de Frutas	Vitamina de Frutas + Papa de Frutas	Vitamina de Frutas + Papa de Frutas
	Ou papa de pão de leite com leite e Café	Ou papa de pão de leite com leite e Café	Ou papa de pão de leite com leite e Café
	Ou mingau	Ou mingau	Ou mingau
	Suco de fruta Natural	Suco de fruta Natural	Suco de fruta Natural
	Açúcar	Adoçante	Açúcar
		<u>Obs. Levar uma fruta macia No meio da Manhã ou Suco de polpa</u>	
Almoço Jantar	Arroz pastoso, feijão pastoso,	Arroz pastoso, feijão pastoso, carne pastosa	Arroz pastoso, feijão pastoso,
	Carne pastosa ou desfiada, purê de legumes.	Ou desfiado purê de legumes batido com folhoso.	Carne pastosa ou desfiada purê de legumes.
	Gelatina, pudim, Flan ou Papa de frutas	Gelatina diet, pudim diet, Flan ou Papa de frutas	Gelatina, pudim, Flan ou Papa de frutas
	Suco de fruta Natural	Suco de fruta Natural	Suco de fruta Natural
	Açúcar	Adoçante	Açúcar

5.2.2. DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES:

Carboidratos	60%	1058,70 Kcal	245,05 g
Lipídio	25%	441,12 Kcal	45,54
Proteína	15%	264,67 Kcal	63,97 g
VCT	100%	1764,50 Kcal	-

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

5.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.764,5 Kcal:

6. PREPARO DE FÓRMULAS LÁCTEAS.

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Desjejum	Leite	Leite	200 ml	1 Copo Médio Cheio
		Açúcar	10 g	2 colheres de Chá Cheias
	Biscoito Doce	Biscoito Doce	50 g	6 unidades
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Almoço		Batata Inglesa	100 g	4 Colheres de Sopa Cheias
	Sopa de Frango	Cenoura	200 g	2 Colheres de Sopa Cheias
	Com Macarrão	Frango	60 g	2 Porções Pequenas
		Macarrão	100 g	6 Colheres de Sopa Cheias
		Óleo	10 g	2 Colheres de Sobremesa Cheias
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Lanche		Leite	100 g	1 copo pequeno
	Vitamina de Maracujá	Maracujá	200 g	2 unidades
		Açúcar	20 g	4 colheres de chá cheia
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Jantar		Abóbora	100 g	4 Colheres de Sopa Cheias
	Sopa de Frango	Chuchu	100 g	4 Colheres de Sopa Cheias
	Com Arroz	Batata Inglesa	50 g	2 Colheres de Sopa Cheias
		Frango	60 g	2 porções pequenas
		Arroz	100 g	6 Colheres de Sopa Cheias
		Óleo	10 g	2 Colheres de Sobremesa Cheias

6.1. As mamadeiras deverão ser entregues prontas para o consumo e devidamente acondicionadas em recipiente apropriado (Caixa térmica);

6.2. Serão realizadas entregas diárias, de acordo com as solicitações enviadas pelo Pronto Atendimento Infantil;

6.3. Cada mamadeira deverá conter no mínimo, 180 ml de fórmula láctea pronta;

6.4. As fórmulas lácteas que deverão estar disponíveis para uso do Pronto Atendimento Infantil conforme tabela:

Item	Unid.	Discriminação
1	Und	Leite integral ou desnatado: (pó ou pasteurizado) puro, com engrossantes (mucilon), achocolatado ou açúcar. (São as mais utilizadas) - Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo.
2	Und	Fórmula de partida: APTAMIL 1; NAN 1; ENFAMIL 1; NESTOGENO 1; NESTOGENO PLUS - Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo.
3	Und	Fórmula de Seguimento: NAN2 PRO; NAN2 COMFOR; APTAMIL 2; NESTOGENO 2 - Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo.
4	Und	Fórmula Anti-regurgitação ou a base de soja ou sem lactose: NAN AR; ENFAMIL PREMINUM AR; APTAMIL AR; NAN SOY; APTAMIL SOJA 1; APTAMIL SOJA 2; NAN SEM LACTOSE; APTAMIL S/ LACTOSE- Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo.
5	Und	Fórmula Prematuro: PRE NAN ou APTAMIL PRÉ. Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo.

7. DIETA LIQUIDIFICADA

7.1. Definição da Dieta Liquidificada:

São alimentos como sopa batida, caldo de feijão com carne batida. Não deve haver pedaços de nenhum tipo de alimento.

7.1.1. Objetivo: Fornecer ao paciente uma dieta que permite minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no colón.

7.1.2. Indicação: Para pacientes com problemas de mastigação, deglutição e digestão, com trato gastrointestinal com moderado alterações; e para o pós-operatório de cirurgias TGI.

7.1.3. Características: Dietas normolipídica, normoglicêmica, normoproteica, com consistência semilíquida, volume de 200 a 400 ml por refeição; por tempo indeterminado, 5 a 6 refeições.

a. Alimentos recomendados: Preparações com alimentos liquidificados e amassados.

b. Alimentos evitados: Leguminosas e grãos, alimentos crus e inteiros.

7.2. Características da Dieta Liquidificada:

7.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

Refeição	Liquidificada
Desjejum Lanche	Vitamina de Frutas ou mingau Suco de Fruta com açúcar
Almoço Jantar	Sopa de legumes com carne liquidificada Suco de Fruta com açúcar Gelatina, Flan, Pudim.

7.2.2. Distribuição dos Macronutrientes:

Carboidratos	60%	1139,10 Kcal	279,65 g
Lipídio	25%	474,62 Kcal	58,37 g
Proteína	15%	284,77 Kcal	74,57 g
VCT	100%	1898,5 Kcal	-

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação dos Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

7.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.898,5 Kcal:

Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Desjejum	Leite	Leite	200 ml	1 Copo Médio Cheio
		Açúcar	10 g	2 colheres de Chá Cheias
	Biscoito Doce	Biscoito Doce	50 g	6 unidades
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Almoço		Batata Inglesa	100 g	4 Colheres de Sopa Cheias
	Sopa de Frango	Cenoura	200 g	2 Colheres de Sopa Cheias
	Com Macarrão	Frango	60 g	2 Porções Pequenas
		Macarrão	100 g	6 Colheres de Sopa Cheias
		Óleo	10 g	2 Colheres de Sobremesa Cheias
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
		Leite	100 g	1 copo pequeno

Lanche	Vitamina de Banana	Banana	200 g	2 unidades
	Maça	Açúcar	20 g	4 colheres de chá cheia
Refeição	Preparação	Ingredientes	Quantidade	Medica Caseira
Jantar		Abóbora	100 g	4 Colheres de Sopa Cheias
	Sopa de Frango	Chuchu	100 g	4 Colheres de Sopa Cheias
	Com Arroz	Batata Inglesa	50 g	2 Colheres de Sopa Cheias
		Frango	60 g	2 porções pequenas
		Arroz	100 g	6 Colheres de Sopa Cheias
		Óleo	10 g	2 Colheres de Sobremesa Cheias

8. DIETAS ENTERAIS

ITEM	UND	DESCRIÇÃO
1	UND	Dieta enteral hipercalórica sem fibras:dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, hipercalórica (1,5 Kcal/ml). Com distribuição calórica de 15% de proteína (caseinato e proteína do soro do leite), 50% de carboidrato (maltodextrina) e 35% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA e DHA). Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten.
2	UND	Dieta enteral hipercalórica com fibras: dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, hipercalórica (1,5 Kcal/ml). Com distribuição calórica de 15% de proteína (caseinato e proteína isolada de soja), 50% de carboidrato (maltodextrina) e 35% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA e DHA). Com adição de fibras solúveis e insolúveis e isenta de sacarose, lactose e glúten.
3	UND	Dieta enteral normocalórica: dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, normocalórica (1,2 Kcal/ml). Com distribuição calórica de Proteína (55% Caseinato de Cálcio, 30% Proteína Isolada de Soja e 15% Proteína Isolada do Soro do Leite): 15% - 46g/L, Carboidrato (maltodextrina): 55% - 163g/L, Gordura (67% Óleo de Canola e 33% Óleo de Milho, sendo 5% Ác. Graxos Saturados / 16% Ác. Graxos Monoinsaturados / 11% Ác. Graxos Poli-insaturados): 30% - 40g/L. Isenta de glúten e sacarose. Sem adição de sacarose.
4	UND	Dieta enteral de Soja: dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com adição de fibras e 100% de proteína vegetal. Possui distribuição calórica de 15% de proteína (proteína isolada de soja), 53% de carboidrato (maltodextrina) e 32% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA e DHA). Isenta de sacarose, lactose e glúten.

- As dietas deverão ser disponibilizadas na embalagem de 1 litro, em apresentação de sistema fechado para instalação em bomba de infusão contínua.

9. QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES SERVIDAS.

REFEIÇÃO	QTDE MENSAL	QTDE ANUAL
Desjejum	2.500	30.000
Almoço	9.166	110.000
Lanche	2.500	30.000
Jantar	8.334	100.000
Formulas láctas	542	6.500
Dieta Enterais	166	2.000

10. QUADRO MÍNIMO DE PROFISSIONAIS:

PROFISSIONAL	QUANTIDADE
Nutricionista RT	1
Nutricionista de Produção	2
Lactarista	2
Cozinheiro	4
Auxiliar de Limpeza	4
Ajudante de Cozinha	6

11. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

11.1. O preparo dos alimentos ocorrerá em local de responsabilidade da própria CONTRATADA, o qual deverá apresentar vistoria da vigilância sanitária para funcionamento;

11.2. A CONTRATADA será responsável pela entrega de cada refeição em cada um dos pontos apresentados neste Termo de Referência;

11.3. O veículo e o transporte das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ocorrer adequadamente, conforme a legislação vigente;

11.4. A CONTRATADA será responsável pelas despesas com manutenção e demais custos do veículo, como seguro, higienização e combustível.

11.5. As dietas deverão ser fornecidas em embalagens descartáveis, acompanhadas de talheres e guardanapos descartáveis, devidamente identificadas, com as seguintes informações:

- a) Tipo de Dieta;
- b) Data de Preparo;

c) Data de Validade;

11.6. O carro para transporte deve estar de acordo com o preconizado na Legislação.

11.7. As dietas deverão ser transportadas em caixas térmicas, com controle de temperatura e condições de higiene previstas em lei.

11.8. Os horários de entrega das refeições nas unidades serão de acordo com o disposto a seguir, sendo o horário descrito abaixo o limite para a entrega na ÚLTIMA UNIDADE:

- Desjejum e colação: às 7h30min;
- Almoço: às 11h30min;
- Café da tarde: às 15h30min;
- Jantar e ceia: às 18h30min.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução dos serviços contratados será acompanhada e fiscalizada pela Contratante com observância ao cumprimento das cláusulas contratuais.

12.2. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exime nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais;

12.3. As partes poderão, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos serviços e verificar o cumprimento de Normas preestabelecidas no edital/contrato;

12.4. A Contratante poderá designar representante para fiscalização in locu, sem prévio aviso ou autorização da contratada, onde serão produzidas as refeições, a qualquer dia e horário, com o objetivo de fiscalizar a execução do contrato referente a armazenamento, produção e transporte dos alimentos.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Sem prejuízo das disposições das cláusulas e em cumprimento às suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem obrigações específicas da Contratada:

13.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade pela fiscalização e acompanhamento do Contratante;

13.4. Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços;

13.5. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre seus serviços;

13.6. Implementar, de forma adequada, o planejamento, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades da CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.

13.7. Implantar serviços de indicadores de produção: Refeições servidas, número total de Desjejum, número total de Colação, Número Total de Almoço, Número total de Merenda, Número total de Jantar, Número total de Ceia.

13.8. Implantar controles de temperaturas para recebimentos de mercadorias e armazenamentos frigoríficos.

13.9. Implantar controles de temperaturas nas dispensações das dietas na unidade de origem e controle de temperatura na entrega nas unidades de destinos com evidências.

13.10. Implantar controle de números de dietas entregues para pacientes e colaboradores e seus tipos.

13.11. Implantar controle de Sobras Limpas.

13.12. Implantar controle de números de solicitações de dietas extras.

13.13. Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequada para os fins previstos no presente contrato.

13.14. Apresentar comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestado (s) emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, com Registro Técnico emitido pelo CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), ou Órgão/Entidade Profissional competente, atestando que a empresa tenha executado fornecimento (s) similar (es), incluindo transportes pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação com quantitativo mínimo de 50% do lote ofertado.

13.15. Apresentar Autorização/Alvará para funcionamento da empresa expedida pelo Município sede da licitante, compatível com o objeto licitado, nos termos do disposto no art. 2º da Lei nº 6.360/80.

13.16. Possuir 01 (um) Profissional Nutricionista, devidamente inscrito na entidade profissional competente, com vínculo com a licitante, em uma das seguintes situações, comprovada pela juntada de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:

a) Na hipótese de fazer parte do quadro permanente da licitante: ficha de registro de empregados ou registro em carteira profissional;

b) Na hipótese de ser profissional autônomo contratado pela empresa: contrato correspondente;

c) Na hipótese de ser proprietário ou sócio ou administrador da empresa: ato constitutivo ou documento de deliberação dos sócios onde constem as funções e os limites dos poderes do administrador.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Indicar o responsável pela gestão do contrato, a quem competirá a fiscalização dos serviços, a qualquer instante, solicitando à Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

14.2. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

14.3. Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;

14.4. Comunicar por escrito a contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

14.5. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido na Ata de Registro de Preços.

15. PRAZO DE CONTRATAÇÃO

15.1. A Ata de Registro de preços terá vigência de até 01 (um) ano, a partir da sua assinatura.

DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO

LOTE 01			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
1.1	Desjejum	UND	30.000
1.2	Almoço.	UND	110.000
1.3	Lanche.	UND	30.000
1.4	Jantar.	UND	100.000
1.5	Fórmulas láctas.	UND	6.500
1.6	Dieta Enterais.	UND	2.000

PROPOSTA PE 94/24

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL.UNT.	VL.TOTAL
1.1	Desjejum	UND	30.000	R\$ 18,00	R\$ 540.000,00
1.2	Almoço.	UND	110.000	R\$ 24,00	R\$ 2.640.000,00
1.3	Lanche.	UND	30.000	R\$ 15,66	R\$ 469.800,00
1.4	Jantar.	UND	100.000	R\$ 24,00	R\$ 2.400.000,00
1.5	Fórmulas láctas.	UND	6.500	R\$ 100,00	R\$ 650.000,00
1.6	Dieta Enterais.	UND	2.000	R\$ 350,00	R\$ 700.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE 01					R\$ 7.399.800,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ 7.399.800,00 (SETE MILHÕES E TREZENTOS E NOVENTA E NOVE MIL E OITOCENTOS REAIS).

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA

CONTRATADO: PALADARNUTRI LTDA

TERMO DE ATA Nº (DE ORIGEM): 142/24

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR COM PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Carapicuíba, 17 de setembro de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**

Cargo: Prefeito

CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

Nome: **Diogo Alves Fernandes**
Cargo: Secretário de Saúde e Medicina Preventiva
CPF: 361.809.228-88

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Aldenor Dantas Sales**
Cargo: Sócio Administrador
CPF: 323.156.512-04

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Diogo Alves Fernandes**
Cargo: Secretário de Saúde e Medicina Preventiva
CPF: 361.809.228-88

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Diogo Alves Fernandes**
Cargo: Secretário de Saúde e Medicina Preventiva
CPF: 361.809.228-88

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar Contrato
Nome: **Tatiane Aparecida de Freitas Machado**
Cargo: Diretora Administrativa
CPF: 399.631.208-30

Assinatura: _____

PREGOEIRA:

Nome: **Leydiane Ferreira dos Santos**
Cargo: Auxiliar Administrativo
CPF: 409.206.328-82

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.